



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (สำนักงานเขตทวีวัฒนา)

รหัสโครงการ... : 50480000-7025

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 85,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,390 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.เสาวลักษณ์ ลาตนาเลา โทร. 5520

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563 พบการปนเปื้อนมีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 0.25, 0.32, 0.11, 0.15 และ 0.17 ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง

โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 5.89, 4.90, 3.03, 2.65 และ 2.43 ตามลำดับ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคน ใน 5 ปีที่ผ่านมา ปี พ.ศ. 2559 - 2563 เท่ากับ 1,016.89, 1,015.20, 1,683.44, 1,206.70 และ 911.82 ซึ่งลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2562 - 2563

ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 อย่างต่อเนื่อง

และมีการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตาม

ถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม

แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนา

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
2. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)
3. ร้อยละ 30 ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมายปี 2566

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 27/12/2565 : ดำเนินการดังนี้

1. ขออนุมัติโครงการ
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทำสอบเบื้องต้น เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่2	<p>จำนวน 23 แห่ง ตรวจสอบคุณภาพอาหาร รวมทั้งหมด 456 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 456 ตัวอย่าง</p> <p>3. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 24.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/01/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 80 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 1025 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1025 ตัวอย่าง3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน4. เตรียมจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ในวันที่ 31 มกราคม 25665. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เดือนธันวาคม 2565 และเดือนมกราคม 2565
รายงานครั้งที่3	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 48.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 23/02/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 49 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 849 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 849 ตัวอย่าง3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน เดือนกุมภาพันธ์ 25664. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนกุมภาพันธ์ 4,000 บาท5. เบิกจ่ายค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา 1,250 บาท6. เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000 บาท ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข 15,840 บาท
รายงานครั้งที่4	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 58.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 41,090 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 24/03/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 38 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 311 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 311 ตัวอย่าง4. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ 19800 บาท
รายงานครั้งที่5	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 25 แห่ง</p> <ol style="list-style-type: none">2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 185 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 185 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 เมษายน 2566 ตรวจ 2,370 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,370 ตัวอย่าง3. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท
รายงานครั้งที่6	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 72.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 19/05/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 33 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 414 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 414 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 พฤษภาคม 2566 ตรวจ 2,784 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,784 ตัวอย่าง3. จัดทำแผนการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566
รายงานครั้งที่7	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/06/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 34 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 225 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 225 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 มิถุนายน 2566 ตรวจ 3,009 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,009 ตัวอย่าง3. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 แล้วเสร็จ4. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
รายงานครั้งที่8	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 93.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 8,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 24/07/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 15 แห่ง2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 กรกฎาคม 2566 ตรวจ 3,193 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,193 ตัวอย่าง
	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 96.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>





รายงานครั้งที่ 9





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

:: 22/08/2566 : ดำเนินการ

1. ตรวจสอบนำดัชนีสุขลักษณะทางกายภาพ 4 แห่ง

2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 สิงหาคม 2566 ตรวจ 3,213 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,213 ตัวอย่าง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

:: สรุปผลการดำเนินโครงการ

ดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ

1. ตรวจสอบนำดัชนีสุขลักษณะทางกายภาพ ทั้งหมด 200 แห่ง

2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 3,320 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,320 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100

3. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 200 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

4. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 122 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 61

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (สำนักงานเขตทวีวัฒนา)

รหัสโครงการ... : 50480000-7025

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 85,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,390 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.เสาวลักษณ์ ลาตนาเลา โทร. 5520

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563 พบการปนเปื้อนมีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 0.25, 0.32, 0.11, 0.15 และ 0.17 ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง

โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 5.89, 4.90, 3.03, 2.65 และ 2.43 ตามลำดับ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคน ใน 5 ปีที่ผ่านมา ปี พ.ศ. 2559 - 2563 เท่ากับ 1,016.89, 1,015.20, 1,683.44, 1,206.70 และ 911.82 ซึ่งลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2562 - 2563

ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 อย่างต่อเนื่อง

และมีการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตาม

ถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม

แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนา

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร

4. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

5. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
- ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)
- ร้อยละ 30 ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมายปี 2566

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 27/12/2565 : ดำเนินการดังนี้

- ขออนุมัติโครงการ
- ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง ตรวจสอบคุณภาพอาหาร รวมทั้งหมด 456 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 456 ตัวอย่าง
- ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 24.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 26/01/2566 : ดำเนินการดังนี้

- ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 80 แห่ง
- ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 1025 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1025 ตัวอย่าง
- ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน
- เตรียมจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ในวันที่ 31 มกราคม 2566
- เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เดือนธันวาคม 2565 และเดือนมกราคม 2566

