



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย)(กสอ.)

รหัสโครงการ... : 08000000-3785

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 577,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 557,971 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง นางสาวปิยะมาศ คงมัน โทร.02035188 <sup>ผู้ประสานงาน</sup> สยป : กยล.สยป. โทร1547

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ปัญหาการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ นำมาซึ่งอันตรายและพิษภัยจากอาหารในรูปแบบต่างๆ ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ คุณภาพชีวิตของประชาชน และเศรษฐกิจในภาพรวมด้วยเช่นกัน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากรุงเทพมหานคร ได้มีการกวาดล้าง ควบคุม ดูแลคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง และจัดทำมาตรฐาน ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร เสริมสร้างความเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารของประชาชน ส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี และสนับสนุนให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย พัฒนางานด้านคุ้มครองผู้บริโภค อีกทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ในด้านการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งภาพรวมของประเทศไทย ต่อไป -/-

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
3. เพื่อสร้างภาพลักษณ์การสร้างหลักประกันคุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

-/-

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100 (ผลลัพธ์)
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม  (Green Service) (ผลลัพธ์)
3. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจำนวน 2,000 ชุด และจัดทำเฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (ผลผลิต)
4. ตรวจสอบประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในเวลาราชการ จำนวน 10 วัน และนอกเวลาราชการ  จำนวน 30 วัน ในพื้นที่ 50 เขต (ผลผลิต)

-/-

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

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

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ผลลัพธ์)ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีฯ (Green Service)(ผลลัพธ์)(ตัวชี้วัดบูรณาการ)

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 27/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน ขออนุมัติเงินประจำงวด-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 1.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 10/11/2563 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (472,000บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) (5%)

3.1.1.1 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 0

\* หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯ มีอายุการรับรอง 1 ปี



3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล  
ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง (12,000 บาท)  
(5%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (10,000 บาท) (5%)

- ขออนุมัติเงินงวดที่ 1

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน  
การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆละ 15 วัน  
(105,000) (5%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ เพื่อตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐาน

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3

:: 15/12/2563 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (472,000บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์  
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน  
10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) (6%)

3.1.1.1 ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

และจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

อยู่ระหว่างรวบรวมรายชื่อและจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้กับสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร  
ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ  
และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง (12,000 บาท)  
(6%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (10,000 บาท) (7%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อ

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน  
การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆละ 15 วัน  
(105,000) (7%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15  
ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 6.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 12/01/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์  
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน  
10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) (10%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100



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

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 7.08

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,294 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 1,437 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 191 ราย ร้อยละ 0.94

(ข้อมูล ณ วันที่ 11 มกราคม 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ

และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (8%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน -

บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (10%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆละ 15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท)

(8%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15

ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564แล้ว จำนวน 8 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 40 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 27 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 13 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 149 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 2

ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 282

ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 7.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 2/8/2021 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 462,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์

มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน

10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) (12%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 19.48

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,281 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 3,951 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 1,083 ราย ร้อยละ 5.34

(ข้อมูล ณ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ



และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (9%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 45,500 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 59,500 บาท) (50%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 55,471 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 6

:: 11/03/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 462,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์

มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) (14%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)

- อยู่ระหว่างส่งมอบงานงวดที่ ๑

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 26.20

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,321 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 5,324 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 1,728 ราย ร้อยละ 8.50

(ข้อมูล ณ วันที่ 11 มีนาคม 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ

และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (10%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

- อยู่ระหว่างจัดทำแผนและขออนุมัติให้ข้าราชการปฏิบัติงานในเดือนมีนาคม 2564

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน

9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

**3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย**

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 45,500 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 59,500 บาท) (52%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 30 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564

เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 05/04/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 231,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 240,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์

มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) งบประมาณที่ใช้ไป 222,000 บาท คงเหลือ 228,000 บาท (50%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)

- ส่งมอบงานงวดที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 38.30

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,330 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 7,786 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 2,805 ราย ร้อยละ 13.80

(ข้อมูล ณ วันที่ 5 เมษายน 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ

และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (20%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน

9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน  
การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน  
(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 45,500 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 59,500 บาท) (53%)  
- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15  
ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564  
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้  
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย  
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4  
ตัวอย่าง  
- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552  
ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง  
- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564  
เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน  
- ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน ครั้งที่ 2 จำนวน จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน ? 19 พฤษภาคม 2564  
-/-

รายงานครั้งที่ 8

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 222,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 07/05/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000บาท  
งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 231,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 240,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์  
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน  
10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) งบประมาณที่ใช้ไป 222,000 บาท คงเหลือ 228,000 บาท (55%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)
- ส่งมอบงานงวดที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท
- ส่งมอบงานงวดที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2564

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร  
มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100  
ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 43.22  
(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,441 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 8,834 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี  
และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 3,357 ราย ร้อยละ 16.42

(ข้อมูล ณ วันที่ 7 พฤษภาคม 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ  
และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง  
(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (25%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน  
9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน  
(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 45,500 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 59,500 บาท) (70%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4 ตัวอย่าง
- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง
- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564

เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน

- ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564 แล้ว จำนวน 8 วัน ดังนี้
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 56 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 39 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 17 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 171 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 1 ตัวอย่าง
- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 222 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 26 ตัวอย่าง

-/-

รายงานครั้งที่ 9

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: 10/06/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 456,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 15,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผนป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) งบประมาณที่ใช้ไป 444,000 บาท คงเหลือ 6,000 บาท (100%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)
- ส่งมอบงานงวดที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท
- ส่งมอบงานงวดที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 57.75

