** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-6970 | ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2565

เริ่มต้นโครงการ : 2021-10-01 00:00:00 | งบประมาณที่ได้รับ : 112,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2022-09-30 00:00:00 | งบประมาณที่ใช้ไป : 128,240 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล | ผู้ประสานงาน สยป : คุณนรีรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ ๑ แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ
เนื่องจากตามรายงานสถิติการเฝ้าระวังโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่า
ประชาชนมีอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเมื่อเทียบกับโรคทางเดินอาหารชนิดอื่นๆ โดยในปี ๒๕๕๓ มีอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง 702.21 คน/แสนประชากรหรือคิดเป็นจำนวน 40,036 ราย และอาหารเป็นพิษ จำนวน 3,798 ราย และพิจารณาย้อนหลังในระยะเวลาสิบปี พบว่า
อัตราป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วง ๕ ปีที่ผ่านมา อัตราตายและอัตราป่วยตายมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องและเริ่มคงที่ในช่วง ๕ ปีที่ผ่านมา
ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิผลเท่าที่ควร
ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ
สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ ปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้ง
ประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ
แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน
และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

□□สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงาน
คุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕65
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้
ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย
ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน
ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค
โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร□□
๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด
๒.๓ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

๓.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร
โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภททุกราย จำนวน 470 ราย
๓.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านอาหารปลอดภัย ดังนี้ □
(1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมีอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้□□
-ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา□□
-ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี□□
-ต้องไม่พบกรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู□□
-ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด
(๒) ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข โดยการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามแนวทางที่สำนักอนามัยกำหนด
3.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรผู้สัมผัสอาหารทุกราย

3.4 ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้

(1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น ควัน กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)

(2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

(3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(๔) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร เป็นต้น

(๕) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(๗) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

3.5 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพญาไท สามารถปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตร่วมกับสำนักงานเขตพญาไททุกแห่ง จำนวน 10 แห่ง

(๑) ตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง

(๒) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันราสารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแร่อิสระ ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี(Test kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)

(๓) ตรวจวิเคราะห์นมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา□□

(๔) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต 1 ครั้ง/ปี □□

๓.6 จัดประชุมตลาดในพื้นที่เขตพญาไท เพื่อให้สามารถพัฒนาให้ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย 1 ครั้ง/ปี□□

3.7 ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งส่งเสริมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกราย

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

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

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : ๑.๖ - ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรค โควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/10/2564 : ดำเนินการจัดทำโครงการ ส่ง สงป.ขออนุมัติโครงการและเงินงวด พร้อมทั้งจัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการ
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 29/11/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ได้แก่ เตรียมเอกสารการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 28/12/2564 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ได้แก่ การสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทำเอกสารเตรียมเบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหาร
เตรียมทำเอกสารเพื่อปฏิบัติงานนอกเวลาราชการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข เดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ 2565
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 28/01/2565 : ปฏิบัติตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ได้แก่ การออกตรวจแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสุขลักษณะ และส่งเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 30,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 28/02/2565 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 20,600 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 29/03/2565 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปี 2565
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 28/04/2565 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ปี2565
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 30/05/2565 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 30/06/2565 : ปฏิบัติงานตามแผนงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปี 2565
ในการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร และเตรียมประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และเตรียมจัดอบรมแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวีถี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10

:: 27/07/2565 : จัดกิจกรรมประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน
การอบรมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ตามกิจกรรมการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี
การตรวจสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารมี
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 38,550 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 31/08/2565 :
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 16,590 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 28/09/2565 : สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมตามโครงการ ประเมินผลความสำเร็จ
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....