

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตพระนคร
ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

.....

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้มีแนวคิดเรื่องการวางยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย นับแต่ปี ๒๕๔๘ และได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้วิสัยทัศน์ “กรุงเทพฯ จะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยพิษ บริโภคได้อย่างมั่นใจ” โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน โดยกำหนด ยุทธศาสตร์ไว้ ๓ ยุทธศาสตร์สำคัญ ได้แก่

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน เน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และการวางระบบการตรวจสอบ และเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร โดยมีมาตรการคือ เพิ่มการตรวจสอบลักษณะของอาหารโดยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ตรวจสอบทั้งด้านจุลชีววิทยา และพิษวิทยา การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงของโรคระบบทางเดินอาหาร โดยการสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ทางระบาดวิทยาทุกปี และมีการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ข้อมูลหรือสารสนเทศทางลึก การจัดให้มีระบบการตรวจรับรองด้านสุขลักษณะสถานที่และสุขลักษณะอาหารโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐานที่กรุงเทพมหานครให้การรับรองขึ้นทะเบียนไว้อย่างเป็นทางการ

ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค มีมาตรการโดยการจัดตั้งองค์กรทำหน้าที่ตรวจประเมิน และให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ต และมีการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การเปิดระบบให้ประชาชนมีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง โดยมีมาตรการคือ ปรับเปลี่ยนทัศนคติของเจ้าหน้าที่ทุกระดับบริหาร หัวหน้าหน่วยงานทุกระดับ และระดับผู้ปฏิบัติงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องสุขภาพอาหาร ให้เห็นความสำคัญของยุทธศาสตร์การมีส่วนร่วมของประชาชน การเปิดช่องทางให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการนำแผนยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติ

เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย และได้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการทำให้กรุงเทพเป็นเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัยโดยการสร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย การจัดอบรมสัมมนาให้กับชมรมและสมาคมด้านอาหารปลอดภัย และการริเริ่มให้มีอาสาสมัครด้านอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และผู้ประกอบการได้รับการอบรมด้านการสุขภาพอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด กิจกรรมการสุขภาพอาหารในโรงเรียน ในตลาด ในร้านจำหน่ายอาหาร ในแผงลอยริมบาทวิถี ในซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และคอนวีเนียนสโตร์ เป็นต้น เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย จนปัจจุบันสถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มที่ดีขึ้น

กรุงเทพมหานครถูกจัดเป็นอันดับ ๑ ของเมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก โดยเว็บไซต์ของสำนักข่าว CNN รายงานผลการจัดอันดับ ๒๓ เมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก ปรากฏว่า กรุงเทพมหานคร อยู่อันดับที่ ๑ ถึงสองปีซ้อน คือ ในปี ๒๕๕๙-๒๕๖๐ และรองลงมาจากย่านไชน่าทาวน์ ถนนเยาวราช ซึ่งเป็นจุดที่มีอาหารริมทางดีที่สุด ก็คือบริเวณถนนข้าวสาร ขอยรามบุรี และย่านบางลำพู ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในพื้นที่เขตพระนคร และมีนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวนมาก เนื่องจากมีอาหารมีให้เลือกมากมาย สะดวกสบาย พร้อมรับประทานทันที

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายในเรื่องอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างต่อเนื่อง มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยสูงสุด สำนักงานเขตพระนครจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนครสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ ๙๐

๓.๓ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่องที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๒-๒๕๖๓) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ เป็นการป้องกันและรักษาโรคอันตรายต่างๆ ที่มีผลต่อชีวิตของประชาชน และส่งเสริมให้ประชาชนมีภาวะโภชนาการที่ดี ด้วยการให้ความรู้แก่ประชาชน และให้ความสำคัญกับการรวมกลุ่มในระดับย่อยเพื่อการป้องกันโรคต่างๆ โดยมีกลยุทธ์หลักคือส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย และสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

๕. แนวทางการดำเนินงาน

๕.๑ สืบค้นจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารและน้ำ ในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ภัตตาคาร ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

๕.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้เจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หรืออาสาสมัคร แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๕.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งกองชั้นสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย กรณีตรวจยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐ กรณีตรวจหาเชื้อโรคในอาหาร และตรวจยืนยันผลยาฆ่าแมลงตกค้างในผัก

๕.๒.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๕.๓ จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานครหรือดำเนินการจัดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรุงเทพมหานครแก่ผู้สัมผัสอาหารตามแนวทางวิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)

๕.๔ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต โดยกำหนดจัดประชุมเครือข่ายฯ จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง)

๕.๕ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยกำหนดจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในการล้างตลาด

๕.๖ ดำเนินกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยฯ โดยกำหนดจัดประชุมผู้ประกอบการในย่านอาหารปลอดภัย

๕.๗ จัดทำแผนการและออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

๕.๘ ส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๕.๙ ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

๕.๑๐ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้านการสาธารณสุข แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๓๔,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสามหมื่นสี่พันบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

๑. ค่าซื้อตัวอย่างอาหาร	เป็นเงิน ๔๕,๐๐๐ บาท
- ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง	
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๖ วัน)	เป็นเงิน ๒๖,๐๐๐ บาท
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท
- นักวิชาการ (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)	เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐ บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)	เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
/-๕-๔. ค่าดำเนิน...	

๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท ✓
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๘๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) ✓
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท ✓
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) ✓ เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท ✓
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
๖. ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๒๕๐ คน x ๗๐ บาท x ๑ วัน) เป็นเงิน ๑๗,๕๐๐ บาท ✓
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มเช้า-บ่าย (๒๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ) ✓ เป็นเงิน ๑๒,๕๐๐ บาท ✓

ทุกกิจกรรม ใช้งบประมาณทั้งสิ้น ๑๓๔,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนสามหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้ถ่วงเฉลี่ยตามความจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาอุปสรรค

- ๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้เนื่องจากบุคลากรมีงานเร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน
- ๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการ

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยในระดับดี เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ๙.๒ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่เขตพระนคร
- ๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ

(**เสนาณรงค์ โอภาสโคตรกุล**)

ผู้อำนวยการสุขาภิบาลจำหน่ายการพิเศษ

๒๒๓ สายสัมพันธ์และสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระนคร

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(**นายพงศธร ศิริธรรม**)

ผู้อำนวยการเขตพระนคร