



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50470000-3309

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 84,891 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวชุติมา พงศ์ด้านเพชร 6066

ผู้ประสานงาน สยป : คุณสมพร ทองทวี1519

1.3 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร

จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ฝดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนตัวอย่างทั้งหมด ๖,๘๙๑ ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน ๕,๔๖๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗๙.๓๔ ไม่ผ่านมาตรฐานจำนวน ๑,๔๒๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๖๖ (ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวน ๕,๗๘๔ ตัวอย่างพบตกมาตรฐานจำนวน ๙๘๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๑ ตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวน ๑,๑๐๗ ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน ๔๔๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๙.๗๕) และจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารประจำปี ๒๕๖๑ ของกองสุขภาพอาหาร สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร ซึ่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งหมด ๗๗,๙๔๔ ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๗๕,๕๘๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๙๗ และตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๒,๓๕๘ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓.๐๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้แก่ บอแรกซ์ โพรมานีน สารฟอกขาว สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ฯลฯ ทั้งหมด ๑31,466 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑31,321 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.89 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 145 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.11

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางนา เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อทำให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครปลอดภัยทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับการบริการที่ดี สำนักงานเขตบางนา ได้เห็นความสำคัญด้านการสุขภาพอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร ให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหารให้กับผู้บริโภค

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตบางนา
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐
2. สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่เขตบางนา โดยร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 30/10/2563 : สํารวจข้อมูลสถานที่ประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่2	:: 26/11/2563 : 1.สำรวจข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนาเพื่อเป็นฐานข้อมูล 2.จัดทำแผนการตรวจด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหารของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา 3.จัดเจ้าหน้าที่ออกตรวจด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร			: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 30/12/2563 : 1.จัดเจ้าหน้าที่ออกดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดและโรงเรียนในพื้นที่เขตบางนา 2.ทำการทดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) ให้กับผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตบางนา จำนวน 44 คน			
รายงานครั้งที่5	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 28/01/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ออกตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา เช่น ร้านอาหารสมมติหมู่กะ ร้านยาโยอิ เดอะโคสต์ ร้านเอ็มเค เดอะโคสต์ ร้านฟลิทท์เรสตอรองท์ แผงจำหน่ายอาหารจุดผ่อนผันปากซอยอุดมสุข เป็นต้น			
รายงานครั้งที่7	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 10,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 25/02/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตามแผน โดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหารโตโดมอน เอ็มเคเซ็นทรัลบางนา ร้านบานาน่าลีฟ บาร์บีคิวพลาซ่า ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น เคเอฟซี ร้านไคชินติ่มซ่า ชาบูชาบูบายเซน ชิซเซอร์รี่ ร้านชาบูตง แผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณปากซอยอุดมสุข เป็นต้น			
รายงานครั้งที่9	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 10,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: 25/03/2564 : 1.จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ได้แก่เรือนเพชรสุกี้ ฮะจิบังรามเนน แมคโดนัลด์ ร้านยาโยอิ ร้านอากะ ร้านแซว ร้านเบ็บเปอร์ลัน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น 2.จัดทดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยวิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self study) ให้กับผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตบางนา			
รายงานครั้งที่11	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 10,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: 27/04/2564 : เจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหารแก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา เช่น ตลาดสดมินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น			
รายงานครั้งที่13	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 19,191 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่14	:: 27/05/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา โดยตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานที่และตรวจด้านคุณภาพอาหาร ได้แก่ ศูนย์จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร ตลาด เป็นต้น			
รายงานครั้งที่15	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 8,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่16	:: 29/06/2564 : 1.จัดเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานที่และสุขลักษณะตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา เช่น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร มินิมาร์ท ตลาดสดในพื้นที่ เป็นต้น 2. จัดทดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยวิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) ให้กับผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่			
รายงานครั้งที่17	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 4,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่18	:: 29/07/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลออกตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานที่ประกอบการอาหารและสุขลักษณะตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีและด้านจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท ตลาดสด เป็นต้น			
รายงานครั้งที่19	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 23,700 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่20	:: 27/08/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตรวจสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนาโดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหาร เช่น ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น			
รายงานครั้งที่21	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่22	:: 28/09/2564 : จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติงานตามแผนโดยการออกตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ผลการดำเนินการปรากฏว่า -สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100 (ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต) -สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 30 ราย ตรวจจำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 100			
รายงานครั้งที่23	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

