



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50300000-3337

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 78,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 64,715 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางคอแหลม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวนงนยา ทางถูก

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวสมพร ทองทวี

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ตามวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพฯจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัยปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ? เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมาตรการควบคุม ป้องกัน และเฝ้าระวังด้วยการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหาร ให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

☐ ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปตามแนวทางการปฏิบัติราชการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางคอแหลม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากฎหมายกรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม

เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- ๒.๑ เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน
- ☐ ๒.๒ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกผู้ประกอบการอาหาร และสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ☐ ๒.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการเฝ้าระวังการสุขาภิบาลอาหาร

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- ๓.๑ ☐ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตบางคอแหลม โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย และตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจความสะอาดด้วยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
- ๓.๒ ☐ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐ (ผลลัพธ์)

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 กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขึ้นตอน...ขออนุมัติโครงการและจัดทำแผนการปฏิบัติงาน ดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน 17 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 39 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย		
รายงานครั้งที่2	:: 25/11/2563 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๑๑ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๔๔ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๖๖ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย		
รายงานครั้งที่3	:: 26/12/2563 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๒๒ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๗๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุอันตราย และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๑๒๕ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย		



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 %



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน

[illegible]



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 %



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 1,750 บาท



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่12 :: 23/09/2564 : ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน 52 ตัวอย่าง : เป็นไปตามเป้าหมาย
ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร
โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 60 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร จำนวน 2,850- บาท
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 2,850 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง