

โครงการ

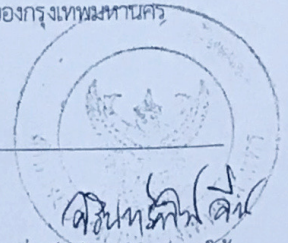
หน่วยงานผู้รับผิดชอบ

ปีงบประมาณ

ฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร

๒๕๖๒



๑. หลักการและเหตุผล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งเป็นโครงการภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายด้านคุณภาพชีวิตของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกันเฝ้าระวังด้วยวิธีการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการอาหาร และการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนและเชื้อโรคในอาหาร โดยจัดให้มีกิจกรรมรองรับการดำเนินงานดังกล่าว คือ กิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ วัตถุประสงค์เพื่อควบคุม ติดตาม และเฝ้าระวัง มิให้มีการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหารและน้ำที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี เพื่อให้ประชาชนในกรุงเทพมหานครได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตราย ซึ่งในการดำเนินงานดังกล่าวเป็นหน้าที่รับผิดชอบร่วมกันของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหารที่ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร เพื่อให้มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยและปราศจากเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนโดยทำการตรวจวิเคราะห์เพื่อหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน สารกันรา ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ สีส้มอาหาร กรดแอสซาร์ โอโอดีนในเกลือบริโภค และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยในอนาคตจะได้มีการขยายขอบเขตการตรวจเฝ้าระวังให้มากยิ่งขึ้นต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหารจึงมีความจำเป็นต้องจัดให้มีการอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารให้มีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์มีความแม่นยำ เชื่อถือได้ อันจะส่งผลให้การดำเนินงานควบคุม ป้องกันให้อาหารมีความปลอดภัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย

๒. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๒.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารให้มีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๒.๒ เพื่อให้ผลการตรวจวิเคราะห์มีความแม่นยำ เชื่อถือได้ อันจะส่งผลให้การดำเนินงานควบคุม ป้องกันให้อาหารมีความปลอดภัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

๒.๓ เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย

๓. เป้าหมายของโครงการ

จัดฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๒ รุ่น โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนรุ่นละ ๙๖ คน รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๙๒ คน ประกอบด้วย

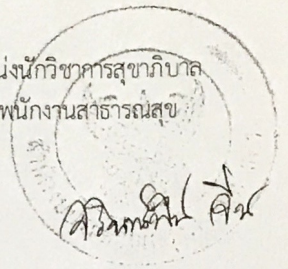
กลุ่มเป้าหมาย จำนวนรุ่นละ ๗๕ คน (รวมทั้งสิ้น ๑๕๐ คน) ดังนี้

ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภทวิชาการระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล และ ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภททั่วไประดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ผู้เกี่ยวข้อง จำนวนรุ่นละ ๒๑ คน (รวมทั้งสิ้น ๔๒ คน) ดังนี้

๑) เจ้าหน้าที่ดำเนินการ จำนวน ๑๑ คน/รุ่น

๒) วิทยากร จำนวน ๑๐ คน/รุ่น



๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการฝึกอบรม แบบไป-กลับ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๗ การบริหารจัดการเมืองมหานคร มิติที่ ๗.๓ การบริหารทรัพยากรบุคคล เป้าประสงค์ที่ ๗.๓.๑.๑ การพัฒนาศักยภาพให้มีทักษะ ความรู้ ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสมกับการบริหารเมืองมหานคร และเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรมและสอดคล้องกับแผนพัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ พัฒนาศักยภาพบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีสมรรถนะพึงประสงค์ (BMAPRo ๒๑st Competency Model)

๕. แนวทางการดำเนินการ

๕.๑ จัดทำแผนการดำเนินงาน พร้อมขออนุมัติเงินประจำงวด

๕.๒ จัดทำคำสั่งอบรมฯ พร้อมขออนุมัติให้ข้าราชการลูกจ้างและบุคคลภายนอกเข้ารับการอบรม

๕.๓ แจ้งเวียนคำสั่งอบรมฯ

๕.๔ ดำเนินการจัดการอบรมฯ โดยจัดการอบรมจำนวน ๒ รุ่น ๆ ละ ๒ วัน แบบไป-กลับ รูปแบบการอบรมฯ แบ่งเป็น ๒ ส่วน คือ การบรรยาย และฝึกปฏิบัติ โดยมีการทดสอบเพื่อวัดศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งภาคทฤษฎี (ข้อสอบปรนัย ๕๐ ข้อ) และภาคปฏิบัติ (สอบการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน ๓ ชุดทดสอบ/คน และผู้เข้าอบรมทุกคนต้องผ่านการทดสอบการตรวจด้านจุลินทรีย์ (Swab Test)

