



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50420000-3709

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2565

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 102,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,350 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตสายไหม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวศุภอร กองเพ็ง โทร. 1519

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. 2557 พบร้อยละ 1.9 พ.ศ. 2558 พบร้อยละ 1.9 พ.ศ. 2559 พบร้อยละ 2.6 พ.ศ. 2560 พบร้อยละ 2.5 และ พ.ศ. 2561 พบร้อยละ 2.1

และจากการดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

พบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

□□อย่างไรก็ตาม จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิดพบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่องต่อไป

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด

สำนักงานเขตสายไหมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖4 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ

เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- please select -

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- please select -

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด้านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแ

แวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 25/04/2565 : 1. ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่

2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(Green Service)

4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-T-A) โดยเคร่งครัด

5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ทั้งในรูปแบบ Class Room Online และการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 10,030 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 24/05/2565 : 1. ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่

2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(Green Service)

4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-T-A) โดยเคร่งครัด

5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

<p>รายงานครั้งที่3</p>	<p>ทั้งในรูปแบบ Class Room และการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 6,385 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 27/06/2565 : 1. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่ 2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) 3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) 4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-A) โดยเคร่งครัด 5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 2,930 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่4</p>	<p>:: 25/07/2565 : 1. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่ 2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) 3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) 4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-A) โดยเคร่งครัด 5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 5,410 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่5</p>	<p>:: 25/08/2565 : ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่ 2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) 3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) 4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-A) โดยเคร่งครัด 5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 31,270 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่6</p>	<p>:: 30/09/2565 : 1. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ/ด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหารทั้งรายต่ออายุและรายใหม่ 2. ตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) 3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) 4. ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-A) โดยเคร่งครัด 5. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) สำหรับผู้สัมผัสอาหารสัญชาติไทย และหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารต่างดาว 6. จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ให้ผู้บริหารทราบ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 29,325 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่7</p>	<p>:: 03/10/2565 : จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 เสนอผู้บริหาร :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

