



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50440000-3530

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 70,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 14,050 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตสะพานสูง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางพรณี ศรีสมบัติ เบอร์โทร 1513

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินงานเรื่องอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ที่มีวิสัยทัศน์ คือ กรุงเทพฯจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยบริโภค บริโภคได้อย่างมั่นใจ?

ใช้การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) วางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวางเป็นยุทธศาสตร์ในการดำเนินการ โดยกำหนดให้มีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ

พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมายข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง พัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย เพื่อผลลัพธ์สุดท้ายที่กรุงเทพมหานครต้องการให้ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย ซึ่งปัจจุบันสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและอวัยวะด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความ ไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่าง ๆ ในวัตถุดิบอาหาร

ดังนั้น เพื่อให้มีการดำเนินการ ในเรื่องอาหารปลอดภัยในพื้นที่เขตสะพานสูงตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- ๓.๑ ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่สัมผัสกับตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและเชื้อโรคที่ปนเปื้อนในอาหาร ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๙๒ แห่ง
 - ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน ๖ แห่ง
 - มินิมาร์ท จำนวน ๔๕ แห่ง
 - ตลาด จำนวน ๓ แห่ง
- ๓.๒ ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐
- ๓.๓ จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จัดนิทรรศการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร
- ๓.๔ จัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน โดยการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพทุติยภูมิและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 2 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 29/12/2565 : ขออนุมัติโครงการ
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 : 1.ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่3	<p>และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ</p> <p>2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันเชื้อโรคไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข</p> <p>3. ประชาสัมพันธ์และรับสมัครเข้ารับการประเมินผลความรู้ ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลและวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (self-Study)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/02/2566 : 1.ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และน้ำในสถานประกอบการ</p>
รายงานครั้งที่4	<p>2.ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข</p> <p>3. ประชาสัมพันธ์และรับสมัครเข้ารับการประเมินผล ความรู้ ด้านการสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลและวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/03/2566 : ดำเนินกิจกรรมตามแผน</p>
รายงานครั้งที่5	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 14,050 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/04/2566 : 1. ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ</p> <p>2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม</p> <p>3. ประชาสัมพันธ์และรับสมัครเข้ารับการประเมินผลความรู้ ด้านการสุขาภิบาลตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรุงเทพมหานคร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p>
รายงานครั้งที่6	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 15/06/2566 : รายงานประจำเดือน พฤษภาคม 2566 อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผน</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 69.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 23/06/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินการกิจกรรมตามแผน ระหว่างเดือน เม.ย. - ส.ค. 2566</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/07/2566 :</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

