



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ

**1.3 หลักการและเหตุผล**

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างเมืองปลอดภัยและหมุนตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร

ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)

ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ

การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร

พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ

ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

(SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

**1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ

2. ขออนุมัติเงินประจำงวด

3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :

1.  ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้

-  ซุปเปอร์มาเก็ต  จำนวน 15 แห่ง

-  สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19 แห่ง

-  มินิมาร์ท  จำนวน  2 แห่ง

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 32  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 28  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก  จำนวน 9  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพแทสเซียมในน้ำมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 26  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3

:: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

- ชูเปอร์มาเก็ต  จำนวน 15 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  26 แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 47  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 12  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 7  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพแทสเซียมในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 60  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสอร์บิก  จำนวน 12  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพแทสเซียมในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 101  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

รายงานครั้งที่ 5

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด  จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  40 แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 133  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 89  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 44  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 23  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 131  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 25/04/2566 :

รายงานครั้งที่ 6

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา  จำนวน 19  แห่ง
- ตลาดประเภทที่ 2  จำนวน  1  แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน  2  แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน 1  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 67  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 8  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 21  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 95  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 7





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต  จำนวน  3  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  2  แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา  จำนวน  10  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  45  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  13  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  16  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสสรี  จำนวน  10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน  9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน  12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน  52  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  6  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  1  แห่ง
- สถานศึกษา  จำนวน  34  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  40  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  9  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสสรี  จำนวน  19  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน  14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน  20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน  63  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  5  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  46  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  14  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  22  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  19  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 15  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 30  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 22  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 35  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 3  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 2  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 5  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 1  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 14  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100)

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คินงบ 4,950 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ

**1.3 หลักการและเหตุผล**





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น 7มหานครแห่งเอเชีย?  
โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1  
การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)  
ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร  
ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)  
ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ  
การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร  
พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก  
กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ  
ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง  
อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีบุรี  
จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ  
ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย  
โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร  
รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม  
เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร  
และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาวะ อุณหภูมิ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น  
(SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

**1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ  
ประเด็นยุทธศา ย่อย : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
เป้าหมายที่ : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :

- 1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
- 2. ขออนุมัติเงินประจำงวด
- 3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :

- 1.  ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้
  - ซุปเปอร์มาเก็ต  จำนวน 15 แห่ง
  - สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19 แห่ง
  - มินิมาร์ท  จำนวน  2 แห่ง

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้
  - สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอรัมาลิน  จำนวน 32  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอกขาว  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารกันรา  จำนวน 28  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สีสังเคราะห์  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
  - กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 9  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - สารโพลาร์โนนัมมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
    - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ยาฆ่าแมลง  จำนวน 26  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

รายงานครั้งที่3

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
 อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง  
 ไม่พบการปนเปื้อน  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

- ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน 15 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  26 แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์  จำนวน 47  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 12  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 7  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอเทปในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 60  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
 อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 24/02/2566 :

รายงานครั้งที่4

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 12  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอเทปในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 101  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
 อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 27/03/2566 :

รายงานครั้งที่5

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด  จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  40 แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์  จำนวน 133  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 89  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอกขาว  จำนวน 44  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สีสังเคราะห์  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
  - กรดแอสซึล  จำนวน 23  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีท จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ยาฆ่าแมลง  จำนวน 131  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท  
 ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 25/04/2566 :

รายงานครั้งที่ 6

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้
- สถานศึกษา  จำนวน 19  แห่ง
  - ตลาดประเภทที่ 2  จำนวน  1  แห่ง
  - สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
  - ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน  2  แห่ง
  - มินิมาร์ท  จำนวน 1  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์  จำนวน 67  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอกขาว  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สีสังเคราะห์  จำนวน 8  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
  - กรดแอสซึล  จำนวน 21  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ไอโอดีทในเกลือเสริมไอโอดีท จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - ยาฆ่าแมลง  จำนวน 95  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท  
 เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 24/05/2566 :

รายงานครั้งที่ 7

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
  - ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน  3  แห่ง
  - มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  2  แห่ง
  - แผงลอยหน้าสถานศึกษา  จำนวน 10  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์  จำนวน 45  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน



