



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50420000-3582

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 87,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตสายไหม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.สุนิสา ไกรยา

ผู้ประสานงาน สยป : นายศุภวิชช์ ทรัพย์ศิริสวัสดิ์ เบอร์โทร. 1550

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. 2556 พบร้อยละ 2.4 พ.ศ. 2557 พบร้อยละ 1.9 พ.ศ. 2558 พบร้อยละ 1.9 พ.ศ. 2559 พบร้อยละ 2.6 และ พ.ศ. 2560 พบร้อยละ 2.5 และจากการดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหาร

ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี พบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

□□อย่างไรก็ตาม จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิดพบว่ยังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่องต่อไป

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด

สำนักงานเขตสายไหมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖3 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ

เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ สร้างจิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 (เจราบายูธนาการตัวที่ 4)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 29/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอนจัดทำรายละเอียดโครงการ และจัดทำแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 27/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. ขออนุมัติและจัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

2. ตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ภาคการศึกษาที่ 2/2562

3. จัดทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 23/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

2. ตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ภาคการศึกษาที่ 2/2562

3. จัดทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 4 :: 27/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

- ตรวจการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆในพื้นที่เขตสายไหมตามแผนปฏิบัติงาน

- จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่ 5
- จัดทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
 - :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 16,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 - :: 19/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...
 - ตรวจการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆในพื้นที่เขตสายไหมตามแผนปฏิบัติงาน
 - จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ
 - จัดทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
 - ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผน
 - :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 - :: 30/3/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...
 - จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ
 - จัดทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
 - ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามแผน
 - :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 7,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