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,549 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 11,865 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 4,690 ราย ร้อยละ 22.83

(ข้อมูล ณ วันที่ 9 มิถุนายน 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 3,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 9,000 บาท) (60%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ
- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2564 และดำเนินการตามแผน
- เบิกจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาของข้าราชการ ครั้งที่ 2 ระหว่างเดือนเมษายน ? พฤษภาคม 2564 เรียบร้อยแล้ว
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 98,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 7,000 บาท) (100%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 1 เป็นเงิน 45,500 บาท

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564

เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน

- ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 27 พฤษภาคม 2564 แล้ว จำนวน 15 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 99 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 78 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 21 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 291 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 1 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 423 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 32 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 2 เป็นเงิน 52,500 บาท

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 277,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

:: 07/07/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 456,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 15,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์

มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน

10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) งบประมาณที่ใช้ไป 444,000 บาท คงเหลือ 6,000 บาท (100%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)

- ส่งมอบงานงวดที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท

- ส่งมอบงานงวดที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 65.98

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,579 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 13,537 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 5,432 ราย ร้อยละ 26.40

(ข้อมูล ณ วันที่ 7 กรกฎาคม 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ

และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง  
(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 3,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 9,000 บาท) (80%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ
- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2564 และดำเนินการตามแผน
- เบิกจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาของข้าราชการ ครั้งที่ 2 ระหว่างเดือนเมษายน ? พฤษภาคม 2564 เรียบร้อยแล้ว
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว
- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์
- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ 15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 98,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 7,000 บาท) (100%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 1 เป็นเงิน 45,500 บาท

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564

เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน

- ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 27 พฤษภาคม 2564 แล้ว จำนวน 15 วัน ดังนี้
- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 99 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 78 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 21 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 291 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 1 ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 423 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 32 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 2 เป็นเงิน 52,500 บาท

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11

:: 11/08/2564 : 3.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 472,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 456,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 15,029.40 บาท)

3.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ผ่านเกณฑ์  
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยแผ่นป้ายอะคริลิกและใบรับรอง จำนวน 2,000 ชุด เฉพาะใบรับรองฯ จำนวน 10,000 ใบ (เป็นเงิน 450,000 บาท) งบประมาณที่ใช้ไป 444,000 บาท คงเหลือ 6,000 บาท (100%)

3.1.1.1 การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเห็นชอบรูปแบบป้ายรับรองฯ จัดทำรายละเอียดคุณลักษณะป้ายรับรองฯ

เรียบร้อยแล้วและอยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ขอความเห็นชอบ)

- อยู่ระหว่างจัดซื้อจัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ลงนามสัญญาจัดซื้อจัดจ้าง)
- ส่งมอบงานงวดที่ 1 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท
- ส่งมอบงานงวดที่ 2 เรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2564 ตั้งฎีกาเบิกจ่ายงบประมาณเป็นเงิน 222,000 บาท

3.1.1.2 เป้าหมายสถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และ แผงลอยอาหาร

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยร้อยละ 100

ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดที่ได้รับใบอนุญาต

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 74.526

(จำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 20,480 ราย จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ 15,263 ราย)

- สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service) จำนวน 6,345 ราย ร้อยละ 30.981

(ข้อมูล ณ วันที่ 11 สิงหาคม 2564)

\*หมายเหตุ : ป้ายรับรองฯมีอายุการรับรอง 1 ปี

3.1.2 การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในป้ายรับรองฯ

และใส่กรอบอะคริลิก พร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯและบันทึกลงในฐานข้อมูล

ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 10 วัน จำนวน 3 ครั้ง

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 12,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 6,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 6,000 บาท) (100%)

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าอาหารทำการ

- อยู่ระหว่างขออนุมัติเงินงวดที่ 2

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

- เบิกจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาของข้าราชการ ครั้งที่ 2 ระหว่างเดือนเมษายน ? พฤษภาคม 2564 เรียบร้อยแล้ว

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการระหว่างเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม 2564 และดำเนินการตามแผน

- เบิกจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาของข้าราชการ ครั้งที่ 3 ระหว่างมิถุนายน - กรกฎาคม 2564 เรียบร้อยแล้ว

3.1.3 ค่าวัสดุอุปกรณ์การดำเนินการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยฯ (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 10,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน

9,970.60 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 29.40 บาท) (100%)

- กำหนดรายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ ที่ต้องการจัดซื้อเรียบร้อยแล้ว

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว

3.2 การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้งๆ ละ15 วัน

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 105,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 98,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 7,000 บาท) (100%)

- จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ และตรวจประเมินครั้งที่ 1 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 15

ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารครั้งที่ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ? 21 มกราคม 2564 แล้ว จำนวน 13 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 90 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 60 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 30 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 354 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 4

ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 552

ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 1 เป็นเงิน 45,500 บาท

- ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ครั้งที่ 2 จำนวน 15 วัน ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 19 พฤษภาคม 2564

เพื่อตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน

- ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐาน ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 7 เมษายน - 27 พฤษภาคม 2564 แล้ว จำนวน 15 วัน ดังนี้

- ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร จำนวน 99 ราย ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน 78 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 21 ราย

- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) จำนวน 291 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 1

ตัวอย่าง

- สุ่มตรวจความสะอาดอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 423

ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 32 ตัวอย่าง

- เบิกจ่ายเงินงบประมาณค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขสำหรับการออกตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 2 เป็นเงิน 52,500 บาท

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 3,000 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย



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

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

