

1. ชื่อตัวชี้วัด : (3) กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

2. ระดับความสำเร็จ :  ผลผลิต (Output)  ผลลัพธ์ (Outcome)

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

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

----- ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนียาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 50 เขต

2. เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร

และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน

ความปลอดภัย ได้แก่

(1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(1) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี

และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

(2) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕

ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

(3) ตลาด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

(4) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 1๐ ตัวอย่าง

(5) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น

มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย 4 ข้อ โดยต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้
- (1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ขอมาตรฐานหลัก)
  - (2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ขอมาตรฐานหลัก)
  - (3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
  - (4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิลขยะทั่วไปและขยะอันตราย เป็นต้น
  - (5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
  - (6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
  - (7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

#### ผลผลิต

1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

#### ผลลัพธ์

1. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
2. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

#### 4. วิธีการคำนวณ :

- :: 1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด
2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

#### 5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)

#### 6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : 27/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เสนออนุมัติโครงการและจัดแผนการตรวจ

26/11/2563 : 1.  เดือนตุลาคม 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 654 ราย ได้รับป้ายรับรอง 648 ราย คิดเป็นร้อยละ 99.08

1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 5 ราย

1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 58 ราย

2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 172 ราย

3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 449 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 447 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 99.55) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.45)

4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 121 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

5.  เดือนตุลาคม 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 22 คน

30/12/2563 : 1.  เดือนพฤศจิกายน 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 655 ราย ได้รับป้ายรับรอง 653 ราย

คิดเป็นร้อยละ 99.69

1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 2 ราย

1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 75 ราย

2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 77 ราย

3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 80 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 80 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)

4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 186 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 183 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 98.39) พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 1.61)

5.  เดือนพฤศจิกายน 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 8 คน

6.เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์ฯ จำนวน 21,000 บาท

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : 28/01/2564 : 1. เดือนธันวาคม 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 655 ราย ได้รับป้ายรับรอง 473 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.21

1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่ จำนวน 6 ราย

1.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ จำนวน 42 ราย

2. การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 74 ราย

3. การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 350 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 347 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 99.14) พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.86 )

4. การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 256 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 256 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)

5. เดือนธันวาคม 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 22 คน

6. เบิกค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดประชุมและให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารแก่อาสาสมัครอาหารปลอดภัย เป็นเงิน 5,780 บาท

7. เบิกค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดกิจกรรมการพัฒนาศาลาสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เดือนมกราคม 2564 เป็นเงิน 10,000 บาท

8. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 13,000 บาท

9. จัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 4945 บาท

25/02/2564 : 1. เดือนกุมภาพันธ์ 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 654 ราย ได้รับป้ายรับรอง 423 ราย คิดเป็นร้อยละ 64.68

1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่ จำนวน 3 ราย

1.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ จำนวน 116 ราย

2. การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 103 ราย

3. การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 671 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 668 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.55)

พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.45)

4. การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 375 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 373 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 99.47) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.53)

5. เดือนมกราคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน

6. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร เดือนมกราคม 2564 จำนวน 13 ครั้ง จำนวน 108 แห่ง

7. เบิกค่าตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ฯ เป็นเงิน 4,895 บาท

8. เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 14,000 บาท

25/03/2564 : 1. เดือนกุมภาพันธ์ 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 664 ราย

1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่ จำนวน 12 ราย

1.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ จำนวน 89 ราย

2. การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 100 ราย

3. การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 407 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 407 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)

4. การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 237 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 237 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)

5. เดือนกุมภาพันธ์ 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 12 คน

6. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร เดือนมกราคม 2564 จำนวน 14 ครั้ง จำนวน 85 แห่ง

7. เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด จำนวน 185 ตัวอย่าง อยู่ระหว่างเบิกค่าตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ฯ เป็นเงิน 4,890 บาท

8. กำหนดจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ

ห้องประชุมชั้น 4 สำนักงานเขตยานนาวา

เบิกค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 775 บาท

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : 27/04/2564 : 1. เดือนเมษายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 664 ราย

- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 4 ราย
- 1.2  ขอต่อยุป้ายรับรองฯ  จำนวน 53 ราย
- 2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 57 ราย
- 3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 278 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 277 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.64)  
พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.36)
- 4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 88 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 86 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 97.73) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 2.27)
- 5.  เดือนมีนาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน
- 6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมีนาคม จำนวน 180 ตัวอย่าง
- 7.  จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4  
สำนักงานเขตยานนาวา  
งบประมาณที่ใช้
- 1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมีนาคม เป็นเงิน 4,885 บาท

28/05/2564 : 1.  เดือนพฤษภาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 671 ราย

- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 5 ราย
- 1.2  ขอต่อยุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย
- 2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 12 ราย
- 3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 195 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 195 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
- 4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 37 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
- 5.  เดือนเมษายน 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 2 คน
- 6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน จำนวน 156 ตัวอย่าง  
งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,915 บาท
- 1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน เป็นเงิน 4,915 บาท

28/06/2564 : 1.  เดือนมิถุนายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 675 ราย

- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 7 ราย
- 1.2  ขอต่อยุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย
- 2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 8 ราย
- 3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 199 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 199 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
- 4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 33 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
- 5.  เดือนพฤษภาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 2 คน
- 6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมิถุนายนจำนวน 187 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,970 บาท

- 1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน เป็นเงิน 4,970 บาท

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 28/07/2564 :

- 1.  เดือนกรกฎาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 675 ราย
- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 14 ราย
- 1.2  ขอต่อยุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย
- 2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 15 ราย
- 3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 53 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 53 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)

4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 49 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)

5.  เดือนกรกฎาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 4 คน

6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมิถุนายน จำนวน 195 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 3,275 บาท

1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เป็นเงิน 3,275 บาท

30/08/2564 : 1.  เดือนสิงหาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 687 ราย

1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 0 ราย

1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย

2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 65 ราย

3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 517 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 516 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.80)

พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.20)

4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 149 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 149 ตัวอย่าง

(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)

5.  เดือนสิงหาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 9 คน

6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนกรกฎาคม จำนวน 129 ตัวอย่าง

7.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม จำนวน 179 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,625 บาท

เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม เป็นเงิน 4,625 บาท

23/09/2564 : 1.  เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 661 ราย

2. เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 661 ราย

2.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 8 ราย

2.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 124 ราย

3. การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 132 ราย

4. เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน

5. เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม จำนวน 179 ตัวอย่าง

สรุปการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ.2564

1. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ในปี 2564 ( ณ วันที่ 13 กันยายน 2564 ) จำนวน 639 ราย (ทั้งหมด 661 ราย) คิดเป็นร้อยละ 96.67

2. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ในปี 2564 จำนวน 378 ราย (ทั้งหมด 661 ราย) คิดเป็นร้อยละ

57.19 ( ณ วันที่ 13 กันยายน 2564)

3. ได้รับงบประมาณโครงการทั้งหมด จำนวน 113,000 บาท เบิกจ่ายงบประมาณทั้งหมด จำนวน 101,955 บาท คิดเป็น ร้อยละ 90.23

เงินงบประมาณคงเหลือ 11,045 บาท คิดเป็นร้อยละ 9.77

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: 27/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...เสนออนุมัติโครงการและจัดแผนการตรวจ

26/11/2563 : 1.  เดือนตุลาคม 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 654 ราย ได้รับป้ายรับรอง 648 ราย

คิดเป็นร้อยละ 99.08

1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 5 ราย

1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 58 ราย

2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 172 ราย

3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 449 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 447 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.55) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.45)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 121 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)
5.  เดือนตุลาคม 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 22 คน
- 30/12/2563 : 1.  เดือนพฤศจิกายน 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 655 ราย ได้รับป้ายรับรอง 653 ราย คิดเป็นร้อยละ 99.69
- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 2 ราย
- 1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 75 ราย
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 77 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 80 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 80 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 186 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 183 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 98.39) พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 1.61)
5.  เดือนพฤศจิกายน 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 8 คน
6. เบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์ จำนวน 21,000 บาท
- 28/01/2564 : 1.  เดือนธันวาคม 2563 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 655 ราย ได้รับป้ายรับรอง 473 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.21
- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 6 ราย
- 1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 42 ราย
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 74 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 350 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 347 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.14) พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.86)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 256 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 256 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)
5.  เดือนธันวาคม 2563 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 22 คน
6.  เบิกค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดประชุมและให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารแก่อาสาสมัครอาหารปลอดภัย เป็นเงิน 5,780 บาท
7.  เบิกค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เดือนมกราคม 2564 เป็นเงิน 10,000 บาท
8.  เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 13,000 บาท
9. จัดซื้อตัวอย่างอาหาร จำนวน 4945 บาท
- 25/02/2564 : 1.  เดือนกุมภาพันธ์ 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 654 ราย ได้รับป้ายรับรอง 423 ราย คิดเป็นร้อยละ 64.68
- 1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 3 ราย
- 1.2  ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 116 ราย
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 103 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 671 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 668 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.55) พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.45)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 375 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 373 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.47) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.53)
5.  เดือนมกราคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน
6.  ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร เดือนมกราคม 2564 จำนวน 13 ครั้ง จำนวน 108 แห่ง
7.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 4,895 บาท
8.  เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 14,000 บาท

25/03/2564 : 1.  เดือนกุมภาพันธ์ 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 664 ราย  
1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 12 ราย  
1.2  ขอต่อยุ่ป้ายรับรองฯ  จำนวน 89 ราย  
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 100 ราย  
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 407 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 407 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)  
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 237 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 237 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.00)  
5.  เดือนกุมภาพันธ์ 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 12 คน  
6.  ตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร เดือนมกราคม 2564 จำนวน 14 ครั้ง จำนวน 85 แห่ง  
7.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด จำนวน 185 ตัวอย่าง อยู่ระหว่างเบิกค่าตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 4,890 บาท  
8.  กำหนดจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ  
ห้องประชุมชั้น 4 สำนักงานเขตยานนาวา  
เบิกค่าจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 775 บาท

