



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-2998

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 115,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,500 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวมลธิชา ทองจีน โทร 6470

ผู้ประสานงาน สยป : คุณนริรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข โทร 1548

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ 1 แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการแผ่รังสีโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่า ประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี 2553 มีอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 702.21 คน/แสนประชากรหรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่า อัตราป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อัตราตายและอัตราป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและเริ่มคงที่ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร

ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้ง ประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ 2564 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขภาพิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการแผ่รังสีคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- เพื่อตรวจสอบและแผ่รังสีคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
- เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขภาพิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขภาพิบาล โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกราย จำนวน 470 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
 - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดเรอัสระ ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) ไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (3) ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อโรกระบบทางเดินอาหารตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด ต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 4 ชนิด ได้แก่ Salmonella, E.coli, S.aureus และ V.cholerae คิดเป็นร้อยละ 78 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพญาไท สามารถปฏิบัติตามหลักสุขภาพิบาล โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขภาพิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตร่วมกับสำนักงานเขตพญาไททุกแห่ง จำนวน 10 แห่ง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- (1) ตรวจสอบประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
- (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิก ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)
- (3) ตรวจวิเคราะห์หม้อโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
- (4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 1-2 ครั้ง/ปี
 - จัดประชุมตลาดในพื้นที่เขตพญาไท เพื่อให้สามารถพัฒนาให้ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง
 - ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย(รายใหม่) ทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขึ้นขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการตรวจด้านกายภาพและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารเพื่อดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 26/11/2563 : ปฏิบัติงานตามแผน ตรวจสุ่มลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารประกอบการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการและวันหยุดราชการ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/12/2563 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำคำสั่งการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 29/01/2564 : ออกปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตามแผน และสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารทุกประเภทตามแผน และจัดทำรายงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 30,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 30/03/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในวันรายการปกติและวันหยุดราชการ สุ่มตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารและวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และโรงเรียน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 21,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 28/04/2564 : ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตลาด และเคร่งครัดให้ตลาดปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล และเพิ่มเติมมาตรการป้องกัน COVID19 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : การลงพื้นที่สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ร่วมกับการตรวจตามมาตรการการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 30/06/2564 : สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 30/07/2564 : ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 1,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 30/08/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 29/09/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปี 2564 ได้แก่ ตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ชื่อโครงการ/กิจกรรม





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-2998

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 115,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,500 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวมลธิชา ทองจีน โทร 6470

ผู้ประสานงาน สยป : คุณนริรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข โทร 1548

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ 1 แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการแพร่ระบาดของโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่า ประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี 2553 มีอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 702.21 คน/แสนประชากรหรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่า อัตราป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อัตราตายและอัตราป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและเริ่มคงที่ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร

ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ 2564 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
- เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกราย จำนวน 470 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
 - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) ไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (3) ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อโรกระบบทางเดินอาหารตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด ต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 4 ชนิด ได้แก่ Salmonella, E.coli, S.aureus และ V.cholerae คิดเป็นร้อยละ 78 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพญาไท สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตร่วมกับสำนักงานเขตพญาไททุกแห่ง จำนวน 10 แห่ง
 - (1) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
 - (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารกันรา





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

สารฟอกขาว สีสันเคราะหฺ์ กรดเรอึ้สระ ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค
ภาชนะอุปกรณฺ์ มีอู่สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)

(3) ตรวจวิเคราะห์นมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา

(4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 1-2 ครั้ง/ปี

-จัดประชุมตลาดในพื้นที่เขตพญาไท เพื่อให้สามารถพัฒนาให้ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง

-ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้ง
ให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย(รายใหม่) ทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา์ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการตรวจด้านกายภาพและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารเพื่อดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 26/11/2563 : ปฏิบัติงานตามแผน ตรวจสุ่มลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารประกอบการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการและวันหยุดราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/12/2563 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำคำสั่งการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 29/01/2564 : ออกปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตามแผน และสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารทุกประเภทตามแผน และจัดทำรายงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 30,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 30/03/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในวันราชการปกติและวันหยุดราชการ สุ่มตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารและวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และโรงเรียน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 21,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 28/04/2564 : ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตลาด และเคร่งครัดให้ตลาดปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล และเพิ่มเติมมาตรการป้องกัน COVID19	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : การลงพื้นที่สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการ รวมกับการตรวจตามมาตรการการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 30/06/2564 : สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 30/07/2564 : ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 1,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 30/08/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 29/09/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปี 2564 ได้แก่ ตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-2998

