



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50480000-3430

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 70,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.ประภัทรา พันธุ์เดิมวงษ์ โทร. 5520

ผู้ประสานงาน สยป : นายปฏิพัทธ์ เหล็งขวัญยืน โทร. 1517

1.3 หลักการและเหตุผล

สำนักงานเขตทวีวัฒนาได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 3.1.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 3.1.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 3.1.3 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร
- 3.1.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 3.1.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.2.1 ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

3.2.2 ร้อยละ 100

ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

1.6 สันนิษฐานแผนพัฒนา 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... : มิติที่ 1. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 30/10/2562 : ขออนุมัติโครงการ โครงการอนุมัติเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2562 และจัดทำแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 29/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน		
	1.ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการอาหาร		
	2.จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เมื่อวันที่ 27 พ.ย. 2562		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 14.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 24/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...จัดประชุมเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2562		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 31.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 24/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...		
	1. ออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการโดยตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 9 ครั้ง โดยตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร 27 แห่ง ดังนี้		
	- ตลาด 3 แห่ง		
	- ร้านอาหาร 14 แห่ง		
	- มินิมาร์ท 10 แห่ง		
	2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 329 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 329 ตัวอย่าง		
	4. เบิกจ่ายค่าอาหารวางและเครื่องดื่มกิจกรรมประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 5,000 บาท (ผู้เข้าประชุม 200 คน) และกิจกรรมประชุมเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย 5,000 บาท (ผู้เข้าร่วมประชุม 200 คน)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 37.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 10,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...		



ออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการโดยตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 13 ครั้ง
โดยตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร 39 แห่ง ดังนี้

- ตลาด 6 แห่ง
- ร้านอาหาร 17 แห่ง
- มินิมาร์ท 16 แห่ง

2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 550 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 550 ตัวอย่าง (ทั้งปีงบประมาณ ตรวจ 1,896 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1,896 ตัวอย่าง)

3. สถานประกอบการอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 83 ราย จากจำนวนทั้งหมด 98 ราย คิดเป็นร้อยละ 84.69

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 43.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6 :: 24/3/2563 :

1. เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาในการปฏิบัติงานเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ 2563 เป็นเงิน 18,000 บาท
3. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร เดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม 2563 เป็นเงิน 8,000 บาท
2. เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขในการปฏิบัติงานเดือนกุมภาพันธ์ 2563 เป็นเงิน 16,000 บาท
4. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร 20 แห่ง ดังนี้

- ตลาด 5 แห่ง
- ร้านอาหาร 12 แห่ง
- มินิมาร์ท 3 แห่ง

5. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 229 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 229 ตัวอย่าง (ทั้งปีงบประมาณ ตรวจ 2,125 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,125 ตัวอย่าง)

6. สถานประกอบการอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 83 ราย จากจำนวนทั้งหมด 98 ราย คิดเป็นร้อยละ 84.69

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 49.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 42,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7 :: 29/4/2563 : เดือนเมษายน 2563 ดำเนินการ

1. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารประจำเดือนเมษายน 2563 เป็นเงิน 4,000 บาท
 2. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร 23 แห่ง ดังนี้
- ตลาด 3 แห่ง
 - ร้านอาหาร 14 แห่ง
 - มินิมาร์ท 6 แห่ง

3. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 408 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 408 ตัวอย่าง (ทั้งปีงบประมาณ ตรวจ 2,533 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,533 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8 :: 27/5/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เดือนพฤษภาคม 2563 ดำเนินการ

1. เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารประจำเดือนพฤษภาคม 2563 เป็นเงิน 4,000 บาท
 2. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร 20 แห่ง ดังนี้
- ตลาด 4 แห่ง
 - ร้านอาหาร 12 แห่ง
 - มินิมาร์ท 4 แห่ง

3. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 410 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 410 ตัวอย่าง (ทั้งปีงบประมาณ ตรวจ 2,943 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,943 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 61.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9 :: 25/06/2563 :

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 83.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10 :: 30/07/2563 : เดือนกรกฎาคม 2563 ดำเนินการ

1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร 27 แห่ง ดังนี้
- ตลาด 6 แห่ง
 - ร้านอาหาร 4 แห่ง
 - มินิมาร์ท 17 แห่ง

2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 274 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 274 ตัวอย่าง (ทั้งปีงบประมาณ ตรวจ 3,572 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,572 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100)

3. เตรียมจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานความปลอดภัย



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11 :: 28/08/2563 : เดือนสิงหาคม 2563 ดำเนินการดังนี้

1. จัดประชุมเครือข่ายสุขภาพโภชนาการในโรงเรียน เมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2563 มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 200 คน เบิกจ่ายค่าอาหารว่าง 5000 บาท
2. จัดประชุมเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2563 มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 200 คน เบิกจ่ายค่าอาหารว่าง 5000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 10,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 12 :: 23/09/2563 : เดือนกันยายน 2563 ดำเนินการ

1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร แห่ง ดังนี้
 - ตลาด แห่ง
 - ร้านอาหาร แห่ง
 - มินิมาร์ท แห่ง
2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวน 143 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 143 ตัวอย่าง

สรุป การดำเนินโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563

1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 98 แห่ง
2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหาร จำนวน 4,067 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 4,067 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100
3. สถานประกอบการอาหารได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 98 แห่ง จากจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 98 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

