



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50470000-3389

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 127,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 118,291 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล (ลักษณะ คำภาค : 6065-7) ผู้ประสานงาน สยป : สมพร ทองทวี

1.3 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร

จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ 2563 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนตัวอย่างทั้งสิ้น 7,083 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 5,989 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.55 ตกมาตรฐาน จำนวน 1,094 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.45 (ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวน 5,895 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 5,163 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.54 พบตกมาตรฐานจำนวน 735 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.46 ตรวจวิเคราะห์ ทางจุลินทรีย์ จำนวน 1,185 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 826 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 69.70) พบการปนเปื้อน จำนวน 359 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30.30

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารประจำปี 2561 ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมาย กรุงเทพมหานคร ซึ่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งหมด ๗๗,๙๔๔ ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 75,586 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.97 และตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2,358 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.03 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ฯลฯ ทั้งหมด 131,466 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 131,321 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.89 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 145 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.11

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางนา เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อทำให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครปลอดภัยทำให้ประชาชนอยู่อาศัยและมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับการที่ดี สำนักงานเขตบางนา ได้เห็นความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร ให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ด้านความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้ง ผู้เข้ามาพักอาศัย เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหารให้กับผู้บริโภค

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตบางนา
- 2.3 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100
- 3.2 สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ณ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา โดยร้อยละ 98 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- 3.2 สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ณ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา โดยร้อยละ 96 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพทุติยภูมิและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

.....

