



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50230000-3377

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 91,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 87,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางขุนเทียน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางดารณี อุ๋นเรือน โทร. 0 2415 0157

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวสุภารัตน์ ตั้งสมบุรณ์ โทร. 1512

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา

(๒๕๕๗-๒๕๖๑)ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙, ๒.๖, ๒.๕ และ ๒.๑

ตามลำดับ เมื่อวิเคราะห์อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครพบว่ามีแนวโน้มลดลง โดยในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑

พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘, ๖๗๘.๑, ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ

และพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘, ๑,๖๘๕.๖,

๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม

แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารรวมทั้งเป็นการสร้างเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้าน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้

เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการที่ได้รับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง มาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารใน ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารสถานที่สะสมอาหาร โรงเรียน และซูเปอร์มาร์เก็ต
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน หรือการร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อประสานความร่วมมือ และร่วมกำหนดทิศทางในการดำเนินงานให้แผนยุทธศาสตร์ ประสบความสำเร็จ
5. เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
6. เพื่อสร้างเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
7. เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ ในการดำเนินการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกฎหมาย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ
2. เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ซึ่งร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาด24 แห่ง สถานที่จำหน่ายอาหาร 180 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง มินิมาร์ท 54 แห่ง และโรงเรียน 31 แห่ง
3. เพิ่มศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัย
4. ประชาชนได้รับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร มีส่วนร่วมในการดูแลเฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัย
5. อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการที่ดำเนินการเกี่ยวกับด้านอาหาร

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด้านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 24/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เสนอขออนุมัติโครงการ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 20/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะร้านอาหารจำนวน 10 แห่ง

2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะ



รายงานครั้งที่3	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.มินิมาร์ท 20 แห่ง 5.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 39 ตย. พอร์มาลีน 17 ตย. สารฟอกขาว 31 ตย. สารกันรา 32 ตย. ไอโอดีน 4 ตย. สีสังเคราะห์ 7 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 6.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 58 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 7.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 23/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 10 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
รายงานครั้งที่4	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.มินิมาร์ท 10 แห่ง 5.โรงเรียน 3 แห่ง 6.ร้านอาหาร 25 แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 21 ตย. พอร์มาลีน 12 ตย. สารฟอกขาว 22 ตย. สารกันรา 13 ตย. ไอโอดีน 1 ตย. สีสังเคราะห์ 6 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 42 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 5ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 24/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน... 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 12 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
รายงานครั้งที่5	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 1 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 7 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต - แห่ง 4.มินิมาร์ท - แห่ง 5.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 27 ตย. พอร์มาลีน 15 ตย. สารฟอกขาว 19 ตย. สารกันรา 17 ตย. ไอโอดีน 4 ตย. สีสังเคราะห์ 4 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 6.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 90 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 7.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 24/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 180 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
รายงานครั้งที่6	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.ตรวจโรงเรียน 31 แห่ง 5.ตรวจมินิมาร์ท 54 แห่ง 6.ตรวจร้านขายของชำ 34 แห่ง 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร 10 แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 31 ตย. พอร์มาลีน 14 ตย. สารฟอกขาว 25 ตย. สารกันรา 24ตย. ไอโอดีน 3 ตย. สีสังเคราะห์ 4 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 111 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 24/3/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 180 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>

รายงานครั้งที่ 7	<p>ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.ตรวจโรงเรียน 13 แห่ง 5.ตรวจมินิมาร์ท 25 แห่ง 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 79 ตย. พอร์มาลีน 36 ตย. สารฟอกขาว 32 ตย. สารกันรา 23ตย. ไอโอดีน - ตย. สีสังเคราะห์ 9 ตย.กรดแอสซีส 5 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 201 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 11ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 29,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 24/04/2563 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.ตรวจโรงเรียน - แห่ง 5.ตรวจมินิมาร์ท 25 แห่ง 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 41 ตย. พอร์มาลีน 18 ตย. สารฟอกขาว 24 ตย. สารกันรา 19ตย. ไอโอดีน 1 ตย. สีสังเคราะห์ 5 ตย.กรดแอสซีส 4 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 65 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 25/05/2563 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 10 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
รายงานครั้งที่ 9	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.ตรวจโรงเรียน - แห่ง 5.ตรวจมินิมาร์ท 54 แห่ง 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 35 ตย. พอร์มาลีน 14 ตย. สารฟอกขาว 27 ตย. สารกันรา 27ตย. ไอโอดีน 6 ตย. สีสังเคราะห์ 6 ตย.กรดแอสซีส - ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 54 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 3 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 42,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 19/06/2563 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะร้านอาหารจำนวน 20 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะ</p>
	<p>ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.ตรวจโรงเรียน - แห่ง 5.ตรวจมินิมาร์ท 30 แห่ง 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 19 ตย. พอร์มาลีน 11 ตย. สารฟอกขาว 18 ตย. สารกันรา 13ตย. ไอโอดีน - ตย. สีสังเคราะห์ 3 ตย.กรดแอสซีส - ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 43 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย</p>



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่10 :: 21/07/2563 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 25 แห่ง
- 1.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 7 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง
 - 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ
 - ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง
 - ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง
 - 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง
 - 4.ตรวจโรงเรียน - แห่ง
 - 5.ตรวจมินิมาร์ท 30 แห่ง
 - 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง
 - 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง
 - 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 41 ตย. พอร์มาลีน 20 ตย. สารฟอกขาว 25 ตย. สารกันรา 21ตย. ไอโอดีน - ตย. สีสังเคราะห์ 4 ตย.กรดแอสซึล 5 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี
 - 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 73 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 - 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 4 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง
- : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่11 :: 26/08/2563 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 20 แห่ง
- 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ
 - ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง
 - ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง
 - 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง
 - 4.ตรวจโรงเรียน 16 แห่ง
 - 5.ตรวจมินิมาร์ท 25 แห่ง
 - 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง
 - 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง
 - 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 61 ตย. พอร์มาลีน 29 ตย. สารฟอกขาว 33 ตย. สารกันรา 25ตย. ไอโอดีน - ตย. สีสังเคราะห์ 2 ตย.กรดแอสซึล 1 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี
 - 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 118 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 - 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง
- : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่12 :: 18/09/2563 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 25 แห่ง
- 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ
 - ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 แห่ง
 - ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง
 - 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง
 - 4.ตรวจโรงเรียน 16 แห่ง
 - 5.ตรวจมินิมาร์ท 20 แห่ง
 - 6.ตรวจร้านขายของชำ - แห่ง
 - 7.ตรวจสถานที่ผลิตอาหาร - แห่ง
 - 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 28 ตย. พอร์มาลีน 19 ตย. สารฟอกขาว 18 ตย. สารกันรา 11ตย. ไอโอดีน - ตย. สีสังเคราะห์ 1 ตย.กรดแอสซึล 1 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี
 - 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 83 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 - 10.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 8 ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง
- : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

.....

