



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (สำนักงานเขตบางกอกใหญ่)

รหัสโครงการ... : 50180000-7083

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2565

เริ่มต้นโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 70,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2022-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,900 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกใหญ่ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นายณัฐชนน ชูชนัน 5726

ผู้ประสานงาน สยป : ทวีศักดิ์ 1545

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา (2557 - 2561)

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่

โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี 2557 ? 2561 พบร้อยละ 1.9 1.9 2.6 2.5 และ 2.1 ตามลำดับ

และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในปี 2557 ? 2561

พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 709.0 688.8 678.1 1,015.2 และ 467.2 ตามลำดับ

โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (1,708.8 1,685.6

1,838.4 1,130.3 และ 1,358.6 ตามลำดับ)

☐ อย่างไรก็ตาม

ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม

แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร

เป็นแหล่ง การกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง

การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร

ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด

สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ

20 ปี (พ.ศ. 2556 - 2575) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 ?มหานครปลอดภัย?

ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ

?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ.

2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี ทั้งนี้

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร

ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. ร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค

3. ร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษ

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแ

วแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/10/2564 : จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงานเพื่อเสนออนุมัติโครงการ



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 %



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 30/11/2564 : อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 70 ตัวอย่างดังนี้
 - บอแรกซ์ จำนวน 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - พอร์มาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - กรดแอสซีส จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 80 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 19 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 30/12/2564 : 1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 74 ตัวอย่างดังนี้
 - บอแรกซ์ จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - พอร์มาลีน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - กรดแอสซีส จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 23 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ
4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 30.82

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครฯ (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

โดยร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 16.44

: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 26/01/2565 :

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 111 ตัวอย่างดังนี้
 - บอแรกซ์ จำนวน 64 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - พอร์มาลีน จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารโพลาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 19 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ
4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 51.70

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของ

สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 29.25

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 42.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 24/02/2565 :

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 95 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 29 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอมาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 17 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 60.71

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของ

สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 31.43

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 46.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 28/03/2565 :

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 152 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 141 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอมาลิน จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 105 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจสอบสุลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 43 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุลักษณะ
4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 65.71

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 32.14

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 52.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 27/04/2565 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการมีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 142 แห่ง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

☐ 1. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

☐ 2. สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) จำนวน 138 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.18

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 70 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 56 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพแทสเซียม จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 83 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจสอบสุลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 30 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุลักษณะ

4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 97.89

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 52.11

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 58.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 30/05/2565 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการมีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 142 แห่ง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

☐ 1. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

☐ 2. สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 52 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 41 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

รายงานครั้งที่7

รายงานครั้งที่8

- สารกันรา จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสันเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- 2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 68 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- 3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 24 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ
- 4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 97.89

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 52.11

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 63.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 29/06/2565 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการมีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 142 แห่ง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

2. สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 213 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 124 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอมาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสันเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 36 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 268 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 45 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 97.89

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 52.11

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 74.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 26/07/2565 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการมีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 142 แห่ง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

☐ 1. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

☐ 2. สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.89

รายงานครั้งที่9

รายงานครั้งที่10

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 143 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 139 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- พอร์มาลิน จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 102 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 47 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 97.89

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของ

สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 52.11

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 31/08/2565 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการมีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 142 แห่ง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

- ☐ 1. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 142 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100.00
- ☐ 2. สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) จำนวน 139 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100.00

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 69 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- พอร์มาลิน จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาร์ จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 30 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 17 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีร้อยละ 100.00

2. โครงการกรุงเทพฯ อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยร้อยละของ

สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 52.11



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 70,900 บาท



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....