



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50120000-3786

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 100,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 100,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางเขน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวสายใจ โอภาสรัตน์ โทร. 5867

ผู้ประสานงาน สยป : กองยุทธศาสตร์เศรษฐกิจ การเงินและการคลัง โทร. 1519

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้กำหนดทิศทางตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ.2561-2565) ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย มิติที่ 1.6

ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ 1.6.5 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย

ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ยุทธศาสตร์ที่ 1 การรณรงค์สร้างความรู้

ความตระหนักในประเด็น

เชิงสุขภาพ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

กรุงเทพมหานครจึงได้มีการออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเพื่อควบคุม และกำหนดหลักสูตรอบรม

ด้านสุขลักษณะพื้นฐาน สำหรับผู้ค้าอาหาร กำหนดมาตรการในการตรวจสอบ แนะนำ การกำหนดหลักสูตรอบรม ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ตลอดจนการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ให้กับผู้ค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานเป็นจำนวนมาก

แต่ก็ยังพบว่าผู้ประกอบการบางรายยังไม่ทราบกฎหมายและเล็งเห็นความสำคัญของ

การพัฒนาปรับปรุงด้านสุขาภิบาลอาหาร

ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

บรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

สำนักงานเขตบางเขน จึงถือเป็นนโยบายที่สำคัญที่จะคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีเป้าประสงค์ให้กับประชาชนกรุงเทพมหานคร

มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพป้องกันและควบคุมโรคโดยดำเนินการตามภารกิจ 4 ประการ ได้แก่

การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีในอาหารและน้ำ การจัดอบรมผู้ประกอบการปรุง ผู้สัมผัสอาหาร

และอาสาสมัครอาหารปลอดภัยการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตบางเขนจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้สถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สามารถรับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

4. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรทุกภาคส่วน เช่น ภาคเอกชน หน่วยงาน/สถาบันต่างๆ ในการดำเนินการตามโครงการฯ ในรูปแบบและโอกาสต่างๆ

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

2.ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 20

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 1.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2.ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 27/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ขออนุมัติโครงการและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 30/11/2563 :

1.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย

รายงานครั้งที่8	<p>จำนวน 27 แห่ง</p> <p>3.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 2 แห่ง</p> <p>4.ดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 19 ตลาด และเบิกจ่ายค่าดำเนินการ โดยการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ฯ จำนวน 20,000 บาท</p> <p>5.จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา ยอดเงิน 4,500 บาท</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 24,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/05/2564 :</p>
รายงานครั้งที่9	<p>1.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 16 แห่ง</p> <p>2.จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา ยอดเงิน 4,500 บาท</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/06/2564 :</p>
รายงานครั้งที่10	<p>1.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 12 แห่ง</p> <p>2.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 7 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/07/2564 :</p>
รายงานครั้งที่11	<p>1.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 34 แห่ง</p> <p>2.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 79 แห่ง</p> <p>3.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 5 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/08/2564 :</p>
รายงานครั้งที่12	<p>1.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 2 แห่ง</p> <p>2.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 1 แห่ง</p> <p>3.ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยตรวจประเมินด้านกายภาพ โดยใช้แบบประเมินของสำนักอนามัย และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา</p> <p>จำนวน 1 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/09/2564 :</p> <p>-ดำเนินการส่งคืนงบประมาณ จำนวน 53,000.- บาท</p> <p>เพราะเป็นกิจกรรมที่ไม่สามารถดำเนินการได้เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>-รายงานผลการดำเนินงานให้ผู้บริหารเขตรับทราบ</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 53,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

