



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50410000-6873

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 80,900 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 60,840 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตหลักสี่ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นายธนเทพ ประสานทอง โทร.1551

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น ?มหานครแห่งเอเชีย? ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?มหานครปลอดภัย? มีความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ ?ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ? สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้

เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย

อีกทั้งยังส่งผลในรูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

ดังนั้นสำนักงานเขตหลักสี่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้ตื่นตัวตระหนักถึงความสำคัญ ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

๑. เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และสถานศึกษาในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐
๓. จัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุนตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : ๑.๕ - เมืองสุขภาพดี (Healthy City)

เป้าหมายที่ : ๑.๕.๑ ความครอบคลุมในการจัดให้มีระบบสุขภาพปฐมภูมิ





ตัวชี้วัด...





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

: มิติที่1 (ตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์):

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 31/12/2565 : จัดเตรียมข้อมูล/จัดทำโครงการ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 25/01/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือน ตุลาคม 2565 - มกราคม 2566 จำนวน 156แห่ง ดังนี้ 1. มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 50 แห่ง 2. ซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 31 แห่ง 3. ร้านอาหาร จำนวน 61 แห่ง 4. ร้านอาหารในโรงเรียน จำนวน 10 แห่ง 5. ตลาด จำนวน 4 แห่ง		
รายงานครั้งที่3	:: 27/03/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เดือน กุมภาพันธ์ 2566 จำนวน 25 แห่ง ดังนี้ - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 24 แห่ง - มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง เดือน มีนาคม 2566 จำนวน 6 แห่ง ดังนี้ - ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 6 แห่ง		
รายงานครั้งที่4	:: 26/04/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เดือน เมษายน 2566 ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 3 แห่ง		
รายงานครั้งที่5	:: 26/05/2566 : :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 26/05/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เดือน พฤษภาคม 2566 ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 3 แห่ง		
รายงานครั้งที่7	:: 25/07/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เดือน กรกฎาคม 2566 จำนวน 9 แห่ง ดังนี้ ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร จำนวน 6 แห่ง ตลาด 2 แห่ง มินิมาร์ท 1 แห่ง		
รายงานครั้งที่8	:: 25/08/2566 : ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เดือน กรกฎาคม 2566 ตลาด จำนวน 3 แห่ง		
รายงานครั้งที่9	:: 18/09/2566 : :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 94.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย





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

ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือน ตุลาคม 2565 - กันยายน 2566 จำนวน 218 แห่ง ดังนี้

1. มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 50 แห่ง
2. ซูเปอร์มาเก็ต จำนวน 31 แห่ง
3. ตลาด ประเภท1 จำนวน 3 แห่ง
4. ตลาด ประเภท2 จำนวน 2 แห่ง
5. ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม. จำนวน 80 แห่ง
6. ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร จำนวน 52 แห่ง

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 60,840 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