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 48.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/02/2566 : ดำเนินการดังนี้

- ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 49 แห่ง
- ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 849 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 849 ตัวอย่าง
- ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน เดือนกุมภาพันธ์ 2566
- เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนกุมภาพันธ์ 4,000 บาท
- เบิกจ่ายค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา 1,250 บาท
- เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000 บาท ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านกายภาพและสาธารณสุข 15,840 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 58.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 41,090 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 24/03/2566 : ดำเนินการดังนี้

- ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 38 แห่ง
- ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 311 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 311 ตัวอย่าง
- ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน
- เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท
- เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ 19800 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 25 แห่ง

- ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 185 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 185 ตัวอย่าง รวมทั้งตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 เมษายน 2566 ตรวจ 2,370 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,370 ตัวอย่าง
- เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 72.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 19/05/2566 : ดำเนินการดังนี้

- ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 33 แห่ง
- ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 414 ตัวอย่าง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 7	ผ่านเกณฑ์ 414 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 พฤษภาคม 2566 ตรวจ 2,784 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,784 ตัวอย่าง 3. จัดทำแผนการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 8	26/06/2566 : ดำเนินการดังนี้ 1. ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 34 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 225 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 225 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 มิถุนายน 2566 ตรวจ 3,009 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,009 ตัวอย่าง 3. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 แล้วเสร็จ 4. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 93.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 8,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9	24/07/2566 : ดำเนินการดังนี้ 1. ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 15 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 กรกฎาคม 2566 ตรวจ 3,193 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,193 ตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 96.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10	22/08/2566 : ดำเนินการ 1. ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 4 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 สิงหาคม 2566 ตรวจ 3,213 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,213 ตัวอย่าง :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10	:: สรุปผลการดำเนินโครงการ ดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ 1. ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ทั้งหมด 200 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 3,320 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,320 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 3. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 200 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 4. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 122 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 61 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (สำนักงานเขตทวีวัฒนา)	
รหัสโครงการ... : 50480000-7025	ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566
เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00	งบประมาณที่ได้รับ : 85,900 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00	งบประมาณที่ใช้ไป : 85,390 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.เสาวลักษณ์ ลาตนาเลา โทร. 5520 ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563 พบการปนเปื้อนมีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 0.25, 0.32, 0.11, 0.15 และ 0.17 ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบาดทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 5.89, 4.90, 3.03, 2.65 และ 2.43 ตามลำดับ สอดคล้องกับอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคน ใน 5 ปีที่ผ่านมา ปี พ.ศ. 2559 - 2563 เท่ากับ 1,016.89, 1,015.20, 1,683.44, 1,206.70 และ 911.82 ซึ่งลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2562 - 2563 ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 อย่างต่อเนื่อง และมีการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

ถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนา จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
2. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)
3. ร้อยละ 30 ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
 ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
 เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****
 ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมายปี 2566

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 27/12/2565 : ดำเนินการดังนี้		
	1. ขออนุมัติโครงการ		
	2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง ตรวจสอบคุณภาพอาหาร รวมทั้งหมด 456 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 456 ตัวอย่าง		
	3. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 24.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 26/01/2566 : ดำเนินการดังนี้		
	1. ตรวจสอบเน่าด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 80 แห่ง		
	2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 1025 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1025 ตัวอย่าง		
	3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน		
	4. เตรียมจัดประชุมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา ในวันที่ 31 มกราคม 2566		
	5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เดือนธันวาคม 2565 และเดือนมกราคม 2566		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 48.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 23/02/2566 : ดำเนินการดังนี้		
	1. ตรวจสอบเน่าด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 49 แห่ง		
	2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 849 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 849 ตัวอย่าง		
	3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน เดือนกุมภาพันธ์ 2566		
	4. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนกุมภาพันธ์ 4,000 บาท		
	5. เบิกจ่ายค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในสถานศึกษา 1,250 บาท		
	6. เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000 บาท ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข 15,840 บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 58.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 41,090 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย



