



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50490000-3390

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 70,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 69,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตทุ่งครุ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวอามิณี บิลตะสอน (02-4644393)

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวรณณี ปทุมชัย โทร.1511

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ต่อประชากรแสนคนมีแนวโน้มลดลง และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตทุ่งครุ จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้ง เป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

- 1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 3 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไป ในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 4 เพื่อกู้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

- 1 ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- 2 ร้อยละ 100 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3 ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

**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... : มิติที่3 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 29/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ได้รับอนุมัติโครงการและแผนปฏิบัติการเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 24/11/25		
	ดำเนินการกิจกรรมออกตรวจสุขาภิบาลอาหาร ณ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ (ร้านอาหาร ตลาด มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 23/12/2563 :		
	1.ดำเนินการกิจกรรมออกตรวจสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา จำนวน 18 โรง		
	2.ดำเนินการกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์)		
	3.ดำเนินการออกตรวจสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารจำนวน 14 แห่ง (ร้านอาหาร 6 แห่ง ตลาด 4 แห่ง มินิมาร์ท 4 แห่ง)		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 25/01/2564 :		
	1.ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพและสุขเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา		
	ในสถานประกอบการตลาด จำนวน 4 แห่ง มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 10 แห่ง ร้านอาหารจำนวน 8 แห่ง		
	2.ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์		
	3.ดำเนินการกิจกรรมค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 19,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ดำเนินการออกตรวจสุขาภิบาลอาหารด้านสุขลักษณะ พร้อมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร		
	เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ณ สถานประกอบการตลาด จำนวน 4 แห่ง ร้านอาหารจำนวน 12 แห่ง		





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

รายงานครั้งที่6	<p>มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 8 แห่ง และดำเนินกิจกรรมจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 1.ดำเนินการออกตรวจสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารประกอบด้วย</p> <p>1.1 ร้านอาหาร จำนวน 20 แห่ง</p> <p>1.2 มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 10 แห่ง</p> <p>1.3 ตลาด จำนวน 4 แห่ง</p> <p>2.ดำเนินกิจกรรมค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ</p> <p>3.ดำเนินกิจกรรมจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์</p> <p>4.ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประกอบด้วย</p> <p>4.1 จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน</p> <p>4.2 จัดนิทรรศการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัด กทม. จำนวน 8 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 23,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 22/04/2564 :</p> <p>1. ดำเนินการออกตรวจสุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ประกอบด้วย</p> <p>1.1. ตลาด จำนวน 4 แห่ง</p> <p>1.2. มินิมาร์ทและซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 8 แห่ง</p> <p>1.3. ร้านอาหาร จำนวน 20 แห่ง</p> <p>2. ดำเนินกิจกรรมจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 3,000 บาท</p> <p>3. ดำเนินกิจกรรมค่าอาหารทำการนอกเวลา จำนวน 10 วัน</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 13,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 1.ดำเนินกิจกรรมจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 135 ตัวอย่าง</p> <p>2.ดำเนินกิจกรรมออกตรวจสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทร้านอาหาร จำนวน 8 แห่ง มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ตจำนวน 8 แห่ง</p> <p>ตลาด จำนวน 4 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่9	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: ดำเนินกิจกรรมจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์</p> <p>ดำเนินกิจกรรมออกตรวจสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ประกอบด้วย ตลาดจำนวน 4 แห่ง ร้านอาหารจำนวน 6 แห่ง</p> <p>มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 6 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่10	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 3,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: ดำเนินกิจกรรม ออกตรวจสุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ดังนี้</p> <p>1.ตลาด จำนวน 4 แห่ง</p> <p>2.มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 แห่ง</p> <p>3.ร้านอาหาร จำนวน 12 แห่ง</p>
รายงานครั้งที่11	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/08/2564 : ดำเนินกิจกรรมออกตรวจสุขาภิบาลสถานประกอบการอาหาร ดังนี้ 1. ตลาด จำนวน 3 แห่ง 2. มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต</p> <p>จำนวน 3 แห่ง 3. ร้านอาหาร จำนวน 7 แห่ง</p>
	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

