



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50240000-7173

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 70,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 38,210 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาววิรัชชัญญา คล้อยวิไล (โทร.1512)

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารดีขึ้นโดยลำดับ และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชน นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัย ในพื้นที่ ให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจ ในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ 90
2. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ร้อยละ 100
3. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๑ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพปฐมภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว))

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 23/01/2566 : - เดือนตุลาคม 2565 ดำเนินการขออนุมัติโครงการ/กิจกรรม ตรวจสอบประเมินร้านจำหน่ายอาหารกับรถ Mobile Unit จำนวน 1 แห่ง ตรวจสอบสุ่มลักษณะการกลางตลาดเอกชนในพื้นที่ จำนวน 4 แห่ง

- เดือนพฤศจิกายน 2565 ดำเนินการจัดทำข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 138 แห่ง พร้อมจัดทำคำสั่งและแผนปฏิบัติการตามโครงการ ตรวจสอบประเมินร้านจำหน่ายอาหารกับรถ Mobile Unit จำนวน 1 แห่ง ตรวจสอบสุ่มลักษณะการกลางตลาดเอกชนในพื้นที่ จำนวน 4 แห่ง

- เดือนธันวาคม 2565 ดำเนินการตรวจสอบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและสถานศึกษาในพื้นที่ จำนวน 16 แห่ง ตรวจสอบประเมินการจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ จำนวน 5 แห่ง

- เดือนมกราคม 2566 ดำเนินการตรวจสอบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและสถานศึกษาในพื้นที่ จำนวน 6 แห่ง ตรวจสอบประเมินการจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ จำนวน 5 แห่ง เก็บตัวอย่างผักสดในตลาดประเภทที่ 1

เพื่อตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงปนเปื้อนในผักสด จำนวน 94 ตัวอย่าง ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจสอบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 10 ครั้ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 1,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 24/02/2566 : 1.ดำเนินการเก็บตัวอย่างผักสดในตลาดประเภทที่ 1 เพื่อตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงปนเปื้อนในผักสด จำนวน 96 ตัวอย่าง

2.ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจสอบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหารประเภทร้านจำหน่ายอาหาร มินิมาร์ท ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 10 ครั้ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 11,305 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 30/03/2566 : 1. ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด

ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่4
- เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดและร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ รวมจำนวน 109 ตัวอย่าง
 - เก็บตัวอย่างอาหารจากซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่ จำนวน 1 แห่ง เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 17 ตัวอย่าง เก็บตัวอย่าง
 - ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการทางการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการอาหาร คือ ตลาดสด ร้านอาหาร และมินิมาร์ท ในพื้นที่ โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน 13 คน ออกปฏิบัติงานที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ 7 คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 17.00 น. ? 21.00 น. จำนวน 4 ครั้ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 16,380 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่5
1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท
 2. ตรวจแนะนำเก็บตัวอย่างอาหารจากร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ ร่วมกับหน่วยรถตรวจอาหารเคลื่อนที่ ประจำเดือนเมษายน 2566
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 1,400 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่6
1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป
 2. เก็บตัวอย่างอาหารจากซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่ จำนวน 1 แห่ง เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 18 ตัวอย่าง
 3. เก็บตัวอย่างผักเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จากตลาดในพื้นที่ รวมจำนวน 104 ตัวอย่าง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 1,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่7
1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ เช่น ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท เพื่อส่งเสริมให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อไป
 2. ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนปีการศึกษาที่ 1/2566 และตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากโรงเรียนในพื้นที่ จำนวน 18 แห่ง
 3. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จากตลาดและร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ รวมจำนวน 104 ตัวอย่าง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 79.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 1,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่8
1. ตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในพื้นที่เขตราชบุรีบูรณะ จำนวน 4 แห่ง
 2. เก็บตัวอย่างอาหาร (ผักสด) จากตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 104 ตัวอย่าง
 3. ร่วมเก็บตัวอย่างอาหารกับรถตรวจสุขาภิบาลอาหารเคลื่อนที่ จากร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 1 แห่ง
 4. ร่วมเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จากซูเปอร์มาร์เก็ตและร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ จำนวน 16 ตัวอย่าง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 1,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่9
1. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จำนวน 22 แห่ง
 2. ตรวจแนะนำประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เพื่อให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
 3. เก็บตัวอย่างอาหาร (ผักสด) ในตลาดเพื่อตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงตกค้าง จำนวน 104 ตัวอย่าง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 3,125 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่10
1. ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพของตลาด ในพื้นที่ จำนวน 4 แห่ง
 2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ คือ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต ให้มีการพัฒนาจนสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จนได้รับป้ายรับรอง ร้อยละ 100 ครบทั้ง 158 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

