



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50110000-3397

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 105,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 40,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกะปิ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปทุมรัตน์ ใจเพชร

ผู้ประสานงาน สยป : นายปวีต ศักดิ์พัฒน์พงศ์

**1.3 หลักการและเหตุผล**

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มดีขึ้น แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกล 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 : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างการวางแผนการดำเนินงานตามโครงการและขออนุมัติเงินงวด		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 23/11/2563 : 1. ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร		
	2. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย		
	3. ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 27/12/2563 : 1. ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร		
	2. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย		
	3. ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 27/01/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย		
	2.ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 24/02/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต		
	3.ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 6





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

- รายงานครั้งที่ 7 :: 24/03/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย  
2.จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน  
3.ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 8 :: 29/04/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ  
2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 9 :: 31/05/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ  
2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 10 :: 25/06/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ  
2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 11 :: 29/07/2564 : 1.ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ  
2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 12 :: 27/08/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ได้แก่ สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว ฯลฯ  
2. ส่งเสริมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
3.ดำเนินการตรวจสถานประกอบการด้านกายภาพและสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 40,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