- สารฟอกขาว  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 16  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 52  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  6  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  1  แห่ง
- สถานศึกษา   จำนวน 34  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 40  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 19  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 63  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  5  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 46  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 14  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 22  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 15  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนไขมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 30  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

:: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอกขาว  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารกันรา  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
  - กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 22  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 35  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

- 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
- สารบอแรกซ์  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารฟอกขาว  จำนวน 3  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สารกันรา  จำนวน 2  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
  - สีสังเคราะห์  จำนวน 5  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
  - กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 1  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
  - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 14  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100 )

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คินงบ 4,950 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามฉวีวรรณ

**1.3 หลักการและเหตุผล**

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร

ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580)

ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ

การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร

พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คู่มือผู้ประกอบการร้านอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น(Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

**1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ  
ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
เป้าหมายที่ : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 29/11/2565 :  
1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ  
2. ขออนุมัติเงินประจำงวด  
3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/12/2565 :  
1.  ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้  
-  ซุปเปอร์มาเก็ต  จำนวน 15 แห่ง  
-  สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19 แห่ง  
-  มิ้นิมาร์ท  จำนวน  2 แห่ง  
ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้  
2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้  
-  สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน  
-  สารฟอร์มาลิน  จำนวน 32  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน  
-  สารฟอกขาว  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน  
-  สารกันรา  จำนวน 28  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน  
-  สีสังเคราะห์  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์  
-  กรดเรอริส  จำนวน 9  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน  
-  สารโพลาไรไนน์ น้ำมัน จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน  
- ไอโอเทปในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน  
-  ยาฆ่าแมลง  จำนวน 26  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน  
2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง  
ไม่พบการปนเปื้อน  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 25/01/2566 :  
1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้  
-  ซุปเปอร์มาเก็ต  จำนวน 15 แห่ง  
-  สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  26 แห่ง  
-  มิ้นิมาร์ท  จำนวน  11 แห่ง  
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 47  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 12  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 7  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 60  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 12  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 101  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด  จำนวน 7 แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  40 แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 133  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 89  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 44  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 23  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 131  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 25/04/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา  จำนวน 19  แห่ง
- ตลาดประเภทที่ 2  จำนวน  1  แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต  จำนวน  2  แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน 1  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 67  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 8  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 21  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 95  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต  จำนวน  3  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  2  แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา  จำนวน 10  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 45  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 16  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 52  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 %





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

: เป็นไปตามแผน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  6  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  1  แห่ง
- สถานศึกษา  จำนวน  34  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  40  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  9  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน  19  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน  14  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน  20  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน  63  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  5  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  46  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  14  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  22  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  19  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน  15  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน  10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน  12  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน  30  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน  26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน  26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน  17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน  19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน  15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน  22  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลารีนน้ำมัน จำนวน  10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน  18  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน  35  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ  
อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้
  - 2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้
    - สารบอแรกซ์  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
    - สารฟอร์มาลิน  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
    - สารฟอกขาว  จำนวน 3  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
    - สารกันรา  จำนวน 2  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
    - สีสังเคราะห์  จำนวน 5  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
    - กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 1  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
    - สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
    - ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
    - ยาฆ่าแมลง  จำนวน 14  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100 )
4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คืบหน้า 4,950 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : (ใหม่) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2566

รหัสโครงการ... : 50130000-3826	ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00	งบประมาณที่ได้รับ : 90,840 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00	งบประมาณที่ใช้ไป : 85,890 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตมีนบุรี / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามฉวีวรรณ

**1.3 หลักการและเหตุผล**

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย? โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหมุนตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นซึ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คุ้มครองผู้บริโภคอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,000 ตัวอย่าง

**1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่ 1 :: 29/11/2565 :

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
2. ขออนุมัติเงินประจำงวด
3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 28/12/2565 :

1.  ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 36 แห่ง ดังนี้

-  ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน 15 แห่ง

-  สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19 แห่ง

-  มินิมาร์ท  จำนวน  2 แห่ง

ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 75 ตัวอย่าง ดังนี้

-  สารบอแรกซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอรัมาลิน  จำนวน 32  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอกขาว  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารกันรา  จำนวน 28  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สีสังเคราะห์  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

-  กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 9  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  สารโพลาไรไนน์จำนวน 7 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอเดทีนเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  ยาฆ่าแมลง  จำนวน 26  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 308 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ

o.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 25/01/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 52 แห่ง ดังนี้

