



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา)

รหัสโครงการ... : 08000000-7103

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 75,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 75,000 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น วมหานครแห่งเอเชีย?

โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑

การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุดยั้งการระบาดของโรคติดต่อ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย

ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี

(พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ

การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๓)

พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๘๙.๘๔ ๙๑.๔๐ ๑๒๘.๗๒ ๑๑๖.๔๖ และ ๘๔.๕๒ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๑

และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ

ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบ

การรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๐,๑๖๖ ราย (ข้อมูล ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔)

อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น

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

Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี

และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนด

และกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น

เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

นอกจากนี้ยังพบว่าจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ซึ่งเป็นโรคอุบัติใหม่

และในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท

และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็น ต้องเข้าไปใช้บริการ

และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้

หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด ดังนั้น

สำนักอนามัยจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น

เพื่อกำหนดรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว

ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม

กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19)

ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑) เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

๒) เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๓) เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ

และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย





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

๔) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

๑. ตรวจสอบ

เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๕๐ เขต ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๓. จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๔. จัดทำคู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ คู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร

**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... : มิติที่ 1 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรค

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่ 1 :: 28/01/2566 :

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนุญาตเผยแพร่รายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 14/02/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา (งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 75,000 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนุญาตเผยแพร่รายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 76.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 15/03/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 75,000 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนุญาตเผยแพร่รายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

- ลงนามในสัญญาจ้าง บริษัท เอชอาร์ ฟรินซ์ แอนด์ เทนนิ่ง จำกัด เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 78.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 4 :: 14/04/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 75,000 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนุญาตเผยแพร่รายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

- ลงนามในสัญญาจ้าง บริษัท เอชอาร์ ฟรินซ์ แอนด์ เทนนิ่ง จำกัด เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 79.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 5





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

:: 12/05/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน - บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 75,000 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

- ลงนามในสัญญาจ้าง บริษัท เอชอาร์ พรินซ์ แอนด์ เทนนิ่ง จำกัด เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566

- อยู่ระหว่างจัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 14/06/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน 75,000 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

- ลงนามในสัญญาจ้าง บริษัท เอชอาร์ พรินซ์ แอนด์ เทนนิ่ง จำกัด เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566

- ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2566

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 75,000 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่7

:: 15/07/2566 :

กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

(งบประมาณที่ขอ จำนวน 75,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 75,000 บาท, งบประมาณที่ใช้ไปจำนวน 75,000 บาท งบประมาณคงเหลือ จำนวน 0 บาท)

7.1 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จำนวน 1,250 เล่ม

- จัดทำร่าง TOR□□□□

- จัดทำบันทึกขออนำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- จัดเตรียมเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา

- ลงนามในสัญญาจ้าง บริษัท เอชอาร์ พรินซ์ แอนด์ เทนนิ่ง จำกัด เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566

- ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2566

- จัดสรรคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาให้สำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

