



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50280000-3242

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 73,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตปทุม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง โทร 6269

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ โทร 1549

1.3 หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2561 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2560 ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้ หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย จากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากกรับริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้มีการป้องกัน และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ
2. เพื่อก่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 375 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
2. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ 90
3. เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน 300 ตัวอย่าง
4. เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 90
5. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ 90 ของสถานประกอบการทั้งหมด
6. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 โรงเรียน
7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสด จำนวน 3 แห่ง
8. ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)
9. ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 4.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 25/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอนขออนุมัติปฏิบัติงานตามโครงการ และการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 42ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 46 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 46 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 27/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 51 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 42 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 3



