



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50250000-3450

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 75,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดอนเมือง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวสมพร จันทร์งาม (5341)

ผู้ประสานงาน สยป : นายวรวิทย์ เทียงธรรม (1519)

1.3 หลักการและเหตุผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบตรวจและนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแล สร้างเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตดอนเมืองได้เห็นความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาผู้สัมผัสอาหารและสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน และเพื่อให้ผู้มารับบริการได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย และเป็น "มหานครที่น่าอยู่อย่างยั่งยืน"

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตดอนเมืองมีความรู้ความเข้าใจและมีประสบการณ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จนนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยและได้รับการที่ดี
2. เพื่อเป็นการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตดอนเมือง
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค
4. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน และสถาบันต่าง ๆ ในการดำเนินโครงการฯ ในรูปแบบและในโอกาสต่าง ๆ
5. เพื่อให้เกิดการประสานงานที่ดีระหว่างผู้ประกอบการกับเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
6. เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละ 90 จากจำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อน*100/ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์

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 - ปลอดภัยโรคในเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 (12)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 22/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

- 2.ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร
- 3.สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI2)
- 4.ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
- 5.ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับที่ 39 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.78

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 13.78 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 21/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...๑. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร และประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

- พร้อมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒)
- 2..ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับที่ ๔๗ ราย คิดเป็น ๓๔.๒๗ %

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 34.27 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 20/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...๑. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร

๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒)
๓. ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
- ๔.ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับที่ ๑๔๓ ราย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.88 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 2,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 4





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: 23/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. ตรวจประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร

๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมี ได้แก่ แอกโซ แร็กซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์บิก โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร

ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒) ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 185 ราย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.14 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 6,250 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

