



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50230000-3480

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 96,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางขุนเทียน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

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

ผู้ประสานงาน สยป : นายธนธร ชารีโท โทร. 5834

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มไม่คงที่โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙, ๒.๖, ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เมื่อวิเคราะห์อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มลดลงโดยในปี ๒๕๕๘-๒๕๖๒ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 678.27, 1,015.15, 1,078.02, ๑,683.89 และ 623.38 ตามลำดับ และพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน

ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารรวมทั้งเป็นการสร้างเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการที่ได้รับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. สถานที่จำหน่ายและสะอาด มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ
2. เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะอาด ซึ่งร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาด 24 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... : มิติที่ 1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เสนอขออนุมัติโครงการ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 27/11/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่3	<p>1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 4.มินิมาร์ท 20 แห่ง 5.ร้านสะดวกซื้อ 10 แห่ง 6.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 13 ตย. โพร์มาลีน 17 ตย. สารฟอกขาว 5 ตย. สารกันรา 4ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 7.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 50 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 8.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 12ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 12/25/2020 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่4	<p>2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.ร้านอาหาร 177 แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 54 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ 25 แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 19 ตย. โพร์มาลีน 12 ตย. สารฟอกขาว 22 ตย. สารกันรา 12ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 7.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 70 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 8.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 1/27/2021 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 20 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่5	<p>2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.โรงเรียน 16 แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต - แห่ง 5.มินิมาร์ท - แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 19 ตย. โพร์มาลีน - ตย. สารฟอกขาว - ตย. สารกันรา -ตย. ยาฆ่าแมลง 30 ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 32 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน -ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 2/24/2021 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 20 แห่ง</p>
	<p>2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.โรงเรียน - แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 30 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 47 ตย. โพร์มาลีน 15 ตย. สารฟอกขาว 33 ตย. สารกันรา 33ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 32 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 10ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>





รายงานครั้งที่ 6





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

<p>รายงานครั้งที่7</p>	<p>:: 25/03/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะร้านอาหารจำนวน 20 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบ ตลาดประเภท 1 จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.โรงเรียน 10 แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 20 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 37 ตย. ฟอร์มาลีน 16 ตย. สารฟอกขาว 17 ตย. สารกันรา 15ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 70 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์โนน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 6ตย. ผลการตรวจผ่านทุกตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่8</p>	<p>:: 22/04/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบ ตลาดประเภท 1 จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.โรงเรียน 10 แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 20 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ - แห่ง 7.ร้านอาหาร 132 แห่ง 8.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 32 ตย. ฟอร์มาลีน 16 ตย. สารฟอกขาว 27 ตย. สารกันรา 15ตย. ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 9.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 59 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 10.ตรวจหาสารโพลาร์โนน้ำมันทอดซ้ำจำนวน - ตย. :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 12,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่9</p>	<p>:: 31/05/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบ ตลาดประเภท 1 จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 แห่ง 3.โรงเรียน 16 แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 20 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 36 ตย. ฟอร์มาลีน 20 ตย. สารฟอกขาว 21 ตย. สารกันรา 15ตย.ยาฆ่าแมลง 180 ตย. สีสังเคราะห์ 2 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 54 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์โนน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 5 ตย. ผลการตรวจสอบผ่าน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 51,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่9</p>	<p>:: 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะร้านอาหารจำนวน 30 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบ ตลาดประเภท 1 จำนวน 3 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 18 แห่ง 3.โรงเรียน - แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 5 แห่ง 5.มินิมาร์ท 20 แห่ง 6.ร้านสะดวกซื้อ 34 แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 36 ตย. ฟอร์มาลีน 23 ตย. สารฟอกขาว 23 ตย. สารกันรา 6ตย.ยาฆ่าแมลง 38 ตย. สีสังเคราะห์ 4 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 64 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย</p>





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

<p>รายงานครั้งที่10</p>	<p>9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 7 ตย. ผลการตรวจสอบผ่าน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท :: 27/07/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 7 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1 จำนวน - แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 6 แห่ง 3.โรงเรียน - แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต - แห่ง 5.มินิมาร์ท - แห่ง 6.ร้านสะดวกอาหาร - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 32 ตย. โพร์มาลีน 27 ตย. สารฟอกขาว 19 ตย. สารกันรา 12ตย.ยาฆ่าแมลง - ตย. สีสังเคราะห์ 2 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 63 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 2 ตย. ผลการตรวจสอบผ่าน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 33,000 บาท</p>	<p>: เป็นไปตามแผน</p>	<p>: เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่11</p>	<p>25/08/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 5 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 1 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 5 แห่ง 3.โรงเรียน - แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 1 แห่ง 5.มินิมาร์ท - แห่ง 6.ร้านสะดวกอาหาร - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 28 ตย. โพร์มาลีน 20 ตย. สารฟอกขาว 20 ตย. สารกันรา 9ตย.ยาฆ่าแมลง 64 ตย. สีสังเคราะห์ 1 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 77 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 5 ตย. ผลการตรวจสอบผ่าน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท</p>	<p>: เป็นไปตามแผน</p>	<p>: เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่12</p>	<p>30/09/2564 : 1.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะร้านอาหารจำนวน 5 แห่ง 2.ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะ ตลาดประเภท 1จำนวน 1 แห่ง ตลาดประเภท 2 จำนวน 5 แห่ง 3.โรงเรียน - แห่ง 4.ตรวจซูเปอร์มาร์เกต 1 แห่ง 5.มินิมาร์ท - แห่ง 6.ร้านสะดวกอาหาร - แห่ง 7.สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารตรวจสอบหารสารเคมีปนเปื้อนโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ 28 ตย. โพร์มาลีน 20 ตย. สารฟอกขาว 20 ตย. สารกันรา 9ตย.ยาฆ่าแมลง 64 ตย. สีสังเคราะห์ 1 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี 8.ตรวจความสะอาดด้วยชุดSI-2 ในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร 77 ตย.ผลการตรวจสอบไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 9.ตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำจำนวน 5 ตย. ผลการตรวจสอบผ่าน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท</p>	<p>: เป็นไปตามแผน</p>	<p>: เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

