



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพฯจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และ การวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สดสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสดสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สดสมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย



รายงานครั้งที่ 8





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

:: 31/08/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง

ตรวจประเมิน 650 แห่ง

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง

- จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566

- จัดประชุมผู้ประกอบการปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

- จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 30/09/2566 :

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพำนักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

2.3 เพื่อส่งเสริมประสิทธิภาพและวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์

และพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ

ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

รายงานครั้งที่7	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 36,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/07/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้</p> <p>สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
รายงานครั้งที่8	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 31/08/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้</p> <p>สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
รายงานครั้งที่9	<p>ตรวจประเมิน 650 แห่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 - จัดประชุมผู้ประกอบปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร - จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/09/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	
รหัสโครงการ... : 50450000-7023	ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00	งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00	งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยสารพิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และ การวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากกรบริโภคาอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อสร้างเสริมประสิทธิภาพและวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เผื่อระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและเสวยอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: 27/02/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 23/03/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
 - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่4 :: 28/04/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
 - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 5





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 6	<p>:: 31/05/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง ตรวจประเมิน 650 แห่ง - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 7	<p>:: 29/06/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง ตรวจประเมิน 650 แห่ง - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 36,080 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>:: 27/07/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง ตรวจประเมิน 650 แห่ง - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 9	<p>:: 31/08/2566 : ตรวจสอบและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้รับรับรองมาตรฐานความปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง ตรวจประเมิน 650 แห่ง - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ครั้งที่ 1/2566 วันที่ 17 มีนาคม 2566 - จัดประชุมผู้ประกอบปรุง ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร - จัดประชุมสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,040 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/09/2566 : :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-7023

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,120 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ ?กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้พิษ บริโภคอย่างมั่นใจ? มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และ การวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สวมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
- 2.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 2.3 เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- 2.4 เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- 2.5 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสวมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สวมอาหาร พ.ศ. 2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
- 3.5 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของการดำเนินงานตามภารกิจ/โครงการงานประจำ ของสำนักงานเขต

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่1 :: 31/01/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: 27/02/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง
 - ตรวจประเมิน 650 แห่ง
 - ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 650 แห่ง
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 23/03/2566 : ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 650 แห่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

