



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการการเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับร้านอาหารให้จัดเก็บไขมัน (องค์ประกอบที่ 4 นวัตกรรม)

รหัสโครงการ... : 50390000-7158

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 0 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางพรนิภา วิเศษสุวรรณ โทร 1519

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ปัจจุบันเขตวัฒนามีร้านอาหาร จำนวน 1,445 แห่ง ถึงแม้ว่าตามกฎหมายร้านอาหารต้องติดตั้งถังดักไขมันทั้งหมด เพื่อดักไขมันจากน้ำทิ้งก่อนระบายออกท่อระบายน้ำสาธารณะ แต่ก็ยังพบว่ามีไขมันในท่อระบายน้ำ ทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน ระบายน้ำไม่ได้ พอฝนตกน้ำระบายได้ช้าเกิดน้ำท่วมขัง

น้ำมันและไขมัน (Oil and Grease) เป็นสารอาหารที่มีอยู่ในธรรมชาติได้มาจากพืชและสัตว์

น้ำเสียจากร้านอาหารที่มีน้ำมันและไขมันปนเปื้อนส่วนใหญ่มาจากการประกอบอาหาร

ได้ก่อให้เกิดปัญหาน้ำมันและไขมันปล่อยออกสู่สิ่งแวดล้อมเป็นจำนวนมาก โดยอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่ดินและแหล่งน้ำผิวดินโดยตรง

ถังดักไขมัน เป็นอุปกรณ์สำหรับแยกไขมันไม่ให้ไหลปนไปกับน้ำทิ้ง ช่วยรักษาสภาพน้ำในขั้นต้น ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติหรือ การจัดการน้ำมันและไขมันโดยใช้ถังดักไขมันเป็นวิธีการที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพในการบำบัดน้ำเสียจากร้านอาหารและ ภัตตาคาร

สาเหตุหนึ่งที่มีปัญหาน้ำท่วมขังในพื้นที่กรุงเทพมหานคร คือ ไขมันที่มาจากร้านอาหาร

ซึ่งอาจจะปล่อยให้ไหลลงบ่อดักไขมันหรือขาดการดูแลที่ดีเพียงพอก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงสู่ท่อระบายน้ำ

บ่อยครั้งที่เจ้าหน้าที่ระบายน้ำลงพื้นที่เพื่อขุดลอกท่อระบายน้ำพบก้อนไขมันหนาและแข็งตัวสะสมอยู่ในท่อ ส่งผลต่อการระบายน้ำได้

ปัญหาไขมันในท่อระบายน้ำ ทำให้ท่อระบายน้ำอุดตัน ระบายน้ำไม่ได้ พอฝนตกน้ำระบายได้ช้าเกิดน้ำท่วมขัง

ซึ่งร้านอาหารเป็นแหล่งกำเนิดน้ำเสียประเภทหนึ่งที่มีไขมันจำนวนมาก ตามกฎหมายร้านอาหารต้องติดตั้งถังดักไขมัน

เพื่อดักไขมันจากน้ำทิ้งก่อนระบายออกท่อระบายน้ำสาธารณะ นอกจากนี้ยังส่งผลแก่การกำกับร้านอาหารให้ดูแลบ่อดักไขมันอย่างทั่วถึง

เนื่องจากเจ้าหน้าที่ไม่สามารถเข้าตรวจสอบการปฏิบัติของร้านอาหารว่ามีกรดักไขมันและเศษอาหารออกจากถังดักไขมันเป็นประจำหรือไม่

ด้วยเหตุผลดังกล่าว สำนักงานเขตวัฒนา จึงได้คัดเลือกโครงการการเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับร้านอาหารให้จัดเก็บไขมันผ่าน google form

เพื่อลดปัญหาไขมันอุดตันในท่อระบายน้ำ และการพัฒนาวิธีการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานในการกำกับดูแลร้านอาหารของเจ้าหน้าที่โดยใช้ google form

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อสร้างระบบรายงานการจัดเก็บไขมันของร้านอาหาร
2. เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการในการจัดการไขมันและการบำบัดน้ำเสียเบื้องต้นก่อนปล่อยสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

มุ่งเน้นลดปัญหาไขมันอุดตันในท่อระบายน้ำ ซึ่งเป็นสาเหตุของน้ำท่วมขัง น้ำรอระบาย โดยการกำกับดูแล

ควบคุมการจัดการไขมันและเศษอาหารของร้านอาหารในพื้นที่เขตวัฒนา และเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงาน

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๗ ? การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๗.๕ - เทคโนโลยีสารสนเทศ

เป้าหมายที่ : ๗.๕.๑ กรุงเทพมหานครให้บริการประชาชนด้วยความสะดวก รวดเร็ว ถูกต้องและโปร่งใส โดยประยุกต์

ตัวชี้วัด... : มิติที่4 ความสำเร็จในการเสนอนวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงาน

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 21/02/2566 : ทุกส่วนราชการรวบรวม เสนอ แนวคิด และคัดเลือกนวัตกรรม เพื่อเสนอกับ ทน. สำนักงาน ก.ก.		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/03/2566 : อยู่ระหว่างการนำเสนอนวัตกรรมรอบที่ 2 โดยเสนอนวัตกรรม "การเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับร้านอาหารให้จัดเก็บไขมันผ่าน google form"		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: สำนักงานเขตวัฒนาได้เสนอโครงการการเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับร้านอาหารให้จัดเก็บไขมันต่อคณะกรรมการนวัตกรรมการนวัตกรรมการกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2566 และคณะกรรมการให้ความเห็นชอบให้ดำเนินโครงการแล้ว ปัจจุบันอยู่ระหว่างเตรียมการดำเนินงาน		
	เชิญผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เขตเข้าร่วมการประชุมเพื่อชี้แจงรายละเอียดการดำเนินงาน และแนะนำใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 5





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

รายงานครั้งที่6	:: 29/05/2566 : ประชุมชี้แจงขั้นตอนและแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท :: 26/06/2566 : - ประชุมชี้แจงขั้นตอนและแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร - ผู้ประกอบการร้านอาหารรายงานการจัดเก็บไขมันเข้ามาในระบบแล้ว 149 ราย คิดเป็น ร้อยละ 10 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 28/06/2566 : - ประชุมชี้แจงขั้นตอนและแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร - ผู้ประกอบการร้านอาหารรายงานการจัดเก็บไขมันเข้ามาในระบบแล้ว 149 ราย คิดเป็น ร้อยละ 10 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: ผู้ประกอบการร้านอาหารรายงานการจัดเก็บไขมันเข้ามาในระบบแล้ว 301 ราย คิดเป็น ร้อยละ 35.41 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 26/09/2566 : ร้านอาหารรายงานการจัดเก็บไขมัน ผ่านรายการการจัดเก็บไขมันของร้านอาหาร จำนวน 725 ราย จาก 850 ราย คิดเป็น ร้อยละ 88.47 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
 ตำแหน่ง .....

