



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50350000-3486

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 85,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางพลัด / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวกันยาร คนเที่ยง , นางสาวสุภาวดี ดันนิตีไพศาล 02434633 ผู้ประสานงาน สยป : นายธนูเทพ ประสานทอง 1517

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมถึงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขต

ตามโครงการดังกล่าว สำนักงานเขตบางพลัดได้เข้าไปดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย

โดยจัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร

เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุงอย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

นอกจากนี้ยังดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

การเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นและตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภค

ได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่าย ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัย

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ดำเนินไปสูเป้าหมายเขตอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ 2562 สำนักงานเขตบางพลัด

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยเพื่อดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานให้ครอบคลุมพื้นที่

รวมทั้งการรักษาสภาพของสถานที่ที่ได้มาตรฐานแล้วให้คงสภาพอยู่อย่างสม่ำเสมอ เพื่อประโยชน์ของประชาชน

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

3. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางพลัดและคุ้มครองผู้บริโภคและสาธารณสุข

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

แหล่งจำหน่ายอาหารทุกรายในพื้นที่เขตบางพลัด ได้รับการตรวจสอบด้านกายภาพ

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ปี 2563 ๗.

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 24/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ขออนุมัติโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 29/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

-จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)

-ขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 26/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนธันวาคม 2562

โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด

498 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 498 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 46 ตัวอย่าง

2.ฟอร์มาลีน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 41 ตัวอย่าง

3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 31 ตัวอย่าง

4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง

5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 100 ตัวอย่าง



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- 6.สี่สิ่งเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 26 ตัวอย่าง
- 7.สารโพสลาโร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 23 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซึสเร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 20 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 28 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 159 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 2,800 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 2,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 4 :: 27/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนมกราคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 481 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 481 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 52 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 14 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 88 ตัวอย่าง
- 6.สี่สิ่งเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 21 ตัวอย่าง
- 7.สารโพสลาโร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 23 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซึสเร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 22 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 26 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 163 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 23,000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

