



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50460000-3372

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 76,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตคลองสามวา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวประภาพร อ่ำพลพงษ์ นักวิชาการ โทร.5119

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวพนิดา เพชรศรี นักวิเคราะห์ โทร.1549

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร ด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมายข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมถึงพัฒนาคำแนะนำความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนในเรื่องอาหารปลอดภัย และเพื่อให้การดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยเป็นไปอย่างต่อเนื่อง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ขึ้น เพื่อสนับสนุนให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยสารพิษ บริโภคได้อย่างมั่นใจ

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และร้านอาหารในโรงเรียน สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
2. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร โดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ
3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และสร้างเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และตลาด ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

**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... : มิติที่ 1 4.1

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 8/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

-จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหารซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงเรียน

-ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงเรียน จำนวน 10 แห่ง ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 3 แห่ง,ตลาด จำนวน 1 แห่ง และซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท จำนวน 6 แห่ง

-ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นแยกตามพารามิเตอร์ตรวจวัด ได้แก่ บอแรกซ์, ฟอรัมาลิน, สารฟอกขาว, สารกันรา, ยาฆ่าแมลง,โคลิฟอร์มแบคทีเรีย, สีสันเคราะห์, กรดแอสซอร์, กรดน้ำส้ม และไอโอดีน กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งหมด 2,820 ตัวอย่าง ตรวจจำนวน 250 ตัวอย่าง ผลการตรวจ ไม่พบการปนเปื้อน 250 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน - ตัวอย่าง

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

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2562 :

-จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหารซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงเรียน

-ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหารศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงเรียน จำนวน 15 แห่ง ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 5 แห่ง, ตลาด จำนวน 3 แห่ง และซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท จำนวน จำนวน 7 แห่ง

-ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นแยกตามพารามิเตอร์ตรวจวัด ได้แก่ บอแรกซ์, หอรัมาลิน, สารฟอกขาว, สารกันรา, ยาฆ่าแมลง,โคลิฟอร์มแบคทีเรีย, สีสันเคราะห์, กรดแอสซอร์, กรดน้ำส้ม และไอโอดีน กลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งหมด 2,820 ตัวอย่าง ตรวจจำนวน 280 ตัวอย่าง ผลการตรวจ ไม่พบการปนเปื้อน 270 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 10 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 3







รายงานครั้งที่ 8







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

.....

