



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50370000-3276

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 93,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 84,150 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดินแดง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางณวัฒน์ ประชาชน 085-8713048

ผู้ประสานงาน สยป : นายณัฐ คงขณะมงคล กยล. โทร. 1548

1.3 หลักการและเหตุผล

สำนักงานเขตดินแดงจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของประชาชนและนักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

1.6 สันับสนุนแผนพัฒนา 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... : มิติที่3 กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

-ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (องค์ประกอบที่ 3)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/10/2563 : จัดทำโครงการ และแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 3,000 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 30/11/2563 :

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการตามเป้าหมาย
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน
- 4.เก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab ภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 5.จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีรายการดังนี้

- 1.) ด้านกายภาพ
 - ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 5 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- 2.) ด้านเคมี
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 50 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 3,000 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 29/12/2563 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test-Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งสถานประกอบการทราบ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 5.จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1.)ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 41 ร้าน ผ่านทั้งหมด โรงเรียน จำนวน 10 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2.)ด้านเคมี

- บอแรกซ์ : 55 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอรัมาลิน : 59 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว : 22 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา : 27 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง : 59 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ : 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า : 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซอร์ : 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอดีน : 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3.)ด้านชีวภาพ

- (SI-2) : 208 ตัวอย่าง ผ่าน 168 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 14 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 29/01/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test-Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุกัลักษณะของสถานประกอบการ
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 5.จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

-ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 36 ร้าน ผ่านทั้งหมด สถานศึกษา จำนวน 1 แห่ง ผ่าน

2.ด้านเคมี

- บอแรกซ์ 23 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอรัมาลิน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซอร์ 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

-ไอโอดีน 0 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง

3.ด้านชีวภาพ

-(SI-2) จำนวน 180 ตัวอย่าง ผ่าน 151 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 29 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 25/02/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test-Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุกัลักษณะของสถานประกอบการ
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- 5.จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

-ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 45 ร้าน ผ่านทั้งหมด





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

สถานศึกษา จำนวน 9 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2.ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอร์มาลีน จำนวน 19 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สิ่งสังเคราะห์ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซอร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่าน 16 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

3.ด้านชีวภาพ

- (SI-2) จำนวน 404 ตัวอย่าง ผ่าน 333 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 71 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 31/03/2564 :- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 31 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 1 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- โรงเรียน จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอร์มาลีน จำนวน 12 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 56 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซอร์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ11 จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่าน 7 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 162 ตัวอย่าง ผ่าน 118 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 44 ตัวอย่าง

- กิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลในโรงเรียน ผู้เข้าประชุมพร้อมเจ้าหน้าที่รวม 46 คน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 24,150 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 30/04/2564 :- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- กรดแลคติก จำนวน 0 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ11 จำนวน 61 ตัวอย่าง ผ่าน 48 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 13 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 21 ตัวอย่าง ผ่าน 13 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 8 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 30/06/2564 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะของสถานประกอบการ
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 23 ร้าน ผ่านทั้งหมด
มินิมาร์ท จำนวน 21 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรม่าลีน จำนวน 12 ตัวอย่าง ผ่าน 11 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแลคติก จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ11 จำนวน 21 ตัวอย่าง ผ่าน 16 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 5 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน xx ตัวอย่าง ผ่าน 100 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 29 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 13,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 30/07/2564 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะของสถานประกอบการ
- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

.....