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564





เริ่มต้นโครงการ





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: 2020-10-01 00:00:00





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

สิ้นสุดโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 115,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,500 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวมลธิชา ทองจีน โทร 6470

ผู้ประสานงาน สยป : คุณณริรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข โทร 1548

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านความปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ 1 แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการเฝ้าระวังโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่า ประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี 2553 มีอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 702.21 คน/แสนประชากรหรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่า อัตราป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อัตราตายและอัตราป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและเริ่มคงที่ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร

ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ ปูรองและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงาน คุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ 2564 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
- เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกราย จำนวน 470 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
 - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) ไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (3) ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อโรคระบบทางเดินอาหารตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด ต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 4 ชนิด ได้แก่ Salmonella, E.coli, S.aureus และ V.cholerae คิดเป็นร้อยละ 78 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพญาไท สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตรวมกับสำนักงานเขตพญาไททุกแห่ง
 - (1) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
 - (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- (3) ตรวจวิเคราะห์หมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
- (4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 1-2 ครั้ง/ปี
- จัดประชุมตลาดในพื้นที่เขตพัฒนา เพื่อให้สามารถพัฒนาให้ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง
- ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย(รายใหม่) ทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการตรวจด้านกายภาพและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารเพื่อดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 26/11/2563 : ปฏิบัติงานตามแผน ตรวจสุ่มลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารประกอบการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการและวันหยุดราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/12/2563 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำคำสั่งการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 29/01/2564 : ออกปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตามแผน และสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารทุกประเภทตามแผน และจัดทำรายงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 30,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 30/03/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในวันราชการปกติและวันหยุดราชการ สุ่มตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารและวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และโรงเรียน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 21,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 28/04/2564 : ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตลาด และเคร่งครัดให้ตลาดปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล และเพิ่มเติมมาตรการป้องกัน COVID19	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : การลงพื้นที่สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ร่วมกับการตรวจตามมาตรการการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 30/06/2564 : สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 30/07/2564 : ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 1,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 30/08/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 29/09/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปี 2564 ได้แก่ ตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-2998

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 115,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 70,500 บาท





** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวมลธิชา ทองจีน โทร 6470

ผู้ประสานงาน สยป : คุณนริรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข โทร 1548

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านความปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ 1 แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการแผ่รังสีโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่า ประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี 2553 มีอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 702.21 คน/แสนประชากรหรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่า อัตราป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา อัตราตายและอัตราป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและเริ่มคงที่ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร

ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ 2564 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการแผ่รังสีคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- เพื่อตรวจสอบและแผ่รังสีคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
- เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทุกราย จำนวน 470 ราย
- สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
 - (1) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซาร์ ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คิดเป็นร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) ไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
 - (3) ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อโรคระบบทางเดินอาหารตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด ต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 4 ชนิด ได้แก่ Salmonella, E.coli, S.aureus และ V.cholerae คิดเป็นร้อยละ 78 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพญาไท สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตร่วมกับสำนักงานเขตพญาไททุกแห่ง จำนวน 10 แห่ง
 - (1) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
 - (2) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซาร์ ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test-kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)
 - (3) ตรวจวิเคราะห์นมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา
 - (4) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน 1-2 ครั้ง/ปี





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

-จัดประชุมตลาดในพื้นที่เขตพญาไท เพื่อให้สามารถพัฒนาให้ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 1 ครั้ง
-ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งให้การส่งเสริมรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย(รายใหม่) ทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการตรวจด้านกายภาพและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารเพื่อดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 26/11/2563 : ปฏิบัติงานตามแผน ตรวจสอบสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำเอกสารประกอบการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการและวันหยุดราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/12/2563 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และจัดทำคำสั่งการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 29/01/2564 : ออกปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตามแผน และสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารทุกประเภทตามแผน และจัดทำรายงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/02/2564 : ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร และดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 30,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 30/03/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในวันรายการปกติและวันหยุดราชการ สุ่มตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารและวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และโรงเรียน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 21,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 28/04/2564 : ดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตลาด และเครงครัดให้ตลาดปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล และเพิ่มเติมมาตรการป้องกัน COVID19	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : การลงพื้นที่สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ร่วมกับการตรวจตามมาตรการการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 30/06/2564 : สุ่มตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 30/07/2564 : ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 1,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 30/08/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 29/09/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปี 2564 ได้แก่ ตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

