



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50010000-6311

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 124,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 0 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตพระนคร / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้มีแนวคิดเรื่องการวางยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย นับแต่ปี 2548

และได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้วิสัยทัศน์ ?กรุงเทพฯ จะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย

ปลอดภัยปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ? โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน โดยกำหนด ยุทธศาสตร์ไว้ 3 ยุทธศาสตร์สำคัญ ได้แก่

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน เน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และการวางระบบการตรวจสอบ และเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร

โดยมีมาตรการคือ เพิ่มการตรวจสอบสุลักษณะของอาหารโดยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ตรวจสอบทั้งด้านจุลชีววิทยา และพิษวิทยา

การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงของโรคระบบทางเดินอาหาร โดยการสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ทางระบาดวิทยาทุกปี

และมีการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ข้อมูลหรือสารสนเทศทางลึก

การจัดให้มีระบบการตรวจรับรองด้านสุลักษณะสถานที่และสุลักษณะอาหารโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐานที่กรุงเทพมหานครให้การรับรองขึ้นทะเบียนไว้อย่างเป็นทางการ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค มีมาตรการโดยการจัดตั้งองค์กรทำหน้าที่ตรวจประเมิน

และให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ต

และมีการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุลักษณะของสถานที่และสุลักษณะอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การเปิดระบบให้ประชาชนมีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง โดยมีมาตรการคือ ปรับเปลี่ยนทัศนคติของเจ้าหน้าที่ทุกระดับบริหาร

หัวหน้าหน่วยงานทุกระดับ และระดับปฏิบัติงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

ให้เห็นความสำคัญของยุทธศาสตร์การมีส่วนร่วมของประชาชน การเปิดช่องทางให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการนำแผนยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติ

เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

และได้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการทำให้กรุงเทพเป็นเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัยโดยการสร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย

การจัดอบรมสัมมนาให้กับชมรมและสมาคมด้านอาหารปลอดภัย และการริเริ่มให้มีอาสาสมัครด้านอาหารปลอดภัย

กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ด้านสุลักษณะ

และผู้ประกอบการได้รับการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด กิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในตลาด

ในร้านจำหน่ายอาหาร ในแผงลอยริมบาทวิถี ในซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และคอนวีเนียนสโตร์ เป็นต้น เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร

นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

จนปัจจุบันสถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มที่ดีขึ้น กรุงเทพมหานครถูกจัดเป็นอันดับ 1

ของเมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก โดยเว็บไซต์ของสำนักข่าว CNN รายงานผลการจัดอันดับ 23 เมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก ปรากฏว่า

กรุงเทพมหานครอยู่อันดับที่ 1 ถึงสองปีซ้อน คือ ในปี 2559-2560 และรองลงมาจากย่านไชน่าทาวน์ ถนนเยาวราช ซึ่งเป็นจุดที่มีอาหารริมทางดีที่สุด

ก็คือบริเวณถนนข้าวสาร ซอยรามบุตรี และย่านบางลำพู ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในพื้นที่เขตพระนครและมีนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนมาก

เนื่องจากมีอาหารมีให้เลือกมากมาย สะดวก สบาย พร้อมรับประทานทันที

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายในเรื่องอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยสูงสุด สำนักงานเขตพระนครจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ

เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ขึ้น

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ

2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

2.3 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนครสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารป

ลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ 100





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

3.2 จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 90
3.3 จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์
ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
เป้าหมายที่ : ๑.๕.๑ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพปฐมภูมิ
ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดต่อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1	:: 30/12/2565 :	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 25/01/2566 : ตรวจประเมินและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (มีการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร) และดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในการล้างตลาดและจัดประชุม)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 32.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 28/02/2566 : ตรวจประเมินและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (มีการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 41.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 27/03/2566 : ตรวจประเมินและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (มีการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 48.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 26/04/2566 : ตรวจประเมินและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (มีการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร)	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 25/05/2566 : .ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 67.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 25/07/2566 : ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เอกชนที่เกี่ยวข้อง (จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการและจัดประชุม) และปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 86.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 29/09/2566 : สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

