



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50040000-7094

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 124,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 124,760 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางรัก / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป :

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2549 เป็นต้นมา ในภาพรวม พบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารของกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในรอบ 5 ปี พบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ ในปี พ.ศ.2556 พบร้อยละ 2.4 และลดลงในปี พ.ศ.2556-2560 พบร้อยละ 1.9 และเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ.2559 พบร้อยละ 2.6 และลดลงในปี 2560 พบร้อยละ 2.5 โดยสาเหตุหลักที่ทำให้พบอัตราการปนเปื้อนที่สูงขึ้นคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ในอาหาร สอดคล้องกับอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคนในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มไม่คงที่เช่นกัน โดยพบว่าเป็นปี พ.ศ.2556/2560 พบอัตราการป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ 678.27,1015.15,378.27,1015.15 และเพิ่มขึ้น 1078.02 ในปี 2560

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่มั่นคงก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางรัก จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2566 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร ทั้งผู้พักอาศัย ผู้ประกอบการ รวมถึงนักท่องเที่ยวที่จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
4. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานใหม่มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
5. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และ ประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
6. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 96 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
2. ร้อยละ 98 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
3. ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว)
4. ร้อยละ 20 ของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service)
5. ร้อยละ 10 ของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๒ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพทุติยภูมิและตติยภูมิ

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 10/01/2566 :

1.ดำเนินการจัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน

เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร ซุปเปอร์มาร์เก็ต แผงลอย และมินิมาร์ท พื้นที่เขตบางรัก





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่2

ประจำเดือนธันวาคม 2565 จำนวน 50 ร้าน
 2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านกายภาพ ชีวภาพ และเคมี ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
 เพื่อให้ห้องสุขาภิบาลสำนักอนามัย ประจำเดือนธันวาคม 2565 ทราบ
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 21/02/2566 : ดำเนินการดังนี้
 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย

รายงานครั้งที่3

มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2566
 2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมกราคม 2566
 3. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย ในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต
 และตลาด พื้นที่เขตบางรัก จำนวน 77 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
 - (Green Service Plus = 21 ร้าน)
 - (Green Service = 53 ร้าน)
 - (ระดับดี = 3 ร้าน)
 4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต
 และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 17,355 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 21/03/2566 :
 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย

รายงานครั้งที่4

มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน เมษายน 2566 จำนวน 50 ร้าน
 2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนกุมภาพันธ์
 2566 จำนวน 79 ร้าน
 3. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย ในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต
 และตลาด พื้นที่เขตบางรัก จำนวน 79 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
 - (Green Service Plus = 19 ร้าน)
 - (Green Service = 40 ร้าน)
 - (ระดับดี = 20 ร้าน)
 4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต
 และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 20,135 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 20/04/2566 :
 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย

รายงานครั้งที่5

มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน พฤษภาคม 2566 จำนวน 50 ร้าน
 2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมีนาคม
 2566 จำนวน 74 ร้าน
 3. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน 74 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
 - (Green Service Plus = 13 ร้าน)
 - (Green Service = 48 ร้าน)
 - (ระดับดี = 13 ร้าน)
 4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต
 และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 4,515 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 22/05/2566 :
 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร ผงลอย

มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน มิถุนายน 2566 จำนวน 50 ร้าน
 2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนเมษายน
 2566 จำนวน 54 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
 - (Green Service Plus = 3 ร้าน)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่ 6
- (Green Service = 48 ร้าน)
 - (ระดับดี = 3 ร้าน)
 - 4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 2,120 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- :: 21/06/2566 :
1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย
- มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน กรกฎาคม 2566 จำนวน 50 ร้าน
2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน พฤษภาคม 2566 จำนวน 58 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
- (Green Service Plus = 3 ร้าน)
 - (Green Service = 50 ร้าน)
 - (ระดับดี = 5 ร้าน)
4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 29,155 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 7
- :: 20/07/2566 :
1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย
- มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน สิงหาคม 2566 จำนวน 60 ร้าน
2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน มิถุนายน 2566 จำนวน 68 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
- (Green Service Plus = 17 ร้าน)
 - (Green Service = 49 ร้าน)
 - (ระดับดี = 2 ร้าน)
3. ดำเนินการจัดอบรม อย.น้อย ในสถานศึกษา ครั้งที่ 1/2566
 4. ดำเนินการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งที่ 2/2566
 5. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 8,910 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 8
- :: 21/08/2566 :
1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย
- มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน กันยายน 2566 จำนวน 70 ร้าน
2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน กรกฎาคม 2566 จำนวน 69 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
- (Green Service Plus = 22 ร้าน)
 - (Green Service = 38 ร้าน)
 - (ระดับดี = 4 ร้าน)
3. ดำเนินการจัดอบรม อย.น้อย ในสถานศึกษา ครั้งที่ 2/2566 (ในวันที่ 24 สิงหาคม 2566)
 4. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น
- เงินที่ใช้ไป
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 5,690 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 9
- :: 20/09/2566 :
1. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย
- มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด พื้นที่เขตบางรัก ประจำเดือน กันยายน 2566 จำนวน 122 ร้าน
2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ห้องสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน สิงหาคม และกันยายน 2566 จำนวน 245 ร้าน โดยแยกตามเกณฑ์ ดังนี้
- (Green Service Plus = 122 ร้าน)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- (Green Service = 38 ร้าน)

- (ระดับดี = 4 ร้าน)

3. ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหาร ให้แก่สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอย
มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การรณรงค์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

4. รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการสุขภาพอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2566

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 36,880 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

