



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50430000-3325

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 82,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตคันนายาว / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปณิดา ทองคำแท้

ผู้ประสานงาน สยป : นายประวิทย์ วงษ์ทองดี โทร. 1513

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนด

วิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย? โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570)

ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนด้วยนวัตกรรม ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี

(พ.ศ. 2561-2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

□□สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2559 - 2563)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 89.84, 91.40, 128.72, 116.46 และ 84.52 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2559-2561

และลดลงในปี พ.ศ. 2562 บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด และต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบ

การรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 20,166 ราย (ข้อมูล 30 กันยายน 2564)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการการบริการที่มีความสะดวกสบ

าย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ

Food Truck รถขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี

และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนด

และกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะการเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น

เกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่

และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท

และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ

และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด

สำนักงานเขตคันนายาว ตระหนักและเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ

พ.ศ. 2566 ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม

กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

ประชาสัมพันธ์รณรงค์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

ในพื้นที่เขตคันนายาว

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต) และตลาด เป็นต้น



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* ภารกิจงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 (2566)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 29/12/2565 :จัดทำโครงการ และแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 28,600 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 23/01/2566 : กำลังดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการพื้นที่เขตคันนายาวแล้ว จำนวน 63 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว10,000 บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 23/02/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันนายาวแล้วจำนวน 84 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว 23,600 บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 17,800 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 21/03/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว จำนวน 143 แห่ง จากทั้งหมด 388 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 15,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	::		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 25/04/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว จำนวน 184 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 22/05/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว จำนวน 203 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 10,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 23/06/2566 : ดำเนินการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการเพื่อขอต่อใบอนุญาต และรับใบอนุญาตสถานประกอบการอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 23/08/2566 : ตรวจสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันนายาวทั้ง 400 แห่ง เรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50430000-3325

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 82,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตคันนายาว / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปณิดา ทองคำแท้

ผู้ประสานงาน สยป : นายประวิทย์ วงษ์ทองดี โทร. 1513

**1.3 หลักการและเหตุผล**

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. 2561 ? 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนด

วิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย? โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 ? 2570)

ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพที่ (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20ปี

(พ.ศ. 2561-2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2559 ? 2563)





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 89.84, 91.40, 128.72, 116.46 และ 84.52 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2559-2561 และลดลงในปี พ.ศ. 2562 บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด และต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 20,166 ราย (ข้อมูล 30 กันยายน 2564)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะการเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่ และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด

สำนักงานเขตคันนายาว ตระหนักและเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่ ในพื้นที่เขตคันนายาว

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร (มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต) และตลาด เป็นต้น

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 (2566)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 29/12/2565 :จัดทำโครงการ และแผนปฏิบัติงาน			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 28,600 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 23/01/2566 : กาลังดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการพื้นที่เขตคันนายาวแล้ว จำนวน 63 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว10,000 บาท			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 23/02/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันนายาวแล้วจำนวน 84 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว 23,600 บาท			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 17,800 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 21/03/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว จำนวน 143 แห่ง จากทั้งหมด 388 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 15,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	::			



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 %





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

: เป็นไปตามแผน





## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

รายงานครั้งที่ 6	:: 25/04/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทันยาว จำนวน 184 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว			: เป็นไปตามเป้าหมาย	
รายงานครั้งที่ 7	:: 22/05/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทันยาว จำนวน 203 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 8	:: 23/06/2566 : ดำเนินการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 10,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9	:: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการเพื่อขอต่อใบอนุญาต และรับใบอนุญาตสถานประกอบการอาหารปลอดภัย	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10	:: 23/08/2566 : ตรวจสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทันยาวทั้ง 400 แห่ง เรียบร้อยแล้ว	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 23/08/2566 : ตรวจสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทันยาวทั้ง 400 แห่ง เรียบร้อยแล้ว	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50430000-3325

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 82,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตคันทันยาว / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปณิดา ทองคำแท้