-  ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน 15 แห่ง

-  สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  26 แห่ง

-  มินิมาร์ท  จำนวน  11 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

-  สารบอแรกซ์  จำนวน 47  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอรัมาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอกขาว  จำนวน 12  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สีสังเคราะห์  จำนวน 7  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

-  กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  สารโพลาไรไนน์จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอเดทีนเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 8 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  ยาฆ่าแมลง  จำนวน 60  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 222 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
อ.11 จำนวน 52 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าดำเนินงานกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน 20000 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 24,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 24/02/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 258 ตัวอย่าง ดังนี้

-  สารบอแร็กซ์  จำนวน 85  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอร์มาลิน  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารฟอกขาว  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

-  สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

-  กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 12  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 6 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

-  ยาฆ่าแมลง  จำนวน 101  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2จำนวน 252 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ  
อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. เบิกค่าตัวอย่างอาหารเดือนมกราคม 2566 4,500 บาท

4. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาเดือนมกราคม 2566 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 27/03/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 48 แห่ง ดังนี้

- ตลาด  จำนวน 7 แห่ง

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  40 แห่ง

- มินิมาร์ท  จำนวน  1 แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแร็กซ์  จำนวน 133  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 89  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว  จำนวน 44  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา  จำนวน 31  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสซอร์บิก  จำนวน 23  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 21 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 131  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 226 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร 4500 บาท

ค่าอาหารทำการนอกเวลา 9600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 14,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 25/04/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 37 แห่ง ดังนี้

- สถานศึกษา  จำนวน 19  แห่ง





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- ตลาดประเภทที่ 2  จำนวน  1  แห่ง
- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน  2  แห่ง
- มินิมาร์ท  จำนวน  1  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 67  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 21  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 8  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 21  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาไรไนท์ จำนวน 24 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 95  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 192 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 37 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

เบิกค่าตัวอย่างอาหาร 2500 บาท

เบิกค่าตอบแทนบุคลากร 13440 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 15,940 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 24/05/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 29 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  14  แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต  จำนวน  3  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  2  แห่ง
- แผงลอยหน้าสถานศึกษา  จำนวน  10  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 45  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว  จำนวน 13  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 23  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 16  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 10  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาไรไนท์ จำนวน 9 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 52  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 116 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 19 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 23/06/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 41 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  6  แห่ง
- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  1  แห่ง
- สถานศึกษา  จำนวน  34  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 40  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 10  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- สารฟอกขาว  จำนวน 24  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 19  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 14 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 20 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 63  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 328 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.12 จำนวน 49 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน และชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 58 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 24/07/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร  จำนวน  19  แห่ง

- มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ  จำนวน  5  แห่ง

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 46  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 14  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา  จำนวน 22  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 15  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 12 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 30  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 163 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 25 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 25/08/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 26  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารกันรา  จำนวน 19  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สีสังเคราะห์  จำนวน 15  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์

- กรดแอสคอร์บิก  จำนวน 22  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- สารโพลาร์ในน้ำมัน จำนวน 10 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ไอโอดีทีในเกลือเสริมไอโอดีที จำนวน 18 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 35  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ชุดทดสอบ

อ.11 จำนวน 12 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 22/09/2566 :

1. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 แห่ง ดังนี้

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ดังนี้

2.1. ด้านการปนเปื้อนสารเคมี จำนวน 307 ตัวอย่าง ดังนี้

- สารบอแรกซ์  จำนวน 17  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอร์มาลิน  จำนวน 9  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน

- สารฟอกขาว  จำนวน 3  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- สารกันรา  จำนวน 2  ตัวอย่าง  ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์   จำนวน 5  ตัวอย่าง  ไม่พบสีสังเคราะห์
- กรดแอสซอร์บ  จำนวน 1  ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- สารโพลีเมอร์ในน้ำมัน จำนวน 3 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 
  - ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน จำนวน 5 ตัวอย่าง อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- ยาฆ่าแมลง  จำนวน 14  ตัวอย่าง  อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

2.2. ด้านจุลชีววิทยาตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-2) จำนวน 62 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนชุดทดสอบ อ.11 จำนวน 11 ตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน

3. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 285 แห่ง (ร้อยละ 100 )

4. งบประมาณเบิกจ่ายทั้งสิ้น 85,890 บาท คืนงบ 4,950 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0% : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

