



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50480000-3478

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 80,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 75,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวประภัสตรา พันธุ์เดิมวงษ์ โทร. 5520

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวรพลา สุขทรง โทร. 1517

1.3 หลักการและเหตุผล

สำนักงานเขตทวีวัฒนาได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
5. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน
2. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

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 3.1 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนขออนุมัติโครงการและจัดทำแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 30/11/2563 : ดำเนินการ		
	1.ตรวจสอบความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการอาหาร		
	2.ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพในสถานประกอบการ		
	3.ประชาสัมพันธ์ให้สถานประกอบการอาหารเข้าร่วมกิจกรรม Green Service		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 24/12/2563 : ดำเนินการดังนี้		
	1. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต ในเดือน ตุลาคม - 20 ธันวาคม 2563 จำนวน 569 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 569 ตัวอย่าง		
	2. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือน ตุลาคม - 20 ธันวาคม 2563 จำนวน 51 แห่ง		
	3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 29.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 28/01/2564 : ดำเนินการดังนี้		
	1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนมกราคม 2564 จำนวน 34 แห่ง		
	2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 232 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 27 มกราคม 2564 จำนวน 1,010 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1,010 ตัวอย่าง		



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่5
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 37.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 24/02/2564 : ดำเนินการดังนี้
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนกุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 41 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 291 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 กุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 1,301 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1,301 ตัวอย่าง
- รายงานครั้งที่6
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 43.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 31/03/2564 :
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนมีนาคม 2564 จำนวน 65 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 485 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 มีนาคม 2564 จำนวน 1,786 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1,786 ตัวอย่าง
- รายงานครั้งที่7
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
4. จัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน
5. จัดประชุมเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 49.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 27/04/2564 :
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนเมษายน 2564 จำนวน 71 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 485 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 เมษายน 2564 จำนวน 2,262 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,262 ตัวอย่าง
- รายงานครั้งที่8
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 64.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 24/05/2564 :
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนพฤษภาคม 2564 จำนวน 20 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 222 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 พฤษภาคม 2564 จำนวน 2,484 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,484 ตัวอย่าง
- รายงานครั้งที่9
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 28/06/2564 : ดำเนินการดังนี้
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนพฤษภาคม 2564 จำนวน 27 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาต จำนวน 166 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 มิถุนายน 2564 จำนวน 2,650 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,650 ตัวอย่าง
- รายงานครั้งที่10
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
4. จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ ในการดำเนินการล้างตลาดตามหลักการสุขภาพ
5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารในการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 83.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 71,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 28/07/2564 : ดำเนินการดังนี้
1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนกรกฎาคม 2564 จำนวน 80 แห่ง
2.
ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาตตั้งแต่ 21 มิถุนายน - 20 กรกฎาคม 2564 จำนวน 659 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 กรกฎาคม 2564 จำนวน 3,309 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,309 ตัวอย่าง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่11
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 24/08/2564 : ดำเนินการ

1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในเดือนสิงหาคม 2564 จำนวน 22 แห่ง
- 2.

ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ในสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาตตั้งแต่ 21 กรกฎาคม - 20 สิงหาคม 2564 จำนวน 110 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 110 ตัวอย่าง และตั้งแต่เดือน ตุลาคม - 20 สิงหาคม 2564 จำนวน 3,419 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,419 ตัวอย่าง

รายงานครั้งที่12
3. ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 13/09/2564 :

สรุปการดำเนินงาน

1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - กันยายน 2564 จำนวน 252 ราย
- 2.

ตรวจสอบด้านความปลอดภัยอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นในสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2563 ? กันยายน 2564 จำนวน 3,464 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,464 ตัวอย่าง

3. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 141 ราย จำนวนทั้งหมด 141 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

4. ดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต 111 ราย จำนวนทั้งหมด 111 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

5. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 32 ราย จำนวนทั้งหมด 141 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.70

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

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

