** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50190000-6239 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 103,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาขาว

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา
ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง
โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. 2555-2561 มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ
พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.7 26.3 21.2 28.2 24.3 23.4 และ 23.1 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.7 0.7 0.3 0.3 0.32
0.31 และ 0.31 ตามลำดับ
โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร
ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน
อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง
แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน
□□สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕64 ขึ้น
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2.สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3.ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2.ตรวจสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด
2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 127 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/12/2563 : ในเดือนพฤศจิกายน 2563
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 50 ตัวอย่าง

50190000-6239-19-52569

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 27/01/2564 : ในเดือนธันวาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 63 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 22 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 11 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 302 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 25/02/2564 : ในเดือนมกราคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 87 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 438 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/03/2564 : 1.ในเดือนกุมภาพันธ์ 2564
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 42 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 304 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2564
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: ในเดือนมีนาคม 2564
1.ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 21 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 24 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 176 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนวันที่ 18 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมสุพรรณหงส์ ชั้น 3
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 19/05/2564 : ในเดือนเมษายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 33 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 95ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 22/06/2564 :
ในเดือนพฤษภาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 93 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 20/07/2564 : ในเดือนมิถุนายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 139 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 23/08/2564 : ในเดือนกรกฎาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 51 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 10/09/2564 : ในเดือนสิงหาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50190000-6239 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 103,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาขาว

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา
ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง
โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. 2555-2561 มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ
พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.7 26.3 21.2 28.2 24.3 23.4 และ 23.1 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.7 0.7 0.3 0.3 0.32 0.31 และ 0.31 ตามลำดับ
โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน
อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน
□□สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕64 ขึ้น
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2.สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3.ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2.ตรวจสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด
2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 127 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/12/2563 : ในเดือนพฤศจิกายน 2563
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 27/01/2564 : ในเดือนธันวาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 63 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 11 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 302 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 25/02/2564 : ในเดือนมกราคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 438 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/03/2564 : 1.ในเดือนกุมภาพันธ์ 2564
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 304 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2564
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: ในเดือนมีนาคม 2564
1.ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 24 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 176 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนวันที่ 18 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมสุพรรณหงส์ ชั้น 3

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 %

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

50190000-6239-19-52569

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 19/05/2564 : ในเดือนเมษายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 95ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 22/06/2564 :
ในเดือนพฤษภาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 93 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 20/07/2564 : ในเดือนมิถุนายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 139 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 23/08/2564 : ในเดือนกรกฎาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 51 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 10/09/2564 : ในเดือนสิงหาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0(: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50190000-6239 ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564
เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00 งบประมาณที่ได้รับ : 103,000 บาท
สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00 งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาขาว

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา
ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง
โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. 2555-2561 มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ
พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.7 26.3 21.2 28.2 24.3 23.4 และ 23.1 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.7 0.7 0.3 0.3 0.32 0.31 และ 0.31 ตามลำดับ
โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร
ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน
อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง
แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน
□□สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕64 ขึ้น
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย

2.สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

3.ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง

2.ตรวจสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด
2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 127 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/12/2563 : ในเดือนพฤศจิกายน 2563
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 27/01/2564 : ในเดือนธันวาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 63 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 11 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 302 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 25/02/2564 : ในเดือนมกราคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไฮโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 438 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/03/2564 : 1.ในเดือนกุมภาพันธ์ 2564
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 304 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2564

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: ในเดือนมีนาคม 2564

1.ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 24 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 176 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนวันที่ 18 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมสุพรรณหงส์ ชั้น 3

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 19/05/2564 : ในเดือนเมษายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 95ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 22/06/2564 :

ในเดือนพฤษภาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 93 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 20/07/2564 : ในเดือนมิถุนายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 139 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 23/08/2564 : ในเดือนกรกฎาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 51 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 10/09/2564 : ในเดือนสิงหาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50190000-6239

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

งบประมาณที่ได้รับ : 103,000 บาท

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาขาว

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา
ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง
โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. 2555-2561 มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ
พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.7 26.3 21.2 28.2 24.3 23.4 และ 23.1 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.7 0.7 0.3 0.3 0.32
0.31 และ 0.31 ตามลำดับ
โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร
ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน
อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง
แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน
□□สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕64 ขึ้น
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2.สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3.ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2.ตรวจสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
ประเด็นยุทธ์ฯ ย่อย : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
เป้าหมายที่ : **** ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน ****
ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด
2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 127 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/12/2563 : ในเดือนพฤศจิกายน 2563
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 50 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 232 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 27/01/2564 : ในเดือนธันวาคม 2563 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 63 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 11 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 302 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: 25/02/2564 : ในเดือนมกราคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 438 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 24/03/2564 : 1.ในเดือนกุมภาพันธ์ 2564
ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 28 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 304 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเมื่อวันที่ 18 พฤศจิกายน 2564

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: ในเดือนมีนาคม 2564
1.ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 21 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 24 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 176 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
2. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนวันที่ 18 มีนาคม 2564 ณ ห้องประชุมสุพรรณหงส์ ชั้น 3

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 19/05/2564 : ในเดือนเมษายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 48 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 95ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 22/06/2564 :
ในเดือนพฤษภาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 31 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 14 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารกรดแร่อิสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 93 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 20/07/2564 : ในเดือนมิถุนายน 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 22 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 139 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 23/08/2564 : ในเดือนกรกฎาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 48 ตัวอย่าง

	ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 51 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 6 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 10/09/2564 : ในเดือนสิงหาคม 2564 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลีน จำนวน 9 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.0(: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

50190000-6239-19-52569