



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50190000-3550

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 103,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 63,800 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางอรสา ชื่นม่วง 5670

ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาขาว 1545

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. 2555-2559 มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ

พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.7 26.3 21.2 28.2 และ 24.3 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.7 0.7 0.3 0.3 และ 0.32

ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง

แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน

สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑ เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร

๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓ เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๔ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ร้อยละ 80 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 22/10/2562 : 1.จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติโครงการ

2.ขออนุมัติเงินประจำงวด

3.จัดทำแผนปฏิบัติงานเก็บตัวอย่างอาหาร และตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 26/11/2562 :ในเดือนตุลาคม 2562 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 44

ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 16 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 107 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแอสซอร์บิก จำนวน 10 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 289 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 26/12/2562 ในเดือนพฤศจิกายน 2562

ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 115 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 8 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 56 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแอสซอร์บิก จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 67 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 ตรวจหาสารกรดแอสซอร์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 ตรวจหาวัตถุกันเสีย จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 266 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 5,400 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 12 :: 24/09/2563 : ในเดือนสิงหาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
 ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 84 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 25 ตัวอย่าง
 ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 8 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 60 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 ตรวจหาสารกรดแอสซอร์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
 ตรวจหาวัตถุกันเสีย จำนวน 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 334 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

