



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50240000-7037

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 71,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-10-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวคันธริยา โสชาติ เบอร์โทร. 6819-20

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวพรทิพย์ ทุมพันธ์ เบอร์โทร. 1544

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารดีขึ้นโดยลำดับ และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชน นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัย ในพื้นที่ ให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

- 3.1.1 เพื่อเป็นกฤษฎีกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร
- 3.1.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร
- 3.1.3 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจ ในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

- 3.2.1 ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ 95
- 3.2.2 ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ร้อยละ 100
- 3.2.3 สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

**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... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ขออนุมัติโครงการ/จัดทำคำสั่งและแผนการปฏิบัติงาน/ขออนุมัติเงินประจำงวด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 24/11/2563 : ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self study) เพื่อให้ได้บัตรผู้สัมผัสอาหาร และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 24/12/2563 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท 2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักสด ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดในพื้นที่ รวมจำนวน 110 ตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 27/01/2564 : 1. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร คือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ 5 คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 17.00 น. ? 21.00 น. รวมจำนวน 10 ครั้ง โดยการตรวจแนะนำด้านกายภาพ สุ่มตรวจคุณภาพอาหารและน้ำ ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ทั้งทางด้านเคมีและชีวภาพ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น Test kit 2. ตรวจแนะนำสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ทในพื้นที่ ให้มีการพัฒนาด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : 1.ตรวจสอบแนะนำสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต





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

เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนาให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 43 ราย

2.ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร คือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ 5 คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 17.00 น. ? 21.00 น. รวมจำนวน 10 ครั้ง

3.ตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียนและสถานศึกษาในพื้นที่ ด้านกายภาพของโรงอาหาร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร/น้ำดื่ม ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรค ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น Test kit น้ำยา SI2 และ อ.11 จำนวน 348 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 25/03/2564 : 1. ตรวจสอบแนะนำสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต ในการต่ออายุป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประจำเดือน มีนาคม 2564

2. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร คือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ 7 คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 16.00 น. ? 21.00 น. รวมจำนวน 4 ครั้ง

3. ตรวจสอบแนะนำโรงอาหารในโรงเรียนและสถานศึกษา พร้อมทำการเก็บตัวอย่างอาหารซ้ำ กรณีตัวอย่างอาหารพบการปนเปื้อน จำนวน 9 แห่ง

รายงานครั้งที่7 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 26/04/2564 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากสถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่ ตลาดบางปะกอก จำนวน 97 ตัวอย่าง

3.ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 7 แห่ง

รายงานครั้งที่8 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 24/05/2564 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. เก็บตัวอย่างอาหารร่วมกับ บริษัท บูโร เวิร์ทส์ เอคิวิ แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จากห้างบิ๊กซี สาขาบางปะกอก รวมจำนวน 21 ตัวอย่าง

3. เก็บตัวอย่างอาหาร (ผัก) เพื่อตรวจวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักสด ณ ตลาดบางปะกอก จำนวน 94 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่9 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 25/06/2564 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดและร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ รวมจำนวน 109 ตัวอย่าง

3. เก็บตัวอย่างอาหารจากซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่ จำนวน 1 แห่ง เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 16 ตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ซ้ำจากตลาด จำนวน 2 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่10 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 29/07/2564 : 1. ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างผักสดจากตลาดในพื้นที่ จำนวน 94 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์สารเคมีตกค้างจากผักสด

2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รายงานครั้งที่11 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 01/09/2564 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีตกค้างในผักสด ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดสดในพื้นที่ รวมจำนวน 104 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่12 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
 :: 21/09/2564 : 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดในพื้นที่ รวมจำนวน 104 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่12 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





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

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