ผู้ประสานงาน สยป : นายประวิทย์ วงษ์ทองดี โทร. 1513

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนด

วิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งเอเชีย โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570)

ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนด้วยนวัตกรรม ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี

(พ.ศ. 2561-2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการใช้ชีวิตที่ดี

□□สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2559 - 2563)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 89.84, 91.40, 128.72, 116.46 และ 84.52 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2559-2561

และลดลงในปี พ.ศ. 2562 บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด และต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบ

การรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 20,166 ราย (ข้อมูล 30 กันยายน 2564)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการการบริการที่มีความสะดวกสบ

าย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ

Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี

และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดแ

ลกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะการเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น

เกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็กลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่

และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท

และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ

และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด

สำนักงานเขตคันทนาวา ตระหนักและเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม

กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่ ในพื้นที่เขตคันทนาวา

### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคันทนาวา เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต) และตลาด เป็นต้น

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 (2566)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 29/12/2565 :จัดทำโครงการ และแผนปฏิบัติงาน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 28,600 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 23/01/2566 : กำลังดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทนาวาแล้ว จำนวน 63 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว10,000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 5,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 23/02/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทนาวาแล้วจำนวน 84 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว 23,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 17,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 21/03/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทนาวา จำนวน 143 แห่ง จากทั้งหมด 388 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 15,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5 :: :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6 :: 25/04/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทนาวา จำนวน 184 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 5,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7 :: 22/05/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทนาวา จำนวน 203 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 10,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่8 :: 23/06/2566 : ดำเนินการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9 :: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการเพื่อขอต่อใบอนุญาต และรับใบอนุญาตสถานประกอบการอาหารปลอดภัย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 23/08/2566 : ตรวจสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทนาวาทั้ง 400 แห่งเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50430000-3325

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 82,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตคันนายาว / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวปณิดา ทองคำแท้

ผู้ประสานงาน สยป : นายประวัช วงษ์ทองดี โทร. 1513

**1.3 หลักการและเหตุผล**

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนด

วิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย? โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570)

ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนด้วยนวัตกรรม ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี

(พ.ศ. 2561-2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

□□สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2559 - 2563)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 89.84, 91.40, 128.72, 116.46 และ 84.52 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2559-2561

และลดลงในปี พ.ศ. 2562 บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด และต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบ

การรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 20,166 ราย (ข้อมูล 30 กันยายน 2564)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการการบริการที่มีความสะดวกสบาย

เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ

Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี

และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและ

กฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะการเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น

เกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่

และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท

และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ

และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรฐานการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด

สำนักงานเขตคันนายาว ตระหนักและเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าวข้างต้น จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ

พ.ศ. 2566 ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม

กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

ในพื้นที่เขตคันนายาว

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคันนายาว เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต) และตลาด เป็นต้น

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ?การพัฒนาสิ่งแวดล้อมยั่งยืนและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

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

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 (2566)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 29/12/2565 :จัดทำโครงการ และแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 28,600 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 23/01/2566 : กำลังดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทันยาวแล้ว จำนวน 63 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว10,000 บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 23/02/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทันยาวแล้วจำนวน 84 แห่ง และได้ทำการเบิกจ่ายไปแล้ว 23,600 บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 17,800 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 21/03/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทันยาว จำนวน 143 แห่ง จากทั้งหมด 388 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 15,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	::		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 0.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 25/04/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทันยาว จำนวน 184 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 5,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 22/05/2566 : ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในพื้นที่เขตคันทันยาว จำนวน 203 แห่ง จากทั้งหมด 391 แห่ง และได้ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 10,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 23/06/2566 : ดำเนินการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการเพื่อขอต่อใบอนุญาต และรับใบอนุญาตสถานประกอบการอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 23/08/2566 : ตรวจสถานประกอบการในพื้นที่เขตคันทันยาวทั้ง 400 แห่ง เรียบร้อยแล้ว		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