๕.๕ สรุปรายงานผลการจัดอบรมฯ

๕.๖ จัดทำหนังสือรับรองผ่านการอบรมฯ

๕.๗ จัดส่งหนังสือรับรองฯ ให้กับผู้ที่ผ่านการอบรม

๕.๘ ดำเนินการเบิก-จ่าย ตามระเบียบพัสดุ

๖. ระยะเวลาดำเนินการและสถานที่

ดำเนินการจัดฝึกอบรม แบบไป-กลับ จำนวน ๒ รุ่นๆ ละ ๒ วัน เดือนมีนาคม ๒๕๖๒ สถานที่เอกชนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

รุ่น ๑ = ๑๖-๑๗ มี.ค ๖๒
รุ่น ๒ = ๒๐-๒๑ มี.ค ๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานสุขาภิบาลอาหาร หมวดย่อยรายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร เป็นเงิน ๒๗๓,๘๐๐ บาท (สองแสนเจ็ดหมื่นสามพันแปดร้อย-บาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าสมนาคุณวิทยากร

๓๖,๐๐๐ บาท

- วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ

(๒ คน x ๓ ชม. x ๖๐๐ บาท x ๒ รุ่น = ๗,๒๐๐ บาท)



- วิทยากรภาคปฏิบัติจากหน่วยงานราชการ

(๔ คน x ๖ ชม. x ๖๐๐ บาท x ๒ รุ่น = ๒๘,๘๐๐ บาท)

๗.๒ ค่าอาหาร (ไม่ครบทุกมื้อ)

(๔๖ คน x ๕๐๐ บาท x ๒ มื้อ x ๒ รุ่น)

๗.๓ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๔๖ คน x ๕๐ บาท x ๔ มื้อ x ๒ รุ่น)

๗.๔ ค่าวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์

๑๔๒,๐๐๐ บาท

๓๘,๔๐๐ บาท

๕,๗๗๕ บาท

๓,๕๐๐ บาท

๒๗๑,๑๗๕ บาท

รวมเป็นเงิน

๒๗๑,๑๗๕ บาท (สองแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน)

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๗๑,๑๗๕ บาท (สองแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยเจ็ดสิบสามบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยได้ตามความจำเป็นกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตมีภารกิจที่ได้รับการถ่ายโอนจากหน่วยงานต่างๆ ต้องรับผิดชอบหลายด้านนอกเหนือจากภารกิจด้านอาหารปลอดภัย เป็นผลให้การปฏิบัติภารกิจด้านอาหารปลอดภัย บางภารกิจไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนที่กำหนดไว้ และผู้เข้ารับการอบรมไม่สามารถให้ความร่วมมือในการเข้าอบรมได้อย่างต่อเนื่อง

๘.๒ วัน เวลาของวิทยากรที่ต้องการไม่ตรงกับช่วงเวลาที่จัดอบรม เนื่องจากต้องกำหนดช่วงเวลาของการจัดอบรมไว้ก่อนล่วงหน้า

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารมีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๙.๒ สร้างความเชื่อมั่น และสร้างความมั่นใจให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานยิ่งขึ้น

๙.๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นมีความแม่นยำ เชื่อถือได้

๙.๔ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานคร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๑๐. การประเมินผล/ติดตามผลการดำเนินโครงการ และการรายงานผล

ประเมินผลโดยการทดสอบเพื่อวัดศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งภาคทฤษฎี (ข้อสอบปรนัย ๕๐ ข้อ) และภาคปฏิบัติ (สอบการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน ๓ ชุดทดสอบ/คน) โดยมีการมอบหนังสือรับรองผ่านการอบรมฯ ให้กับผู้ที่เข้ารับการอบรมตามเวลาที่กำหนด และผ่านการทดสอบทั้งภาคทฤษฎี-ภาคปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด พร้อมสรุปและรายงานผลการอบรมให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบหลังจากการจัดอบรม



ตัวชี้วัดของโครงการ

ระดับผลผลิต : ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรม สอบผ่านทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ระดับผลลัพธ์ : ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมการอบรมมีทักษะด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ลงชื่อ.....

ผู้เสนอโครงการ

(นางพิระยา สมชัยยานนท์)

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

สำนักอนามัย

ลงชื่อ.....

(นางเพ็ญจันทร์ เจริญภักดี) อนุมัติโครงการ

(รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย)

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย