



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50300000-3298

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 78,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 66,950 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางคอแหลม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวนงนยา ทางถูก 022910284 ต่อ 5918

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวสมพร ทองทวี 022242994

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยตามวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพฯจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยบริโภค บริโภคได้อย่างมั่นใจ? เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมาตรการควบคุม ป้องกัน และเฝ้าระวังด้วยการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนาคำความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

๑. เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน
๒. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกผู้ประกอบการอาหาร และสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
๓. เพื่อสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการเฝ้าระวังการสุขาภิบาลอาหาร

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

๑. สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตบางคอแหลม โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย และตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจความสะอาดด้วยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์ม
๒. เสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพฯมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 21/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ขออนุมัติโครงการและจัดทำแผนการปฏิบัติงาน ตรวจประเมินอาคารสถานที่สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ จำนวน ๕ แห่ง ดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุติด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๘๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุติด และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๑๑๒ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 25/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๖ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุติด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๖๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุติด และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๖๐ ตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 25/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๑๔ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุติด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๑๔๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุติด และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๗๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 24/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๖๐ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุติด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง







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

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

