



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50250000-3633

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 82,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 57,970 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตดอนเมือง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายธนเทพ ประสานทอง (กยศ.1519)

1.3 หลักการและเหตุผล

- แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?มหานครปลอดภัย? ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับบริการบริโภค มีเป้าหมาย คือ ?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

- สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย

อีกทั้งยังส่งผลในรูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

อีกทั้งยังส่งผลในรูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรค

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตดอนเมือง ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๗ ? การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๗.๒ - การบริหารแผนและประเมินผล

เป้าหมายที่ : ๗.๒.๒ การพัฒนาระบบการบริหารแผนและการประเมินผลที่มีประสิทธิภาพ

ตัวชี้วัด... : มิติที่5 ร้อยละของโครงการที่เป็นงานประจำของหน่วยงานที่ดำเนินการสำเร็จตามเป้าหมาย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 03/01/2566 : ขออนุมัติโครงการและดำเนินการตามแผนที่กำหนด

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 : ๑ .จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน ๓๐๓ ราย ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่3	จำนวน ๙๕ ราย (ระดับ C จำนวน ๑ ราย /B จำนวน ๘๕ ราย / A จำนวน ๙ ราย) คิดเป็น ๓๑.๓๕ % ๒. มาตรการป้องกันโรคโควิด ๑๙ ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ๓๐๓ ราย คิดเป็น ๑๐๐ % ๓.งบประมาณที่ใช้ไป 21,375 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 31.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 21,375 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 29/03/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 350 ราย ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 165 ราย (ระดับ C จำนวน 1 ราย /B จำนวน 151 ราย / A จำนวน 13 ราย) คิดเป็น 47 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 303 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 7,365 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 47.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 7,365 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 351 ราย ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 184 ราย (ระดับ C จำนวน 1 ราย /B จำนวน 169 ราย / A จำนวน 14 ราย) คิดเป็น 52 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 311 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 22,085 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 52.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 22,085 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 24/05/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 363 ราย ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 237 ราย (ระดับ C จำนวน 1 ราย /B จำนวน 222 ราย / A จำนวน 14 ราย) คิดเป็น 65 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 342 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 460 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 460 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 21/06/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 363 ราย ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 237 ราย (ระดับ C จำนวน 1 ราย /B จำนวน 222 ราย / A จำนวน 14 ราย) คิดเป็น 65 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 342 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 960 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 960 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 21/07/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 336 ราย (เดิมมี 363 ราย เลิกกิจการไป 27 ราย) ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 263 ราย (ระดับ C จำนวน 1 ราย /B จำนวน 248 ราย / A จำนวน 14 ราย) คิดเป็น 78 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 342 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 5,725 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 78.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 5,725 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 30/08/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 322 ราย (เดิมมี 363 ราย เลิกกิจการไป 41 ราย) ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 320 ราย (ระดับ C จำนวน 2 ราย /B จำนวน 301 ราย / A จำนวน 17 ราย) คิดเป็น 99 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 342 ราย คิดเป็น 100 % 3.งบประมาณที่ใช้ไป 1,380 บาท :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 99.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 28/09/2566 : 1.จำนวนสถานประกอบการอาหาร จำนวน 322 ราย (เดิมมี 363 ราย เลิกกิจการไป 41 ราย) ผ่านเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 322 ราย (ระดับ C จำนวน 2 ราย /B จำนวน 303 ราย / A จำนวน 17 ราย) คิดเป็น 100 % 2. มาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข 322 ราย คิดเป็น 100 % :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

