



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(สำนักงานเขตตลิ่งชัน)

รหัสโครงการ... : 50200000-6775

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 105,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตตลิ่งชัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : คุณธัญญารัตน์ สมบูรณ์

1.3 หลักการและเหตุผล

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน

ภาครัฐและเอกชนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยที่ดี

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ

และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)

3.2 ร้อยละ 20 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B

(ระดับ 4 ดาว/Green Service)

3.3 ร้อยละ 10 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A

(ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย (2566)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/12/2565 :

1. ขออนุมัติโครงการฯ

2. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 :

การประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ และตรวจคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 :

1. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน

2. ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน

3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 40 แห่ง และสุ่มเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 244 ตัวอย่าง

4. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/03/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,500 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 21/04/2566 :





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร
3. เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายโครงการ จำนวน
 - ค่ากิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย 35,000.- บาท
 - ค่าตอบแทนบุคลากรสาธารณสุข จำนวน 15,840.-บาท
 - ค่าอาหารทำการนอกเวลา จำนวน 20,000.-บาท
 - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 9,000.-บาท

รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 79,840 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 24/05/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

รายงานครั้งที่7 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 20/06/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร
3. เบิกค่าใช้จ่ายตัวอย่างอาหาร จำนวน 4,500.-บาท

รายงานครั้งที่8 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 25/07/2566 :

รายงานครั้งที่9 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 22/09/2566 : มีการดำเนินการตามขั้นตอนของโครงการครบถ้วน : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 12,560 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(สำนักงานเขตตลิ่งชัน)

รหัสโครงการ... : 50200000-6775

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 105,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตตลิ่งชัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : คุณธัญญารัตน์ สมบูรณ์

1.3 หลักการและเหตุผล

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน

ภาครัฐและเอกชนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยที่ดี

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)

3.2 ร้อยละ 20 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

(ระดับ 4 ดาว/Green Service)

3.3 ร้อยละ 10 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A

(ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย (2566)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/12/2565 :

1. ขออนุมัติโครงการฯ

2. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 : การประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ และตรวจคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 :

1. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน

2. ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน

3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 40 แห่ง และสุ่มเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 244 ตัวอย่าง

4. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/03/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 21/04/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

3. เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายโครงการ จำนวน

- ค่ากิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย 35,000.- บาท

- ค่าตอบแทนบุคลากรสาธารณสุข จำนวน 15,840.-บาท

- ค่าอาหารทำการนอกเวลา จำนวน 20,000.-บาท

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 9,000.-บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 79,840 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/05/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 20/06/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน

2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร

3. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 4,500.-บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 8 :: 25/07/2566 :				: เป็นไปตามเป้าหมาย
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9 :: 25/08/2566 :				
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10 :: 22/09/2566 :	มีการดำเนินการตามขั้นตอนของโครงการครบถ้วน			
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 12,560 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(สำนักงานเขตตลิ่งชัน)	
รหัสโครงการ... : 50200000-6775	ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00	งบประมาณที่ได้รับ : 105,900 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00	งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตตลิ่งชัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	ผู้ประสานงาน สยป : คุณชญญารัตน์ สมบูรณ์
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	

1.3 หลักการและเหตุผล

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน
ภาครัฐและเอกชนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยที่ดี

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขภาพอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)
- 3.2 ร้อยละ 20 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)
- 3.3 ร้อยละ 10 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
 ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
 เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
 ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย (2566)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 30/12/2565 :				
1. ขออนุมัติโครงการฯ				
2. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ				
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 2 :: 25/01/2566 :	การประชาสัมพันธ์ด้านการสุขภาพอาหารในสถานประกอบการ และตรวจคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ			
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 3 :: 22/02/2566 :				
1. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน				
2. ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน				
3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 40 แห่ง และสุ่มเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 244 ตัวอย่าง				
4. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร				
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,500 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่4





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่5	<p>:: 25/03/2566 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2.2 สุ่มตรวจฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่6	<p>:: 21/04/2566 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2.2 สุ่มตรวจฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร 3. เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายตามโครงการ จำนวน <ul style="list-style-type: none"> - ค่ากิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย 35,000.- บาท - ค่าตอบแทนบุคลากรสาธารณสุข จำนวน 15,840.-บาท - ค่าอาหารทำการนอกเวลา จำนวน 20,000.-บาท - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 9,000.-บาท <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 79,840 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: 24/05/2566 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2.2 สุ่มตรวจฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: 20/06/2566 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน 2.2 สุ่มตรวจฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร 3. เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายตัวอย่างอาหาร จำนวน 4,500.-บาท <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่9	<p>:: 25/07/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่10	<p>:: 25/08/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 22/09/2566 : มีการดำเนินการตามขั้นตอนของโครงการครบถ้วน</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 12,560 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(สำนักงานเขตตลิ่งชัน)

รหัสโครงการ... : 50200000-6775

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 105,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตตลิ่งชัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : คุณธัญญารัตน์ สมบูรณ์

1.3 หลักการและเหตุผล

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน
ภาครัฐและเอกชนมีความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพอนามัยที่ดี

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)

3.2 ร้อยละ 20 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)

3.3 ร้อยละ 10 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย (2566)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/12/2565 :

1. ขออนุมัติโครงการฯ
2. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 : การประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ และตรวจคุณภาพอาหารทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 22/02/2566 :

1. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน
2. ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการประจำเดือน
3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 40 แห่ง และสุ่มเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร จำนวน 244 ตัวอย่าง
4. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 25/03/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคนในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 21/04/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคนในอาหาร
3. เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายตามโครงการ จำนวน
 - ค่ากิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และกิจกรรมตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย 35,000.- บาท
 - ค่าตอบแทนบุคลากรสาธารณสุข จำนวน 15,840.-บาท
 - ค่าอาหารทำการนอกเวลา จำนวน 20,000.-บาท
 - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 9,000.-บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 79,840 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/05/2566 :

1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน
 - 2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคนในอาหาร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่7	:: 20/06/2566 :			: เป็นไปตามเป้าหมาย
	1. จัดทำแผนจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2. ปฏิบัติงานตามแผนโดยมีการปฏิบัติงานดังนี้			
	2.1 ตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานประจำเดือน			
	2.2 สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหาร			
	3. เบิกค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 4,500.-บาท			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 25/07/2566 :			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 25/08/2566 :			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 22/09/2566 : มีการดำเนินการตามขั้นตอนของโครงการครบถ้วน			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 12,560 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