รายงานครั้งที่4





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่5	<p>:: 24/03/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 38 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 311 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 311 ตัวอย่าง 4. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท 5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ 19800 บาท <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่6	<p>:: 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 25 แห่ง</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 185 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 185 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 เมษายน 2566 ตรวจ 2,370 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,370 ตัวอย่าง 3. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 72.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: 19/05/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 33 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 414 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 414 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 พฤษภาคม 2566 ตรวจ 2,784 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,784 ตัวอย่าง 3. จัดทำแผนการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: 26/06/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 34 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 225 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 225 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 มิถุนายน 2566 ตรวจ 3,009 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,009 ตัวอย่าง 3. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 แล้วเสร็จ 4. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 93.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 8,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่9	<p>:: 24/07/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 15 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 กรกฎาคม 2566 ตรวจ 3,193 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,193 ตัวอย่าง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 96.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่10	<p>:: 22/08/2566 : ดำเนินการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ 4 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 สิงหาคม 2566 ตรวจ 3,213 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,213 ตัวอย่าง <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>สรุปลผลการดำเนินโครงการ</p> <p>ดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ตรวจสอบระดับสุขลักษณะทางกายภาพ ทั้งหมด 200 แห่ง 2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 3,320 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,320 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 3. สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 200 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 4. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 122 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 61 <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (สำนักงานเขตทวีวัฒนา)

รหัสโครงการ... : 50480000-7025

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 85,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 85,390 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตทวีวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.เสาวลักษณ์ ลาตนาเลา โทร. 5520

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563 พบการปนเปื้อนมีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 0.25, 0.32, 0.11, 0.15 และ 0.17 ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 5.89, 4.90, 3.03, 2.65 และ 2.43 ตามลำดับ สอดคล้องกับอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคน ใน 5 ปีที่ผ่านมา ปี พ.ศ. 2559 - 2563 เท่ากับ 1,016.89, 1,015.20, 1,683.44, 1,206.70 และ 911.82 ซึ่งลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. 2562 - 2563 ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 อย่างต่อเนื่อง และมีการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตาม

ถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนา จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
2. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)
3. ร้อยละ 30 ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

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

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมายปี 2566

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 27/12/2565 : ดำเนินการดังนี้

1. ขออนุมัติโครงการ
2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง ตรวจคุณภาพอาหาร รวมทั้งหมด 456 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 456 ตัวอย่าง
3. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร เดือนตุลาคม 65 จำนวน 26 แห่ง เดือนพฤศจิกายน 65 จำนวน 30 แห่ง เดือนธันวาคม 65 จำนวน 23 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 24.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 26/01/2566 : ดำเนินการดังนี้

1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 80 แห่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่ 2	<p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 1025 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 1025 ตัวอย่าง</p> <p>3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน</p> <p>4. เตรียมจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ในวันที่ 31 มกราคม 2566</p> <p>5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เดือนธันวาคม 2565 และเดือนมกราคม 2565</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 48.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 8,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 3	<p>:: 23/02/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 49 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 849 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 849 ตัวอย่าง</p> <p>3. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผนปฏิบัติงาน เดือนกุมภาพันธ์ 2566</p> <p>4. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนกุมภาพันธ์ 4,000 บาท</p> <p>5. เบิกจ่ายค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา 1,250 บาท</p> <p>6. เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000 บาท ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข 15,840 บาท</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 58.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 41,090 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 4	<p>:: 24/03/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 38 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 311 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 311 ตัวอย่าง</p> <p>4. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท</p> <p>5. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ 19800 บาท</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 5	<p>:: 1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 25 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 185 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 185 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 เมษายน 2566 ตรวจ 2,370 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,370 ตัวอย่าง</p> <p>3. เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนมีนาคม 4,000 บาท</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 72.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 6	<p>:: 19/05/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 33 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 414 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 414 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 พฤษภาคม 2566 ตรวจ 2,784 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 2,784 ตัวอย่าง</p> <p>3. จัดทำแผนการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 7	<p>:: 26/06/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 34 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 225 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 225 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 มิถุนายน 2566 ตรวจ 3,009 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,009 ตัวอย่าง</p> <p>3. ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 แล้วเสร็จ</p> <p>4. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 93.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 8,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 8	<p>:: 24/07/2566 : ดำเนินการดังนี้</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 15 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 กรกฎาคม 2566 ตรวจ 3,193 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,193 ตัวอย่าง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 96.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 9	<p>:: 22/08/2566 : ดำเนินการ</p> <p>1. ตรวจสอบแนวด้านสุขลักษณะทางกายภาพ 4 แห่ง</p> <p>2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 184 ตัวอย่าง รวมถึงตั้งแต่ตุลาคม 2565 - 20 สิงหาคม 2566 ตรวจ 3,213 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,213 ตัวอย่าง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
รายงานครั้งที่ 10	<p>:: สรุปผลการดำเนินโครงการ</p>





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ดำเนินการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ

1. ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ทั้งหมด 200 แห่ง
2. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหารโดย สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ 3,320 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 3,320 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100
3. สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 200 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100
4. สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 122 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 61

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0% : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

