



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50370000-3389

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 92,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 88,730 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดินแดง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕

โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?มหานครปลอดภัย? มีความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ

?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.

๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑

และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย

เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food

Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น

หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนิน

การให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้

เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

ดังนั้นสำนักงานเขตดินแดงจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัว

ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

2.3 เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปใน

เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด

ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

3.2 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

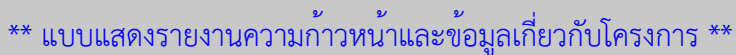
1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



รายงานครั้งที่1 :: 28/12/2565 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

สถานศึกษา จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด

ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่ 2 :: 23/01/2566 :- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

สถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง ผ่านทั้งหมด

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- พอร์มาลีน จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสันเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง
- สารโพล่า จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (ออกคำแนะนำฯฯ และติดตามผล)
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 112 ตัวอย่าง ผ่าน 106 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 43 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 32 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- พอร์มาลีน จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 114 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 247 ตัวอย่าง ผ่าน 238 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 20/03/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 32 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง แจ้งดำเนินการแก้ไขแล้ว
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 137 ตัวอย่าง ผ่าน 133 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่าน 2 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 22,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 21/04/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 32 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 157 ตัวอย่าง ผ่าน 148 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่าน 11 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย



รายงานครั้งที่6

:: 23/05/2566 :

- กิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในสถานศึกษา
 - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย
- ขั้นตอนการดำเนินงาน
- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
 - 2.ดำเนินการตรวจสอบสุ่มลักษณะของสถานประกอบการ
 - 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
 - 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสุ่มสุขภาพ ร้านอาหาร จำนวน 23 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 ร้าน ผ่าน
2. ด้านเคมี
 - บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - พอร์มาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - วัตถุกันเสีย จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารโพลา จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่าน 5 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
 - ไอโอเดท จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 109 ตัวอย่าง ผ่าน 108 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่าน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 7,850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

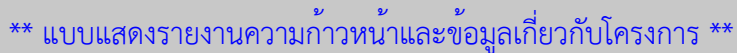
รายงานครั้งที่7 :: 23/06/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสุ่มสุขภาพ สถานศึกษา จำนวน 12 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง ไม่ผ่าน 6 แห่ง
- ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่ผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร
- | | | | |
|---------------------|-------|---------|-----------------------------|
| สถานที่จำหน่ายอาหาร | จำนวน | 8 แห่ง | ผ่านทั้งหมด |
| มินิมาร์ท | จำนวน | 15 แห่ง | ผ่าน 11 แห่ง ไม่ผ่าน 4 แห่ง |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน | 8 แห่ง | ผ่าน 6 แห่ง ไม่ผ่าน 2 แห่ง |



- บอแรกซ์ จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอรัมสินี จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 37 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสันเคราะห์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- SI-2 จำนวน 233 ตัวอย่าง ผ่าน 232 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

- อ12 จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

รายงานครั้งที่ 8

: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ตลาด จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด

- กรดแลคติก จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- อ11 จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่าน 14 ตัวอย่าง

4. กิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา วันที่ 4 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตดินแดง



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

5. รวบรวมผลการดำเนินงาน ปรับปรุงข้อมูล และสรุปผลการดำเนินโครงการ
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 21,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 20/09/2566 :

- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด
2. ด้านเคมี
 - บอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ฟอสฟอรัส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอสฟอรัส จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารโพแทสเซียม จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - กรดแอสซอร์บิก จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
3. ด้านชีวภาพ
 - SI-2 จำนวน 31 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - o11 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - o12 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- รวบรวมผลการดำเนินงาน และสรุปผลการดำเนินงาน
- รายงานผลการดำเนินการในระบบสารสนเทศ
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50370000-3389

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 92,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 88,730 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดินแดง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?มหานครปลอดภัย? ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ ?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๕ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๓.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๓.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น

หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้

เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

ดังนั้นสำนักงานเขตดินแดงจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัว

ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

2.3 เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปใน

เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด

ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

3.2 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 28/12/2565 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ

