



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50470000-3227

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 26,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางนา / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวชุติมา พงศ์ด้านเพชร 6066

ผู้ประสานงาน สยป : คุณสมพร ทองทวี1519

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่ยูนอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร

จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๕9 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนตัวอย่างทั้งหมด ๘,๓๙๖ ตัวอย่าง พบตกมาตรฐานจำนวน ๑,๑๖๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๙๐ (ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวนทั้งหมด ๖,๖๗๖ ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน ๗๐๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕๓ และตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวนทั้งหมด ๑,๗๒๐ ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน ๔๖๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๙๘ )

และจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารประจำปี ๒๕๕๘ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร ซึ่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาพรวมทั้งการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการและการตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งสิ้น ๑๙๔,๑๘๖ รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๑๘๙,๒๐๘ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๙๗.๔๔ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๓,๙๗๘ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๒.๕๖

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางนา เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครปลอดภัย?ทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับการที่ดี สำนักงานเขตบางนา ได้เห็นความสำคัญด้านกรสุขภาพอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตบางนา
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
4. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงานและสถาบันต่างๆในการดำเนินโครงการฯ ในรูปแบบและในโอกาสต่างๆ
5. เพื่อให้เกิดการประสานงานที่ดีระหว่างผู้ประกอบการกับเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. ร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
2. ร้อยละ 100 ของความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City  
 ประเด็นยุทธศา ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย  
 เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน  
 ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่ 1 :: 24/10/2562 : 1. สัรวจข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา  
 2. จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ



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

|                   |  |  |  |
|-------------------|--|--|--|
|                   | 3. จัดทำแผนปฏิบัติงาน  |  |  |
|                   | 4. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานให้เจ้าหน้าที่รับทราบ   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 2  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/11/2562 : ดำเนินการตรวจด้านกายภาพ สุขลักษณะ และคุณภาพอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตบางนา เช่น ร้านเอสแอนด์พี ซอยโรงพยาบาลศิรินครินทร์ ร้านอมเชอน ลาซาล อเวนิว ร้านเศรษฐีสตรีหิมเกียรติ</p>  |  |  |
| รายงานครั้งที่ 3  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 1.ตรวจสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนาได้แก่ ร้านเรือโป๊ะ ร้านไถ่ย่างเขาสวนกวาง สวนอาหารเบ็ญไพโร คริวตันหอม ร้านเซฟโจว ร้านก๋วยเตี๋ยวนายอู๊ด เป็นต้น โดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และตรวจด้านคุณภาพอาหาร</p> <p>2.ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตบางนาปัจจุบันมีสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 432 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 408 ราย คิดเป็นร้อยละ 94.44</p> |  |  |
| รายงานครั้งที่ 4  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 6,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/1/2563 : 1. จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตามแผนฯ</p> <p>โดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา เช่น ร้านยาโยอิ เดอะโคสต์ บริษัทพลีน เรสเทอรองท์ จำกัด ร้านโซลกริลล์แอนด์ควาวาซ่า ร้านสมบัติหิมกระทะ เป็นต้น</p>  |  |  |
| รายงานครั้งที่ 5  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 6,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 25/2/2563 : จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตามแผนการตรวจสุขภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา</p> <p>โดยตรวจด้านกายภาพและด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารได้แก่ ร้านลูกไก่ทอง ร้านคะลียะ ร้านซูชิฮานะ ร้านอาหารฟูจิร้านสำราญเรใจ ร้านบาร์บีคิวลาซ่า ร้านซีซัสเลอร์ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีจุดปากซอยอุดมสุข จุดปากซอยสุขุมวิท 107 เป็นต้น</p>   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 6  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/3/2563 :ตรวจสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตบางนา ได้แก่ กิตติคารมังกรหลวง ร้านยะจิบังรามเน ร้านแมคโดนัลด์ ห้องอาหารชากระบะ รานยาโยอิ ร้านซูชิชิ ร้านอากะ ร้านเฮโรคุซูชิ ร้านเดอะเทอเรส ร้านโอโตยะ ร้านโก่ทอด 66/1 ร้านแซว เป็นต้น</p> <p>โดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และตรวจด้านคุณภาพอาหาร</p>   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 7  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 10,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดสด จำนวน 8 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีจุดผ่อนผันในพื้นที่เขตบางนา จำนวน 6 แห่ง</p>   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 8  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 4,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/5/2563 : จัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตรวจสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น</p> <p>โดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหาร</p>  |  |  |
| รายงานครั้งที่ 9  | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/6/2563 :</p> <p>ดำเนินการตามแผนโดยจัดเจ้าหน้าที่ออกปฏิบัติงานตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดสด ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นต้น</p>  |  |  |
| รายงานครั้งที่ 10 | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/7/2563 : ตรวจสอบด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร เช่น แผงลอยจำหน่ายอาหาร</p> <p>ร้านอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ในพื้นที่เขตบางนา</p>   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 11 | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/8/2563 : จัดเจ้าหน้าที่ตรวจสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนาโดยตรวจด้านสุขลักษณะสถานที่และตรวจด้านคุณภาพอาหาร</p> <p>ได้แก่ ร้านอาหาร</p> <p>มินิมาร์ท ร้านอาหารในโรงเรียน แผงลอยจำหน่ายอาหาร</p>   |  |  |
| รายงานครั้งที่ 11 | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>  |  |  |

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

