



**** 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

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาชาว

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี 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

กำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง 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 : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

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 ตรวจหาสารฟอรัมาลีน จำนวน 16 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาไร จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

ตรวจหาสารกรดแอสซึเร 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 ตรวจหาสารฟอรัมาลีน จำนวน 50 ตัวอย่าง





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน 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 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน 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 ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน 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

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาวา

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี 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

ซึ่งพบว่าแนวโน้มลดลงเช่นกัน

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน

□□สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕64 ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ประชาชนบริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3. ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
 2. ตรวจสุ่มลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3. ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
 2. ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด 2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึเร 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึเร 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 63 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 22 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารสังเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึเร 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 159 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 33 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 47 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 7 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึเร 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายทวีศักดิ์ กาวา

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง

โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี 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

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
2. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3. ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2. ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ประเด็นยุทธศา ย่อย : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าหมายที่ : **** การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน ****

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : 1. ขออนุมัติเงินงวด 2. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 25/11/2563 : ในเดือนตุลาคม 2563 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 25 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึระ 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 121 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 42 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 100 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดแอสซึระ 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 ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 51 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 ตรวจหาสารโพลาไร 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 ตรวจหาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง
 พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 77 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

