



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50340000-3498

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 92,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 43,700 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตประเวศ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวพนัสวิน จันเส โทร.6368

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ โทร.1549

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหาร ซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร ขั้นตอนการผลิต บางส่วนอยู่เหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (2557-2561) ในภาพรวม พบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ในปี 2557-2561 พบร้อยละ 1.9 1.9 2.6 2.5 และ 2.1 ตามลำดับ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตประเวศอย่างสูงสุด และเป็นการกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตประเวศจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ 25๖3 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ยกกระดับคุณภาพชีวิต ทำให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และแก้ไขปัญหาที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชน และนักท่องเที่ยว ผู้ที่เข้ามาทำงานหรือพักอาศัยในพื้นที่เขตประเวศ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันจะเป็นการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ประชาชนในพื้นที่เขตประเวศและกรุงเทพมหานครต่อไป

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1 เพื่อปรับปรุง ยกกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภค สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- 3 เพื่อณรงค์และประชาสัมพันธ์เรื่องอาหารปลอดภัย สร้างความเข้าใจ ปลุกจิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร 380 แห่ง จำนวน 2,800 ตัวอย่าง
- 3.2 เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักอนามัยจากสถานประกอบการอาหาร 8 แห่ง จำนวน 49 ตัวอย่าง
- 3.3 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 380 แห่ง

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 25/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต

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

รายงานครั้งที่2 :: 26/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามโครงการและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารของสถานประกอบการ จำนวน 30 แห่ง

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

รายงานครั้งที่3 :: 25/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามโครงการและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

