



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50080000-7037

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 112,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 111,800 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตพญาไท / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : คุณนริรัตน์ คงมีศักดิ์สิริสุข

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีนโยบายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานครตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ระยะที่ ๑ แต่ยังคงต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

เนื่องจากตามรายงานสถิติการแผ่รังสีโรคของสำนักอนามัย 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 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ไขปัญหาดังกล่าวยังไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร

ยังคงพบปัญหาการเจ็บป่วยของประชาชนด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารอยู่เสมอ สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค รวมทั้งประชาชนยังขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ดังนั้น จึงส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

แนวทางหนึ่งที่จะทำให้การแก้ไขปัญหาสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคเป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และที่สำคัญเพื่อรองรับการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน(AEC) คือ การที่ทุกภาคส่วนได้มีส่วนร่วมดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

สำนักงานเขตพญาไท ในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงได้จัดทำโครงการ ?กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย? ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕65 ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขภาพิบาลอาหารและตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานที่สะอาดและปลอดภัย ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ซึ่งมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการแผ่รังสีคุณภาพอาหารที่มีการผลิตและจำหน่ายอย่างปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดดำเนินงานในกิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- ๓.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภททุกราย จำนวน 460 ราย
 - ๓.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านอาหารปลอดภัย ดังนี้
 - (1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมีอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
 - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรั่มาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดหรืออิสระในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด
 - (๒) ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ เมื่อผู้สัมผัสอาหาร ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
- กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข โดยการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามแนวทางที่สำนักอนามัยกำหนด





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

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 สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

3.6 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก สามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล

โดยสามารถเป็นเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาระดับเขตร่วมกับสำนักงานเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก จำนวน 10 แห่ง

- (๑) ตรวจสอบประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนทุกแห่ง
- (๒) ตรวจหาสารพิษปนเปื้อนในอาหาร ประเภท สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์บิก ยาฆ่าแมลง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมี (Test kit) และตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)
- (๓) ตรวจวิเคราะห์นมโรงเรียนทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา

(๔) ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต 1 ครั้ง/ปี

3.7 ตรวจสอบและติดตามให้สถานประกอบการอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งส่งเสริมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยทุกราย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ? การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุดยั้งตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 3 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรค โควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 24/01/2566 : จัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนในกาตรวจสอบสุลักษณะพร้อมทั้งตรวจคุณภาพอาหาร ความสะอาดมือ และภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ตามหลักสุขาภิบาล		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 7,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 28/02/2566 : ลงพื้นที่ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในการสุ่มตรวจสอบสถานประกอบการอาหารตามหลักสุขาภิบาล การปฏิบัติงานนอกเวลาราชการนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ และวันหยุดราชการ(วันอาทิตย์) และการดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา		
	กิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 61,300 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/03/2566 : ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขต ตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 25/04/2566 : สุ่มตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางเคมีและจุลชีววิทยา		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 25/05/2566 : ลงพื้นที่สุ่มตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและจุลชีววิทยาในสถานประกอบการอาหาร และทางห้องปฏิบัติการ		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 69.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 26/06/2566 : เตรียมการจัดอบรมเพื่อพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหาร		
	ตรวจสอบประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 4,500 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 26/07/2566 : ปฏิบัติกิจกรรมตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ครบทุกกิจกรรม ทั้งนี้		
	ได้มีการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารและสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำตามแผนฯ		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 25,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 24/08/2566 : ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปี 2566 ครบถ้วนทุกกิจกรรม		





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

