



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50390000-7109

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-11-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 133,700 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 119,575 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวัฒนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : น.ส.สมปอง กาญจนพิบูลย์ โทร 0 2381 3943

ผู้ประสานงาน สยป : นางพรนิภา วิเศษสุวรรณ โทร 1519

**1.3 หลักการและเหตุผล**

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอันตรายด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้น แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านความปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวัฒนาจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2566 ขึ้น เพื่อให้หน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องของความปลอดภัยของอาหารรวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอาหารและอาหารปลอดภัย
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี และร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100
3. จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่เขตวัฒนา เทอมละ 1 ครั้ง

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุดยั้งวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จของงานประจำพื้นฐาน

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 04/01/2566 :

ตรวจสอบสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 9,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 22/02/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุ่มตรวจสถานประกอบการ

การอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต

- กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

- ตรวจสอบสุ่มตรวจอาหารในโรงเรียน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 9,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 28/03/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุ่มตรวจสถานประกอบการ

การอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ตรวจสอบสุ่มตรวจอาหารในโรงเรียน

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 9,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 24/04/2566 : ดำเนินการตรวจสอบสุ่มตรวจสถานประกอบการ

การอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)





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

เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร  
รายงานครั้งที่5 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 9,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหารและซูเปอร์มาร์เก็ต  
1.กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงสุดสาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

2.เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ  
รายงานครั้งที่6 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 9,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
:: 26/06/2566 :

ออกปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร  
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ  
- ออกตรวจสุขภาพอาหารในโรงเรียน

รายงานครั้งที่7 :: - ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด  
- จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน

รายงานครั้งที่8 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 20,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย  
:: 26/09/2566 : 1.การประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน วันที่ 21 กรกฎาคม 2566 จำนวน 43 คน  
2.เก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) จำนวน 12,342 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน  
3.การเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร ทั้งหมด 81 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 7 ตัวอย่าง และได้แนะนำให้ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องด้านสุลักษณะ เก็บตัวอย่างอาหารตรวจซ้ำไม่พบการปนเปื้อน  
4.สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 1533 ราย จากทั้งหมด 1533 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 (เป้าหมาย ร้อยละ 100)

- Green Service Plus เกรด A (5 ดาว) จำนวน 361 ราย คิดเป็น ร้อยละ 23.55  
- Green Service เกรด B (4 ดาว) จำนวน 624 ราย คิดเป็น ร้อยละ 40.70  
- ระดับดี เกรด C (3 ดาว) จำนวน 548 ราย คิดเป็น ร้อยละ 35.75  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 50,575 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

