



**** 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

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม

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 รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น

อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น คิว้น เสียง

ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้

สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ

และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 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 : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

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

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่ง

แวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 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



รายงานครั้งที่2	<p>- อ.11 จำนวน 30 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จำนวน 26 ตัวอย่าง</p> <p>ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 94 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 28/02/2566 : ได้ดำเนินการตรวจติดตามประเมินผล รายละเอียดดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ร้านอาหารจำนวน 15 แห่ง2. มินิมาร์ทจำนวน 14 แห่ง3. ตลาดจำนวน 1 แห่ง
รายงานครั้งที่3	<p>จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 578 ตัวอย่าง ด้านจุลชีววิทยา 321 ตัวอย่าง SI-2? 294 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 18 ตัวอย่าง อ.11?? 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 6 ตัวอย่าง</p> <p>ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none">- บอแรกซ์ 42 ตัวอย่าง- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง- สารกันรา 24 ตัวอย่าง- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง- กรดแอสซึเรอ 12 ตัวอย่าง- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ร้านอาหาร จำนวน 31 แห่ง <input type="checkbox"/>2. มินิมาร์ท จำนวน 32 แห่ง3. ห้างสรรพสินค้า จำนวน 1 แห่ง
รายงานครั้งที่4	<p>ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยาจำนวน 794 ตัวอย่าง</p> <ul style="list-style-type: none">- จุลชีววิทยา จำนวน 732 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 39 ตัวอย่าง- อ.11 จำนวน 62 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง <p>ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีจำนวน 330 ตัวอย่าง ด้านเคมี 257 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none">- บอแรกซ์ 50 ตัวอย่าง- ฟอรัมาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง- สารกันรา 27 ตัวอย่าง- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง- กรดแอสซึเรอ 6 ตัวอย่าง- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 25/05/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย สรุปผลได้ดังนี้</p>

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
- โพร์มาลิน 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
- โพร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเรอ 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
- โพร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- สีส้มเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
 - กรดแอสซิด 11 ตัวอย่าง
 - สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 รายงานครั้งที่ 7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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
 - โพรมาลีน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
 - สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
 - สารกันรา 15 ตัวอย่าง
 - ยามาแมลง 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

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
 ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม

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 เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่เป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น คว้น เสียง ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้ สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกัน





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 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 : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (covid 19)ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขุมเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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

- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง

- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง

- สารกันรา 24 ตัวอย่าง

- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง

- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง

- กรดแอสซึล 12 ตัวอย่าง

- สารโพลาไร 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 27/04/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขภัณฑ์ตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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
- ฟอรัมาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแอสคอร์บิก 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาไรซ์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/05/2566 :

ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขภัณฑ์ตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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
- ฟอรัมาลิน 9 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 6 ตัวอย่าง
- สารกันรา 7 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 49 ตัวอย่าง

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขภัณฑ์ตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- พอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแอสซอร์บิก 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาไรซ์ 2 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 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
- พอร์มาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแอสซอร์บิก 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาไรซ์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่7 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 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
- พอร์มาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาไรซ์ 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





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

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

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
งบประมาณที่ได้รับ : 85,840 บาท
งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม

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 รถขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาพความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่อาจจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้ สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และมาตรการป้องกันโรคที่ทางราชการกำหนด เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 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 : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
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
รายงานครั้งที่2 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 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
- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 24 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเร 12 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 13 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 4 ตัวอย่าง
รายงานครั้งที่3 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 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
- ฟอรัมาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเร 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
รายงานครั้งที่4 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 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
- ฟอรัมาลิน 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
- ฟอรัมาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเรอ 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
- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเรอ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7 :: 28/08/2566 : ได้ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมาย 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
- ฟอรัมาลิน 21 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 5 ตัวอย่าง
- สารกันรา 15 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 87 ตัวอย่าง
- สารโพลาไร 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

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางบอน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม

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 รถขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการ เจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น

อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควีน เสียง

ความร้อน น้ำเสีย ประกอบกับปัจจุบันเกินสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้

สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ.2548 ประกาศ ข้อบังคับ

และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันควบคุมโรคเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 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





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

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 : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

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

- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง

- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง

- สารกันรา 24 ตัวอย่าง

- ยาฆ่าแมลง 108 ตัวอย่าง

- สีสังเคราะห์ 5 ตัวอย่าง

- กรดแอสซาระ 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
- ฟอรัมาลิน 50 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 21 ตัวอย่าง
- สารกันรา 27 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 159 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึริก 6 ตัวอย่าง
- สารโพลาไรซ์ 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 พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคน้ำ จำนวน 9 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี

ด้านเคมี 154 ตัวอย่าง แยกประเภท ดังนี้

- บอแรกซ์ 83 ตัวอย่าง
- ฟอรัมาลิน 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
- ฟอรัมาลิน 21 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 12 ตัวอย่าง
- สารกันรา 11 ตัวอย่าง



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- ยาฆ่าแมลง 75 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเรอ 5 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 2 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 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
- ฟอรัมาลิน 32 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว 19 ตัวอย่าง
- สารกันรา 10 ตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลง 102 ตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ 6 ตัวอย่าง
- กรดแอสซึเรอ 11 ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่7 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 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
- ฟอรัมาลิน 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

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ตำแหน่ง

.....

