



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50010000-3245

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2562

เริ่มต้นโครงการ : 2018-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 134,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2019-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 129,050 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตพระนคร / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวรัตติกรณ สนั่นเอื้อ โทร. 6566

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมเจตน์ อัครานุภาพ โทร. 1547

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีสาระสำคัญดังนี้

๑.๑ วิสัยทัศน์

?กรุงเทพฯ จะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยพิช บริโภคได้อย่างมั่นใจ?

๑.๒ ยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ใช้เป็นแนวทางดำเนินการ มี ๓ ประการ

๑.๒.๑ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Sciencebased)

และการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร

๑.๒.๒ การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

๑.๒.๓ การเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง

๑.๓ เป้าหมายหลัก

ผลลัพธ์สุดท้ายที่กรุงเทพมหานครต้องการให้บรรลุผลตามแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยมี ๔ ประการ คือ

๑.๓.๑ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกันเฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ

๑.๓.๒ พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล

๑.๓.๓ พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง

๑.๓.๔ พัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายในเรื่องอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตพระนครจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้น

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ

๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

๔ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์

และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหาร

๕ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๖ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

๑ ลดอัตราผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ จากฐานข้อมูลปี ๒๕๖๑

๒ ลดอัตราการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ จากฐานข้อมูลปี ๒๕๖๑

๓ เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์คุณภาพอาหารภาคสนามให้ครบร้อยละ ๑๐๐

๔ เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน ๑๐๐ ตัวอย่าง (โดยการสุ่มตัวอย่างตามวิธีทางสถิติ) เพื่อส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา

เป้าหมายผลการตรวจวิเคราะห์ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

๕ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ ตามหลักการสุขาภิบาลที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 4. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและค่าใช้จ่ายงบประมาณ





รายงานครั้งที่ 1





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

	<p>:: 31/10/2561 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...จัดทำแผนการดำเนินงานตามโครงการที่ผู้บริหารลงนามอนุมัติแล้ว เพื่อเสนอสำนักงบประมาณของกรุงเทพมหานครเพื่อพิจารณาอนุมัติโครงการและแผนการดำเนินงาน</p>		
รายงานครั้งที่ 2	<p>:: 30/11/2561 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...การตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารและประชาสัมพันธ์ แนะนำให้เป็นไปตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 51 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 3	<p>:: 21/12/2561 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เตรียมจัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในวันจันทร์ที่ 24 ธันวาคม 2561 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุมเพชรพระนคร สำนักงานเขตพระนคร มีกลุ่มเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตพระนครจำนวน 60 คน</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 4	<p>:: 25/1/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...การสุ่มตัวอย่างอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ และตรวจสอบใบผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านงานสุขาภิบาลอาหาร</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 5	<p>:: 26/2/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...การสุ่มตัวอย่างอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ และตรวจสอบใบผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านงานสุขาภิบาลอาหาร พร้อมตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายอาหารปลอดภัยให้คงความสะอาดตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 6	<p>:: 26/3/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ และตรวจสอบใบผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านงานสุขาภิบาลอาหาร พร้อมตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายอาหารปลอดภัยให้คงความสะอาดตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 7	<p>:: 26/3/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 65 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 8	<p>:: 28/5/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 82 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9	<p>:: 28/6/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 61 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10	<p>:: 28/6/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 61 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 44,850 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 11	<p>:: 30/7/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 82 แห่ง และสรุปรายงานผลการตรวจสอบถึงดักไขมันในร้านอาหาร จำนวน 126 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 12	<p>:: 27/8/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 56 แห่ง และสรุปรายงานผลการตรวจสอบถึงดักไขมันในร้านอาหาร จำนวน 49 แห่ง</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 84,200 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 13	<p>:: 13/9/2562 : ดำเนินโครงการแล้วเสร็จตามแผนงานที่วางไว้แล้ว การสุ่มตัวอย่างอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและชีวภาพ พร้อมแนะนำประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ และตรวจสอบใบผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารเพื่อให้เป็นปัจจุบันและสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านงานสุขาภิบาลอาหาร</p>	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ตำแหน่ง

.....

