



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50410000-6787

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2565

เริ่มต้นโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 80,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2022-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตหลักสี่ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางปิยมาศ โคตรพิพัฒน์ โทร.7424

ผู้ประสานงาน สยป : นายธนูเทพ ประสานทอง โทร.1551

1.3 หลักการและเหตุผล

- please select -

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานที่ของสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เท่ากับหรือมากกว่าร้อยละ 30
2. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขเท่ากับร้อยละ 100

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: เดือนตุลาคม 2564

-จัดทำโครงการและแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

-ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่สะสมอาหาร(มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาเก็ต 40 แห่ง)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: เดือน พฤศจิกายน 2564

ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

- ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 9 แห่ง

- สถานที่สะสมอาหาร(มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาเก็ต) 26 แห่ง

- ตลาด 7 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: เดือน ธันวาคม 2565

ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 37 แห่ง

- ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 36 แห่ง

- สถานที่สะสมอาหาร(มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาเก็ต) 1 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: เดือน มกราคม 2565

ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 29 แห่ง

- ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 15 แห่ง

- สถานที่สะสมอาหาร(มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาเก็ต) 5 แห่ง

- สถานที่สะสมอาหาร(ตลาด) 4 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: เดือน กุมภาพันธ์ 2565

ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 35 แห่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่6	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 31 แห่ง - สถานที่สะสมอาหาร(มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต) 1 แห่ง - สถานที่สะสมอาหาร(ตลาด) 3 แห่ง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท</p> <p>:: เดือนมีนาคม 2565</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	<p>ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 13 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 9 แห่ง - สถานที่สะสมอาหาร(ตลาด) 4 แห่ง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท</p> <p>:: เดือนเมษายน 2565</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	<p>ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 4 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 4 แห่ง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท</p> <p>:: เดือนพฤษภาคม 2565</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	<p>ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร จำนวน 10 แห่ง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 10 แห่ง - ตลาด 4 แห่ง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท</p> <p>:: ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	<p>ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 17 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท</p> <p>:: ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	<p>ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 17 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท</p> <p>:: เดือน กรกฎาคม 2565</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	<p>ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร</p> <p>ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 14 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท</p> <p>:: เดือน สิงหาคม 2565</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่13	<p>ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร</p> <p>ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 5 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท</p> <p>:: 1. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 145 แห่ง จากทั้งหมด 222 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 65.32</p> <p>2. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขเท่ากับร้อยละ 100 จำนวน 222 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 13) = 60,840 บาท</p>	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

