



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50070000-3272

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 94,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 63,630 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดุสิต / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวสุทธิลักษณ์ บันสุข โทร. 5421

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวบุษย์ ชลสายทรัพย์ โทร 1515

**1.3 หลักการและเหตุผล**

รายงานสถิติการแพร่ระบาดของโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่าประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง เมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี 2563 มีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 70,221 คน/แสนประชากร หรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่าอัตราการป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อัตราการตายและอัตราการป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง และเริ่มคงที่ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ

ปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน และเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญที่สุดเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตดุสิตจึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย

ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด
3. เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกแห่งที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือเสิร์ฟอาหาร
2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด
  - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภทสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสซาร์ ยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี (Test-Kit) จำนวน 2,550 ตัวอย่าง ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหาร ที่ตรวจวิเคราะห์
  - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,500 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
3. ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ จากสถานประกอบการที่มีกรจำหน่ายสินค้าประเภทกระเช้าของขวัญทุกแห่งในพื้นที่
4. โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่ สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต ร่วมกับสำนักงานเขต จำนวน 46 แห่ง
  - (1) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
  - (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภทสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสซาร์ ยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี (Test-Kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหา เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)
  - (3) ตรวจวิเคราะห์คุณภาพนมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

- (4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 2 ครั้ง/ปี
- (5) จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหารสำหรับอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 1 ครั้ง/ปี
- 5. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง/ปี
- 6. ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายใหม่) ทุกราย

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๔ ประชาชนได้รับบริการช่วยเหลือฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุและเจ็บป่วยขั้นวิกฤต

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 27/10/2563 : จัดทำโครงการและได้รับอนุมัติเงินประจำงวดจากสำนักงบประมาณเรียบร้อยแล้ว และดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ในเดือนตุลาคม 2563 จำนวน 30 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.46 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 23/11/2563 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม - พฤศจิกายน 2563 จำนวน 70 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 70 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.41 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/12/2563 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม - ธันวาคม 2563 จำนวน 81 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 81 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.15, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.49 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 22/01/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - มกราคม 2564 จำนวน 113 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 113 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.11, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 6 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.49 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 1,990 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - กุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 143 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 143 ราย คิดเป็นร้อยละ 35.57, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 24 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.97 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 12,890 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 24/03/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564 จำนวน 204 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 204 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.75, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 45 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.19 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 12,290 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 20/04/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - เมษายน 2564 จำนวน 242 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 242 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.20, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 50 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 12.44 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 10,780 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 20/05/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - พฤษภาคม 2564 จำนวน 275 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 275 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.41, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 64 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 15.92 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 7,130 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 22/06/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - มิถุนายน 2564 จำนวน 298 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 298 ราย คิดเป็นร้อยละ 74.13, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 86 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.39 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,670 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 23/07/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - กรกฎาคม 2564 จำนวน 298 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 298 ราย คิดเป็นร้อยละ 74.13, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 86 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.39 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 25/08/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - สิงหาคม 2564 จำนวน 367 ราย จาก 402 ราย





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 367 ราย คิดเป็นร้อยละ 91.29, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 124 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 30.85

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 13,880 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 12 :: 28/09/2564 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - กันยายน 2564 จำนวน 383 ราย จาก 402 ราย

และจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้มีสถานประกอบการปิดดำเนินการ จำนวน 17 แห่ง

และเลิกกิจการ จำนวน 2 แห่ง จึงทำให้เหลือสถานประกอบการอาหารทั้งหมด จำนวน 383 แห่ง ตรวจสอบและผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 383 ราย

คิดเป็นร้อยละ 100, ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 125 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 32.64

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

