



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50250000-3369

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2562

เริ่มต้นโครงการ : 2018-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 78,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 45,850 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดอนเมือง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวนภสร กันหาชาติ โทร. 5341 ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม โทร.1550, 1551

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจสอบและนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแล สร้างเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตดอนเมืองได้เห็นความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาผู้สัมผัสอาหารและสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน และเพื่อให้ผู้มารับบริการได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย และเป็น "มหานครที่น่าอยู่อย่างยั่งยืน"

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตดอนเมืองมีความรู้ความเข้าใจและมีประสบการณ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จนนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยและได้รับการที่ดี
2. เพื่อเป็นการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตดอนเมือง
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค
4. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน และสถาบันต่าง ๆ ในการดำเนินโครงการฯ ในรูปแบบและในโอกาสต่าง ๆ
5. เพื่อให้เกิดการประสานงานที่ดีระหว่างผู้ประกอบการกับเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
6. เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละ 90 จากจำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อน\*100/ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 25/10/2561 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เสนอโครงการ ได้รับการอนุมัติโครงการเรียบร้อยแล้ว

1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 27 ราย สถานที่สะสมอาหาร 14 ราย ตลาด 6 แห่ง
2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก ไอโอเดท โพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น รวมทั้งตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยใช้น้ำยา SI2 เพื่อหาสารปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา จำนวน 653 ตัวอย่าง
3. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

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

รายงานครั้งที่ 2 :: 26/11/2561 : 1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 20 ราย สถานที่สะสมอาหาร 1 ราย ตลาด 4 แห่ง โรงเรียน 2 แห่ง

2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก ไอโอเดท โพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น รวมทั้งตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยใช้น้ำยา SI2 เพื่อหาสารปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา จำนวน 498 ตัวอย่าง
3. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 20,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 21/12/2561 : 1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 20 ราย สถานที่สะสมอาหาร 1 ราย ตลาด 4 แห่ง โรงเรียน 14 แห่ง

2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก ไอโอเดท โพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น รวมทั้งตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยใช้น้ำยา SI2 เพื่อหาสารปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา จำนวน 498 ตัวอย่าง





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

3. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 4 :: 23/1/2562 : 1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 19 ราย สถานที่สะสมอาหาร 5 ราย ตลาด 4 แห่ง  
 2. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000.-บาท  
 3. ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย 5,000.-บาท  
 4. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 206 ราย คิดเป็น 73.57 %  
 5. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 28 แห่ง  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 25,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 5 :: 22/2/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน... 1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 5 ราย สถานที่สะสมอาหาร 28 ราย ตลาด 7 ครั้ง  
 2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 246 ราย คิดเป็น 87.23 %  
 3. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 39 แห่ง  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 6 :: 22/3/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน... 1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการร้านอาหาร 3 ราย สถานที่สะสมอาหาร 4 ราย ตลาด 7 แห่ง  
 2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซึเรอ ไอโอเดล โพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น รวมทั้งตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยใช้น้ำยา SI2 เพื่อหาสารปนเปื้อนทางด้านจุลชีววิทยา จำนวน 137 ตัวอย่าง  
 3. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร  
 4. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี จำนวน 264 ราย  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 93.95 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 7 :: 23/4/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน... ๑. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการ ตลาด ๓ แห่ง ๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซึเรอ ไอโอเดล โพลาร์ และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน ๑๑๘ ตัวอย่าง ๓. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร  
 ๔. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ๒๗๗ ราย คิดเป็น ๙๙.๖๔ %  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 8 :: 24/5/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...  
 ๑. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการ ตลาด 6 แห่ง ๒ ร้านอาหาร 7 แห่ง  
 2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซึเรอ ไอโอเดล โพลาร์ และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 230 ตัวอย่าง  
 ๓. ประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหารเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 13 แห่ง  
 ๔. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ๒๗5 ราย คิดเป็น 100 %  
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