2.ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ

3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน

4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน ผ่านทั้งหมด

มินิมาร์ท จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด

ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 ร้าน ผ่านทั้งหมด

สถานศึกษา จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 58 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 27 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 289 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสันเคราะห์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลี จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 284 ตัวอย่าง ผ่าน 272 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่าน 64 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 11,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 รายงานครั้งที่2 :: 23/01/2566 : - 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 สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 9 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- สถานศึกษา จำนวน 10 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสันเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง
- สารโพลี จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (ออกค่าแนะนำฯลฯ และติดตามผล)
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 112 ตัวอย่าง ผ่าน 106 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะของสถานประกอบการ

- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 43 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- | | |
|-----------------|--------------------------|
| มินิมาร์ท | จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน 3 แห่ง ผ่านทั้งหมด |

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 32 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมานีน จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 114 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลีลา จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซึ่ระ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 247 ตัวอย่าง ผ่าน 238 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

- ๑11 จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 20/03/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

๒
1. ดานกายภาพ

- ตรวจสอบสุขภาพร้านอาหาร จำนวน 32 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- | | |
|--------------|--|
| - บอแรกซ์ | จำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - โพร์มาลีน | จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - สารกันรา | จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - ยาฆ่าแมลง | จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - สารโพล่า | จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง แจ้งดำเนินการแก้ไขแล้ว |
| - กรดแอสซึเร | จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - ไอโอเดท | จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |

3. ด่านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 137 ตัวอย่าง ผ่าน 133 ตัวอย่าง
 ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่าน 2 ตัวอย่าง



ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่5 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 22,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 21/04/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 32 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด
2. ด้านเคมี
 - บอแรกซ์ จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ฟอสฟอรัส จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - วัตถุกันเสีย จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารโพลา จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - กรดแอสซีส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ไอโอเดท จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 157 ตัวอย่าง ผ่าน 148 ตัวอย่าง
- ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่าน 11 ตัวอย่าง
- ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 23/05/2566 :

- กิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 23 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 ร้าน ผ่าน
2. ด้านเคมี
 - บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ฟอสฟอรัส จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่าน 5 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 109 ตัวอย่าง ผ่าน 108 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่าน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 7,850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 23/06/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสุขาภิบาล สถานศึกษา จำนวน 12 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 6 แห่ง

ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง ผ่าน 11 แห่ง
ไม่ผ่าน 4 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 8 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 2 แห่ง

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 37 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสสเร จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 233 ตัวอย่าง ผ่าน 232 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 78 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 7,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8

:: :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย



รายงานครั้งที่9

รายงานครั้งที่ 10 :: 23/08/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
- ตรวจจุสขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- | | |
|-----------------|--------------------------|
| มินิมาร์ท | จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน 2 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ตลาด | จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด |

2. ด้านเคมี

- บอแรซ์ จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอรัมาลิน จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอซิกระ จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- | | | |
|--------|------------------------|-------------|
| - SI-2 | จำนวน 75 ตัวอย่าง ผ่าน | 75 ตัวอย่าง |
| - อ11 | จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่าน | 14 ตัวอย่าง |

4. กิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา วันที่ 4 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตดินแดง

5. รวบรวมผลการดำเนินงาน ปรับปรุงข้อมูล และสรุปผลการดำเนินโครงการ

รายงานครั้งที่ 11 :: 20/09/2566 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 21,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ดานกายภาพ
- ตรวจสอบกบิล รานอาหาร จำนวน 8 ราน ฝานทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

- พอร์มาลีน จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 31 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ11 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- รวบรวมผลการดำเนินงาน และสรุปผลการดำเนินงาน

- รายงานผลการดำเนินการในระบบสารสนเทศ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0% : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50370000-3389

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 92,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 88,730 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดินแดง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕

โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?มหานครปลอดภัย? ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ

?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.

๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑

และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบ

การรายย่อย

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย

เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food

Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น

หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนิน

การให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้

เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

ดังนั้นสำนักงานเขตดินแดงจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัว

ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2.3 เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดชุมชนเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
- 3.2 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 28/12/2565 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- สถานศึกษา จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 58 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอสฟอรัส จำนวน 27 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 289 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพแทสเซียม จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซินิก จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 284 ตัวอย่าง ผ่าน 272 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง
- o11 จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่าน 64 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 11,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 23/01/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1. ดานกายภาพ

- ตรวจสอบสภาพสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 9 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- | | |
|-----------------|---------------------------|
| มินิมาร์ท | จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน 4 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| สถานศึกษา | จำนวน 10 แห่ง ผ่านทั้งหมด |

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมาสีน จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง
- สารโพล่า จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (ออกค่าแนะนำฯฯ และติดตามผล)
- กรดแอสซเร จำนวน 0 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- | | |
|--------|--|
| - SI-2 | จำนวน 112 ตัวอย่าง ผ่าน 106 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง |
| - ๐11 | จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 22/02/2566 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

๒
1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 43 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- | | |
|-----------------|--------------------------|
| มินิมาร์ท | จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน 3 แห่ง ผ่านทั้งหมด |

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 32 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมานีน จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 114 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดเรอัสระ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 247 ตัวอย่าง ผ่าน 238 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 20/03/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 32 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพร์มาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง แจ้งดำเนินการแก้ไขแล้ว
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 137 ตัวอย่าง ผ่าน 133 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- อ12 จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่าน 2 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 22,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 21/04/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 32 ร้าน ผ่านทั้งหมด
ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- พอร์มาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 157 ตัวอย่าง ผ่าน 148 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่าน 11 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 23/05/2566 :

- กิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในสถานศึกษา
 - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย
- ขั้นตอนการดำเนินงาน
- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
 - 2.ดำเนินการตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ
 - 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
 - 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
 - ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 23 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 ร้าน ผ่าน

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- พอร์มาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่าน 5 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 109 ตัวอย่าง ผ่าน 108 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่าน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 7,850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7

:: 23/06/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
- 2.ดำเนินการตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ

- 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
- 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานศึกษา จำนวน 12 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 6 แห่ง

ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง ผ่าน 11 แห่ง
ไม่ผ่าน 4 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 8 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 2 แห่ง

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอสฟอรัส จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 37 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 233 ตัวอย่าง ผ่าน 232 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 78 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- อ12 จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

รายงานครั้งที่8	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 7,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 3,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 23/08/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย		

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- ตลาด จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมานีน จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 75 ตัวอย่าง ผ่าน 75 ตัวอย่าง
- o11 จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่าน 14 ตัวอย่าง

4. กิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา วันที่ 4 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตดินแดง

5. รวบรวมผลการดำเนินงาน ปรับปรุงข้อมูล และสรุปผลการดำเนินโครงการ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 21,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 20/09/2566 :

- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมานีน จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลี จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 31 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- o11 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- o12 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- รวบรวมผลการดำเนินงาน และสรุปผลการดำเนินงาน

- รายงานผลการดำเนินการในระบบสารสนเทศ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รหัสโครงการ...



: 50370000-3389



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
งบประมาณที่ได้รับ : 92,800 บาท
งบประมาณที่ใช้ไป : 88,730 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตดินแดง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งเอเชีย ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย? ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนิน การให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้นสำนักงานเขตดินแดงจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2.3 เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดชุมชนมาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
- 3.2 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
เป้าหมายที่ : **** การกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 28/12/2565 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
- ตรวจสุขภาพील ร้านอาหาร จำนวน 66 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - มินิมาร์ท จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 ร้าน ผ่านทั้งหมด
 - สถานศึกษา จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแร็กซ์ จำนวน 58 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมัลลิน จำนวน 27 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 289 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสังเคราะห์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลี จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- | | |
|--------|---|
| - SI-2 | จำนวน 284 ตัวอย่าง ผ่าน 272 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 12 ตัวอย่าง |
| - อ11 | จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่าน 64 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง |

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 11,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 23/01/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

- 1.ด้านกายภาพ
- ตรวจสอบสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 9 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- สถานศึกษา จำนวน10 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด่านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- โพรมัลลิน จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ จำนวน 0 ตัวอย่าง
- สารโพล่า จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง (ออกคำแนะนำฯลฯ และติดตามผล)
- กรดแอสซีส จำนวน 0 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 0 ตัวอย่าง

