



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50110000-3311

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 105,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 40,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกะปิ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปทุมรัตน์ ใจเพชร

ผู้ประสานงาน สยป : นายปวิศ คักดีพัฒน์พงศ์

1.3 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มดีขึ้น แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านความปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านความปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ด้านความปลอดภัย รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านความปลอดภัยให้กว้างไกล และเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้ความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
5. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
6. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยโรคในเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 4. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่ 1 :: 28/10/2562 : 1. จัดทำโครงการและแผนการดำเนินงาน 2. ตรวจสอบสถานประกอบการและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร 3. สอบผู้สัมผัสอาหาร
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 2 :: 27/11/2562 : 1. ดำเนินการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยแก่สถานประกอบการ ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2 แห่ง
2. ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร
3. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 3 :: 20/12/2562 : 1. ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร
2. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย
3. ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 4 :: 24/1/2563 : 1. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย
2. ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 5 :: 26/2/2563 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)
3. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 6	<p>สุขาภิบาลอาหารและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครและสังกัดเอกชน ในพื้นที่สำนักงานเขตบางกะปิ</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 20,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>30/3/2563 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ</p> <p>2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p> <p>3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 20,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 7	<p>22/4/2563 : อยู่ในช่วงสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>26/5/2563 : อยู่ในสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 9	<p>30/6/2563 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ</p> <p>2.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 10	<p>29/7/2563 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของโรงเรียน ร้านอาหาร และสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ</p> <p>2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p> <p>3.ดำเนินการตรวจโรงเรียน ร้านอาหาร และสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>4. จัดการทดสอบผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 100 คน ณ โรงแรมเล็กซานเดอร์</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 11	<p>24/8/2563 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ</p> <p>2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p> <p>3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 12	<p>25/9/2563 : ดำเนินโครงการแล้วเสร็จตามแผนงานที่วางไว้แล้ว</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