27/04/2564 : 1.  เดือนเมษายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 664 ราย  
1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 4 ราย  
1.2  ขอต่อยุ่ป้ายรับรองฯ  จำนวน 53 ราย  
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 57 ราย  
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 278 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 277 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.64)  
พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.36)  
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 88 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 86 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 97.73) พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 2.27)  
5.  เดือนมีนาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน  
6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมีนาคม จำนวน 180 ตัวอย่าง  
7.  จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน วันจันทร์ที่ 29 มีนาคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4  
สำนักงานเขตยานนาวา  
งบประมาณที่ใช้  
1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมีนาคม เป็นเงิน 4,885 บาท

28/05/2564 : 1.  เดือนพฤษภาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 671 ราย  
1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 5 ราย  
1.2  ขอต่อยุ่ป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย  
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 12 ราย  
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 195 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 195 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)  
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 37 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 37 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)  
5.  เดือนเมษายน 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 2 คน  
6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน จำนวน 156 ตัวอย่าง  
งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,915 บาท  
1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน เป็นเงิน 4,915 บาท

28/06/2564 : 1.  เดือนมิถุนายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 675 ราย  
1.1  ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 7 ราย  
1.2  ขอต่อยุ่ป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย

2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 8 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 199 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 199 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 33 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
5.  เดือนพฤษภาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 2 คน
6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมิถุนายนจำนวน 187 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,970 บาท

1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนเมษายน เป็นเงิน 4,970 บาท

28/07/2564 :

1.  เดือนกรกฎาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 675 ราย
  - 1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 14 ราย
  - 1.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 15 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 53 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 53 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)  
พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 49 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
5.  เดือนกรกฎาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 4 คน
6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนมิถุนายน จำนวน 195 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 3,275 บาท

1.  เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เป็นเงิน 3,275 บาท

30/08/2564 : 1.  เดือนสิงหาคม 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 687 ราย

- 1.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 0 ราย
- 1.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 0 ราย
2.  การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 65 ราย
3.  การตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 517 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 516 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 99.80)  
พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0.20)
4.  การตรวจหาจุลินทรีย์ จำนวน 149 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 149 ตัวอย่าง  
(คิดเป็นร้อยละ 100) พบการปนเปื้อน 0 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 0)
5.  เดือนสิงหาคม 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา  
มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 9 คน
6.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนกรกฎาคม จำนวน 129 ตัวอย่าง
7.  เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม จำนวน 179 ตัวอย่าง

งบประมาณที่ใช้ จำนวน 4,625 บาท

- เบิกค่าตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม เป็นเงิน 4,625 บาท

23/09/2564 : 1.  เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 661 ราย

2. เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 สถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 661 ราย
  - 2.1 ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่  จำนวน 8 ราย
  - 2.2 ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ  จำนวน 124 ราย
3. การปฏิบัติงานตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 132 ราย
4. เดือนสิงหาคม-กันยายน 2564 จัดทดสอบประเมินความรู้การสุขาภิบาลอาหาร ที่สำนักงานเขตยานนาวา





**\*\* ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด \*\***

มีผู้เข้ารับการอบรม/ทดสอบ จำนวน 11 คน

5.เก็บตัวอย่างอาหารในตลาดสด เดือนสิงหาคม จำนวน 179 ตัวอย่าง

สรุปการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ.2564

1. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ในปี 2564 ( ณ วันที่ 13 กันยายน 2564 ) จำนวน 639 ราย (ทั้งหมด 661 ราย) คิดเป็นร้อยละ 96.67

2. สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ในปี 2564 จำนวน 378 ราย (ทั้งหมด 661 ราย) คิดเป็นร้อยละ 57.19 ( ณ วันที่ 13 กันยายน 2564)

3. ได้รับงบประมาณโครงการทั้งหมด จำนวน 113,000 บาท เบิกจ่ายงบประมาณทั้งหมด จำนวน 101,955 บาท คิดเป็น ร้อยละ 90.23 เงินงบประมาณคงเหลือ 11,045 บาท คิดเป็นร้อยละ 9.77

**7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :**

:: - ความพร้อมของบุคลากร ยานพาหนะ และความร่วมมือของสถานประกอบการ

- ความพร้อมของบุคลากร ยานพาหนะ และความร่วมมือของสถานประกอบการ

- ความพร้อมของบุคลากร ยานพาหนะ และความร่วมมือของสถานประกอบการ

- ความพร้อมของบุคลากร ยานพาหนะ และความร่วมมือของสถานประกอบการ

**8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :**

:: - สถานการณ์โควิด19ทำให้การปฏิบัติงานเป็นไปด้วยความยากลำบาก

- สถานการณ์โควิด19ทำให้การปฏิบัติงานเป็นไปด้วยความยากลำบาก

- สถานการณ์โควิด19ทำให้การปฏิบัติงานเป็นไปด้วยความยากลำบาก

- สถานการณ์โควิด19ทำให้การปฏิบัติงานเป็นไปด้วยความยากลำบาก

**9. หลักฐานอ้างอิง :**

:: - รายงานและภาพถ่ายการตรวจ

- รายงานและภาพถ่ายการตรวจ

- รายงานและภาพถ่ายการตรวจ

- รายงานและภาพถ่ายการตรวจ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

