



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (เขตบางกอกน้อย)

รหัสโครงการ... : 50190000-6911

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 149,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 143,310 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางกอกน้อย / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางอรสา ชื่นม่วง

1.3 หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา

ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง

โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย ในปี พ.ศ. 2559-2564

มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือพบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ 24.3 48.68 28.2 19.52 2.65 และ 2.62 ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ 0.3 0.32 0.32 0.11 และ 0.14 ตามลำดับ

โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร

ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานคร

จะมีแนวโน้มลดลงแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน

สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ.

2561-2580) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

ทั้งนี้เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร

กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๒.๑ เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร

๒.๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๓ เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๔ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารเกิดจิตสำนึกในการประกอบ ประสาน และจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19

(COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

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 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ระดับดี

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 24/01/2566 :

เดือนพฤศจิกายน 2565

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง

2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอรัมาลิน จำนวน 3 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 3 ตัวอย่าง

พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารไอโอเดท 2 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 25 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19

เดือนธันวาคม 2565

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง

2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

รายงานครั้งที่7
3. ตรวจมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 22,890 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 24/07/2566 :

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 108 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 71 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 83 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดเรอัสระ จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท 9 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 594 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

รายงานครั้งที่8
3. ตรวจมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 28,770 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 23/08/2566 :

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
2. ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 103 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอร์มาลิน จำนวน 87 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 45 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารกันรา จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 79 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ตรวจหาสารโพลาร์ จำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจหาสารกรดเรอัสระ จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ตรวจหาสารไอโอเดท 11 ตัวอย่าง พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 414 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 24,640 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

