



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50200000-3575

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 100,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 90,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตตลิ่งชัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธนภร อนุหาหงษ์ โทร 5468

ผู้ประสานงาน สยป : คุณพรชมล สุนทรวิเศษ/1517

**1.3 หลักการและเหตุผล**

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน

ภาครัฐและเอกชนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยที่ดี

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีถูกเงิน/ร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยได้กว้างขวางและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานใหม่มีความรู้เพื่อคุณภาพงานอาหารปลอดภัย
5. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
6. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
2. ร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
3. ร้อยละ 25 ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
4. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
5. ร้อยละ 20 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 :

1. ขออนุมัติโครงการฯ

2. ขออนุมัติเงินงวด

3. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2563 : การจัดทำแผนการปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 28/12/2563 :

1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ตรวจสอบสุขาภิบาลสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 30/01/2564 :

1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ตรวจสอบสุขาภิบาลสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร





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

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 %





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

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 34,000 บาท





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

: เป็นไปตามแผน





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

รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 :			: เป็นไปตามเป้าหมาย
	1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ตรวจสอบสุขภาพสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 15,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 30/03/2564 :			
	1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ตรวจสอบสุขภาพสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 14,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 27/04/2564 :			
	1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ตรวจสอบสุขภาพสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 19,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 25/05/2564 :			
	1. การจัดทำแผนการปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ตรวจสอบสุขภาพสถานที่ตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมี และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 29/06/2564 :			
	1. จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 26 แห่ง ประกอบด้วย ร้านอาหาร 5 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท 20 แห่ง			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 250 ตัวอย่าง			
	4. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 26 แห่ง แยกเป็น สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 5 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 20 แห่ง			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 29/07/2564 :	1. จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน		
	2. ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 30 แห่ง ประกอบด้วย ร้านอาหาร 30 แห่ง			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 250 ตัวอย่าง			
	4. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 30 แห่ง แยกเป็น สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 30 แห่ง			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 24/08/2564 :			
	1. จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 50 แห่ง ประกอบด้วย ร้านอาหาร 36 แห่ง มินิมาร์ท 14 แห่ง			
	3. สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 250 ตัวอย่าง			
	4. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 30 แห่ง แยกเป็น สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 30 แห่ง มินิมาร์ท 14 แห่ง			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 20/09/2564 :	จัดทำสรุปตัวชี้วัดประจำปี 2564 ดังนี้		
	1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีเท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ ในพื้นที่เขตตลิ่งชัน มีสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด จำนวน 277 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี จำนวน 277 แห่ง เท่ากับร้อยละ 100			
	2. มีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่วันที่ ๗๐			
	มีการตรวจอาหารปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งในพื้นที่เขตตลิ่งชัน จำนวน 48 แห่ง ดำเนินการตรวจสอบแล้ว 48 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100			
	3. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม			
	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม			





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

จำนวน 123 ราย จากจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 277 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.25

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

