** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50500000-6138 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 85,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวุฒิ เที่ยงธรรม

1.3 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2558 ? 2562) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากร เท่ากับ 68.2, 87.8, 91.1, 100.6, และ 91.20 ตามลำดับ ซึ่งบ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร สถานประกอบการอาหารที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น รูปแบบการประกอบธุรกิจ ด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้ สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด

□□เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุม โรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครฯ

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เท่ากับหรือมากกว่า ร้อยละ 30

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (covid 19)ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 16 แห่ง□
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 453 ตัวอย่าง

- จุลชีววิทยา จำนวน 407 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง

50500000-6138-10-42569

- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง
พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 26 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 94 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/02/2566 : ได้ดำเนินการตรวจติดตามประเมินผล รายละเอียดดังนี้
1. ร้านอาหารจำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ทจำนวน 14 แห่ง
3. ตลาดจำนวน 1 แห่ง

จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 578 ตัวอย่าง
ด้านจุลชีววิทยา 321 ตัวอย่าง
Si-2? 294 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 18 ตัวอย่าง
อ.11?? 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง

ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 42 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 24 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 12 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 31 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 32 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 794 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 732 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 39 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 62 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 330 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 50 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/05/2566 :
ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษาจำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 382 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 334 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 18 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำ จำนวน 9 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี
ด้านเคมี 154 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 83 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 9 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 6 ตัวอย่าง
- สารกันรา 7 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 49 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษา จำนวน 4 แห่ง
2. ร้านอาหาร จำนวน 13 แห่ง
3. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 505 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 458 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 9 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 41 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 27/07/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 523 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 493 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 272 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 272 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 86 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง

- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 2 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 373 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 332 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 3 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 186 ตัวอย่าง
แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 51 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50500000-6138 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 85,840 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวุฒิ เที่ยงธรรม

1.3 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2558 ? 2562) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากร เท่ากับ 68.2, 87.8, 91.1, 100.6, และ 91.20 ตามลำดับ ซึ่งบ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร สถานประกอบการอาหารที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น รูปแบบการประกอบธุรกิจ ด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้ สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด

เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุม โรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกัน

โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์
งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครฯ

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร
และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เท่ากับหรือมากกว่า
ร้อยละ 30

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (covid 19)ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 453 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 407 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง
พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 26 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 94 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/02/2566 : ได้ดำเนินการตรวจติดตามประเมินผล รายละเอียดดังนี้
1. ร้านอาหารจำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ทจำนวน 14 แห่ง
3. ตลาดจำนวน 1 แห่ง

จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 578 ตัวอย่าง
ด้านจุลชีววิทยา 321 ตัวอย่าง
Si-2? 294 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 18 ตัวอย่าง
อ.11?? 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง

ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 42 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 24 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 12 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 31 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 32 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 794 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 732 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 39 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 62 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 330 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 50 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/05/2566 :
ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษาจำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 382 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 334 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 18 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำ จำนวน 9 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี
ด้านเคมี 154 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 83 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 9 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 6 ตัวอย่าง
- สารกันรา 7 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 49 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษา จำนวน 4 แห่ง
2. ร้านอาหาร จำนวน 13 แห่ง
3. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 505 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 458 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 9 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 41 ตัวอย่าง

- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 27/07/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 523 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 493 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 272 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 272 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 86 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 2 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 373 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 332 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 3 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 186 ตัวอย่าง
แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 51 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0(: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ...

: 50500000-6138

** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 85,840 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวุฒิ เที่ยงธรรม

1.3 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2558 ? 2562)
พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากร เท่ากับ 68.2, 87.8, 91.1, 100.6, และ 91.20 ตามลำดับ
ซึ่งบ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร สถานประกอบการอาหารที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น
รูปแบบการประกอบธุรกิจ ด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น
การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food
Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน
ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร
สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น
อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง
ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้
สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ
และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด
□□เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุม
โรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกัน
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์
งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครฯ

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร
และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เท่ากับหรือมากกว่า
ร้อยละ 30

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (covid 19)ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 16 แห่ง□
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 453 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 407 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 26 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 94 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/02/2566 : ได้ดำเนินการตรวจติดตามประเมินผล รายละเอียดดังนี้
1. ร้านอาหารจำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ทจำนวน 14 แห่ง
3. ตลาดจำนวน 1 แห่ง

จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 578 ตัวอย่าง
ด้านจุลชีววิทยา 321 ตัวอย่าง
Si-2? 294 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 18 ตัวอย่าง
อ.11?? 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง

ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 42 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 24 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 12 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 31 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 32 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 794 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 732 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 39 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 62 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 330 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 50 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/05/2566 :
ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษาจำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 382 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 334 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 18 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำ จำนวน 9 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี
ด้านเคมี 154 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 83 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 9 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 6 ตัวอย่าง
- สารกันรา 7 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 49 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษา จำนวน 4 แห่ง
2. ร้านอาหาร จำนวน 13 แห่ง
3. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 505 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 458 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 9 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 41 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 27/07/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 523 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 493 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 272 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 272 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 86 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 %

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

50500000-6138-10-42569

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 2 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 373 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 332 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 3 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 186 ตัวอย่าง
แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 51 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50500000-6138 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 85,840 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวุฒิ เที่ยงธรรม

1.3 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2558 ? 2562) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากร เท่ากับ 68.2, 87.8, 91.1, 100.6, และ 91.20 ตามลำดับ ซึ่งบ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร สถานประกอบการอาหารที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น รูปแบบการประกอบธุรกิจ ด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้ สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด

เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุม โรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกัน โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครฯ

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร
และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เท่ากับหรือมากกว่า ร้อยละ 30

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (covid 19)ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 453 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 407 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง
  พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง
พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 26 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 94 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 28/02/2566 : ได้ดำเนินการตรวจติดตามประเมินผล รายละเอียดดังนี้
1. ร้านอาหารจำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ทจำนวน 14 แห่ง
3. ตลาดจำนวน 1 แห่ง

จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 578 ตัวอย่าง
ด้านจุลชีววิทยา 321 ตัวอย่าง
Si-2? 294 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 18 ตัวอย่าง
อ.11?? 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง

ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 42 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 24 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 12 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 31 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 32 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 794 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 732 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 39 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 62 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 330 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 50 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/05/2566 :
ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. สถานศึกษาจำนวน 16 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 382 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 334 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 18 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 48 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำ จำนวน 9 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี
ด้านเคมี 154 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 83 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 9 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 6 ตัวอย่าง
- สารกันรา 7 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 49 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้
1. สถานศึกษา จำนวน 4 แห่ง
2. ร้านอาหาร จำนวน 13 แห่ง
3. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 505 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 458 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 9 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 39 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 41 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง

50500000-6138-10-42569

- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 27/07/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 523 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 493 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง

พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 272 ตัวอย่าง
ด้านเคมี 272 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 86 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแร่อิสระ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง
2. มินิมาร์ท จำนวน 16 แห่ง
3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 2 แห่ง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 373 ตัวอย่าง
- จุลชีววิทยา จำนวน 332 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 3 ตัวอย่าง
- อ.11 จำนวน 36 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 2 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 186 ตัวอย่าง
แยกประเภท ดังนี้
- บอแรกซ์ 51 ตัวอย่าง
- ฟอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0(: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

50500000-6138-10-42569