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 112 ตัวอย่าง ผ่าน 106 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 6 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 43 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 32 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอสฟอรัส จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 114 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพล่า จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 247 ตัวอย่าง ผ่าน 238 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 20/03/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 32 แห่ง ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง แจ้งดำเนินการแก้ไขแล้ว
- กรดแอสซีส จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 137 ตัวอย่าง ผ่าน 133 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 16 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่าน 2 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 22,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 21/04/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 32 ร้าน ผ่านทั้งหมด
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอมาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 157 ตัวอย่าง ผ่าน 148 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 9 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่าน 11 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 2 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 23/05/2566 :

- กิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
- 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
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 ร้าน ผ่าน

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอสฟอรัส จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- วัตถุกันเสีย จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลา จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่าน 5 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง
- ไอโอเดท จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 109 ตัวอย่าง ผ่าน 108 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง
- อ11 จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- อ12 จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่าน

รายงานครั้งที่7 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 7,850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 23/06/2566 : - 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 สถานศึกษา จำนวน 12 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 6 แห่ง

ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 8 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- มินิมาร์ท จำนวน 15 แห่ง ผ่าน 11 แห่ง
ไม่ผ่าน 4 แห่ง
- ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 8 แห่ง ผ่าน 6 แห่ง
ไม่ผ่าน 2 แห่ง

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอสฟอรัส จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- | | | | |
|----------------|-------|-------------|-------------|
| - สารฟอกขาว | จำนวน | 8 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |
| - สารกันรา | จำนวน | 2 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |
| - ยาฆ่าแมลง | จำนวน | 37 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |
| - สีสังเคราะห์ | จำนวน | 11 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |
| - สารโพลี | จำนวน | 6 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |
| - กรดเรอัส | จำนวน | 6 ตัวอย่าง | ผ่านทั้งหมด |

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 233 ตัวอย่าง ผ่าน 232 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

- | | | |
|-------|-------|-------------------------|
| - ๐11 | จำนวน | 78 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - ๐12 | จำนวน | 36 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 7,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10 :: 23/08/2566 : - ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

๒
1. ดานกายภาพ

- ตรวจสอบสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 11 แห่ง ผ่านทั้งหมด
- | | |
|-----------------|--------------------------|
| มินิมาร์ท | จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | จำนวน 2 แห่ง ผ่านทั้งหมด |
| ตลาด | จำนวน 1 แห่ง ผ่านทั้งหมด |

2. ด้านเคมี

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| - บอแรกซ์ | จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - โพรมานีน | จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - สารฟอกขาว | จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - สารกันรา | จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - ยาฆ่าแมลง | จำนวน 68 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - วัตถุกันเสีย | จำนวน 6 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |
| - กรดเรอัส | จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด |

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 75 ตัวอย่าง ผ่าน 75 ตัวอย่าง

- อ11 จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่าน 14 ตัวอย่าง

4. กิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา วันที่ 4 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตดินแดง

5. รวบรวมผลการดำเนินงาน ปรับปรุงข้อมูล และสรุปผลการดำเนินโครงการ

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 21,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 20/09/2566 :



- ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย
- ขั้นตอนการดำเนินงาน
- 1.จัดทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการ
 - 2.ดำเนินการตรวจสอบสุ่มลักษณะของสถานประกอบการ
 - 3.เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน
 - 4.จัดเก็บตัวอย่างอาหาร ทำการ Swab Test ภาชนะ และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร รวมถึงมือของผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 5. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแจ้งให้สถานประกอบการทราบ

ผลการตรวจสอบมีดังนี้

1.ด้านกายภาพ

- ตรวจสอบสุขาภิบาล ร้านอาหาร จำนวน 8 ร้าน ผ่านทั้งหมด

2. ด้านเคมี

- บอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ฟอรัมาลีน จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโซลา จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซึเร จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ด้านชีวภาพ

- SI-2 จำนวน 31 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- o11 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- o12 จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

- รวบรวมผลการดำเนินงาน และสรุปผลการดำเนินงาน

- รายงานผลการดำเนินการในระบบสารสนเทศ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0% : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....