



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพฯจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และ การวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าที่พักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย







รายงานครั้งที่ 8





## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

:: 31/08/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง

ตรวจประเมิน 650 แห่ง

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง

- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566

- จัดประชุมผู้ประกอบการปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

- จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 30/09/2566 :

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพำนักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

2.3 เพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพและวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์

และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ

ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง







## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

รายงานครั้งที่ 7	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 36,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/07/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้</p> <p>สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> </ul>
รายงานครั้งที่ 8	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 31/08/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้</p> <p>สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> </ul>
รายงานครั้งที่ 9	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> <li>- จัดประชุมผู้ประกอบการปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร</li> <li>- จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/09/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัย บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด

สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง

เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี





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

- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อสร้างเสริมประสิทธิภาพและวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เผื่อระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและเสวยอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

- รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: 27/02/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 23/03/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
  - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่4 :: 28/04/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
  - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 5





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

รายงานครั้งที่ 6	<p>:: 31/05/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> <li>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 7	<p>:: 29/06/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> <li>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 36,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>:: 27/07/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> <li>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>:: 31/08/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง</li> <li>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง</li> <li>- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566</li> <li>- จัดประชุมผู้ประกอบปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร</li> <li>- จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่</li> </ul> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 9	<p>:: 30/09/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	
รหัสโครงการ... : 50450000-7023	ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00	งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00	งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และ การวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล





## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สดสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อส่งเสริมประสพการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสดสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สดสมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: 27/02/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
  - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
  - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 23/03/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง







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

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

