



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50340000-7124

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 0 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 18,200 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตประเวศ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้นสำนักงานจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖6 ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2.3 เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

- 3.1 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตประเวศ
- 3.2 จัดประชุมผู้ประกอบการตลาด ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และครูดูแลโรงอาหารในโรงเรียน เพื่อเป็นการยกระดับการสุขาภิบาลอาหารในตลาด การสุขาภิบาลริมบาทวิถี และการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
- 3.3 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพพหุதியภูมิและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ



รายงานครั้งที่1



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

	:: 27/01/2566 : จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต, จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 80		
รายงานครั้งที่2	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 25/02/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่3	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 29/03/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่4	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 22/04/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่5	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่6	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 24/06/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่7	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่8	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 29/08/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ จำนวน จำนวน 40 ร้าน		
รายงานครั้งที่9	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
	:: 29/09/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ และตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารในสถานประกอบการ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทราบและสรุปผลการดำเนินโครงการ		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง