



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50420000-3787

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2022-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 102,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2023-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 91,350 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตสายไหม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวศุภอร กองเพ็ง โทร. 1519

1.3 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครมีการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง

ส่งผลอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจด้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

และรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบและต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายในลักษณะของ Food Truck

รถเร่ขายแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน

จากสถานการณ์จำนวนผู้ป่วยและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร ใน 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2561 ? 2565) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง (ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข) อย่างไรก็ตาม

หากมีการรายงานจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษหรือโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

สามารถบ่งชี้ได้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร

ซึ่งการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยได้ถูกกำหนดไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ.2566 ? 2570)

มีเป้าหมายเพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สำนักงานเขตสายไหม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขึ้น

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน อันจะส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับประโยชน์สูงสุด

รวมทั้งการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน

เพื่อให้เกิดความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภค

รวมทั้งยังเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในวงกว้างต่อไป

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

2.1 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ได้แก่ ตลาด มินิมาร์ท/ของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และสถานศึกษาในพื้นที่

2.2 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

2.3 เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึก รวมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ

ภาคเอกชนและภาคประชาชนด้านการจัดการอาหารปลอดภัย

2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

3.1 ร้อยละ 30 ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)

3.2 ร้อยละ 96 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

3.3 ร้อยละ 98 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ?การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่3

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/12/2565 : 1. จัดทำแผนการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษาในพื้นที่

2. ดำเนินการตรวจความสะอาดของสถานที่และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

ในสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร มินิมาร์ท/ของชำ และสถานศึกษาในพื้นที่

3. ดำเนินการส่งเสริมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 30,200 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 25/01/2566 : 1. ดำเนินการตรวจความสะอาดของสถานที่และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

<p>รายงานครั้งที่3</p>	<p>ในสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร มินิมาร์ท/ของชำ และสถานศึกษาในพื้นที่</p> <p>2. ดำเนินการส่งเสริมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p> <p>3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 33 แห่ง</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 12,100 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 24/02/2566 : 1. ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดของสถานที่และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)</p>
<p>รายงานครั้งที่4</p>	<p>ในสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร มินิมาร์ท และของชำในพื้นที่</p> <p>2. ดำเนินการส่งเสริมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)</p> <p>3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 5,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/03/2566 : 1. ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ของชำ</p>
<p>รายงานครั้งที่5</p>	<p>2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านการอบรมตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และการอบรมผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 5,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/04/2566 : 1. ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ของชำ</p>
<p>รายงานครั้งที่6</p>	<p>2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านการอบรมตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และการอบรมผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 4,200 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/05/2566 : 1. ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ของชำ และร้านจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร</p>
<p>รายงานครั้งที่7</p>	<p>2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านการอบรมตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และการอบรมผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 3,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 23/06/2566 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และสถานศึกษา</p>
<p>รายงานครั้งที่8</p>	<p>2. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)</p> <p>3. จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และอบรมแบบออนไลน์</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 31,050 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 24/07/2566 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และสถานศึกษา</p>
<p>รายงานครั้งที่9</p>	<p>2. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)</p> <p>3. จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้สัมผัสอาหาร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)</p> <p>4. จัดกิจกรรมพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน</p> <p>5. จัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 24/08/2566 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะด้านกายภาพและคุณภาพอาหาร (ด้านเคมีและด้านจุลชีววิทยา)</p>
<p>รายงานครั้งที่10</p>	<p>2. จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ประเภท 1 และ 2 สถานศึกษาทั้งในและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/09/2566 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะด้านกายภาพและคุณภาพอาหาร (ด้านเคมีและด้านจุลชีววิทยา)</p>
	<p>2. จัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ประเภท 1 และ 2 สถานศึกษาทั้งในและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร</p> <p>3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 10 แห่ง</p>





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

