



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50070000-3413

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 127,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2022-11-28 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 110,275 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดุสิต / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ 1 แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการแผ่รังสีโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่าประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอจากระวัง เมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ และยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ

ปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน และเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาด้านสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญที่สุด เพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตดุสิต ในฐานะหน่วยงานภาครัฐมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย

ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการแผ่รังสีคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค

โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและแผ่รังสีคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด
- 2.3 เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกแห่งที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือเสิร์ฟอาหาร
- 3.2 สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด
 - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภทสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี (Test-Kit) จำนวน 2,550 ตัวอย่าง ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,500 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 3. ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อของชำร่วยในช่วงเทศกาลปีใหม่ จากสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายสินค้าประเภทกระเช้าของขวัญทุกแห่งในพื้นที่
 - 3.4 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่ สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต ร่วมกับสำนักงานเขต จำนวน 46 แห่ง
 - (1) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
 - (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภทสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี (Test-Kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหา เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- (3) ตรวจวิเคราะห์คุณภาพนมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
- (4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 2 ครั้ง/ปี
- (5) จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 1 ครั้ง/ปี
- 3.5 จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง/ปี
- 3.6 ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย มีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายใหม่) ทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างความปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพพหุதியุทธศาสตร์และตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

- รายงานครั้งที่1 :: 31/12/2565 : ในช่วงเดือนตุลาคม - ธันวาคมที่ผ่านมา ได้ดำเนินการจัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการ
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 5,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่2 :: แผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยในพื้นที่เขตดุสิต ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - มกราคม 2566 จำนวน 370 แห่ง
ดำเนินการปฏิบัติตามแผนการดำเนินงาน และ รายงานผลการดำเนินงานผ่าน BKK Food Safety
มีสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยจำนวน 118 แห่ง คิดเป็น 31.89 % เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 12,960 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่3 :: 24/02/2566 : ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - กุมภาพันธ์ 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 149 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 40.27
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 10,960 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่4 :: 24/03/2566 : 1. ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - มีนาคม 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 187 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 50.54
2. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2566
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 10,960 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่5 :: 24/04/2566 : ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - เมษายน 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 243 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 65.68
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 9,960 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่6 :: 26/05/2566 : 1. ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - พฤษภาคม 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 278 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 75.14
2. ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 13 แห่ง เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 11,035 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่7 :: 23/06/2566 : 1. ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - มิถุนายน 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 314 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 84.86
2. ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 26 แห่ง เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
3. ดำเนินกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลริมบาทวิถี วันที่ 19 มิถุนายน 2566
4. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย วันที่ 22 มิถุนายน 2566
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 6,200 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่8 :: 25/07/2566 : 1. ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - กรกฎาคม 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 350 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 370 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 94.59
2. ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 46 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 39,900 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่9 :: 23/08/2566 : 1. ปฏิบัติงานตามแผนการดำเนินงานโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2565 - สิงหาคม 2566
มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 357 แห่ง จากสถานประกอบการอาหาร จำนวน 357 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 100 เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

2. ตรวจสอบประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 46 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด

รายงานครั้งที่10 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 3,200 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
:: สรุปผลการดำเนินงานรายงานผู้บริหารทราบ		
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

