

โครงการ พัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงาน
ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หน่วยงานผู้รับผิดชอบ สำนักอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ ๒๕๖๒



๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ “ระดับมหานคร” ที่เป็นศูนย์กลางความเจริญทุกด้าน ขณะเดียวกันกรุงเทพมหานครกำลังประสบภาวะความ เป็นเมืองเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของความเป็นเมืองอย่างรวดเร็วทั้งด้านพื้นที่เมืองและประชากร การย้ายถิ่น ของแรงงานข้ามชาติ ประกอบกับการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของ ผู้ประกอบการบางรายก่อให้เกิดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสุขลักษณะ และสภาพความไม่ปลอดภัยด้าน อาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของคนเมืองเปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะการณ์ในปัจจุบัน

ประเด็นปัญหาสำคัญที่กรุงเทพมหานครต้องให้ความสำคัญ ได้แก่

(๑) ผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ขาดความรับผิดชอบต่อ และขาดความรู้ความเข้าใจในการ จัดการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย

(๒) สภาวะทางด้านเศรษฐกิจส่งผลต่อการปรับปรุงสถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและการใช้ วัสดุดิบที่ไม่มีคุณภาพ ทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

(๓) การเคลื่อนย้ายและการเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวซึ่งขาดความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในระบบ การผลิต ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร

(๔) เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการในกลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหาร ขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมายและขาดประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย รวมทั้งขาดความทันสมัยหรือไม่ทันต่อสถานการณ์ หลักวิชาการ หรือวิทยาการใหม่ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป

อย่างไรก็ดี การพัฒนาทรัพยากรบุคคลถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ ได้มาซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน

จากสภาพปัญหาและเหตุผลดังกล่าว กองสุขาภิบาลอาหารจึงจัดทำโครงการพัฒนาสมรรถนะ เจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยคาดว่า เมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับการพัฒนาทักษะ ความรู้ และความเข้าใจทั้งด้านวิชาการ ข้อกฎหมาย และการบังคับใช้ กฎหมายที่เกี่ยวข้องจะส่งผลให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

๒.๑ เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาล และด้านอาหารปลอดภัยตาม กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาล และ การบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน



๓. เป้าหมายของโครงการ

๓.๑ จัดฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน ๑๒๕ คน ประกอบด้วย

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๐๕ คน

ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ๕๐ สำนักงานเขต สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักรอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๑๐๕ คน

ผู้ที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๒๐ คน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ และวิทยากร

๓.๒ จัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน ๑๒๕ คน ประกอบด้วย

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๐๕ คน

ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ๕๐ สำนักงานเขต สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักรอนามัย ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๑๐๕ คน

ผู้ที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๒๐ คน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ และวิทยากร

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๗ การบริหารจัดการเมืองมหานคร มิติที่ ๗.๓ การบริหารทรัพยากรบุคคล เป้าหมายที่ ๗.๓.๑ บุคลากรกรุงเทพมหานครเป็นผู้ปฏิบัติงานแบบมืออาชีพ มีคุณธรรม จริยธรรม และเป็นที่เชื่อมั่นของประชาชน เป้าประสงค์ที่ ๗.๓.๑.๑ การพัฒนาบุคลากรให้มีทักษะ ความรู้ ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสมกับการบริหารมหานครและเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรม และด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน แผนพัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ พัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีสมรรถนะพึงประสงค์ กลยุทธ์ที่ ๑.๒ พัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะพึงประสงค์ (BMAPro ๒๑st Competency Model) และสนับสนุนแผนยุทธศาสตร์การบริหารทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนาระบบ HR ให้มีความเข้มแข็งและทันต่อบริบทที่เปลี่ยนแปลง กลยุทธ์ที่ ๔ เสริมสร้างศักยภาพ ความสามารถของผู้บริหารและพนักงาน HR ในทุกระดับ ในการตอบสนองนโยบายและการกิจทั้งระยะสั้นและระยะยาวได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

๕. แนวทางการดำเนินการ

๕.๑ ขั้นตอนการเตรียมการ

(๑) จัดทำหลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

(๒) กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าร่วมโครงการ



(๓) จัดทำแผนการดำเนินโครงการ

(๔) เสนอขออนุมัติโครงการ และขออนุมัติงบประมาณ

๕.๒ ขั้นตอนการดำเนินการ

(๑) ประสานการดำเนินงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเขต กลุ่มเป้าหมาย วิทยาการ และศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รวมทั้งสถานที่

(๒) เสนอขออนุมัติให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครเข้าร่วมโครงการ และเสนอแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการ คณะกรรมการดำเนินการ และคณะกรรมการเก็บรักษาและส่งเงิน

(๓) จัดทำหนังสือเรียนเชิญวิทยาการ

(๔) จัดทำเอกสารวิชาการ/เอกสารประกอบการฝึกอบรม

(๕) จัดซื้อวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์

(๖) จัดการฝึกอบรมตามหลักสูตรและกำหนดการที่ได้กำหนดไว้ จำนวน ๒ หลักสูตรดังนี้

ก. การฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

การฝึกอบรม ประกอบด้วย ภาควิชาการ (บรรยาย) และภาคปฏิบัติ (แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ) รวมทั้งการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างวิทยาการและผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยกำหนดการฝึกอบรมแบบไป-กลับเป็นเวลา ๕ วัน

ข. การฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

การฝึกอบรม ประกอบด้วย ภาควิชาการ (บรรยาย) และภาคปฏิบัติ (แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ) รวมทั้งการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างวิทยาการและผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยกำหนดการฝึกอบรมแบบไป-กลับเป็นเวลา ๒ วัน

๕.๓ การประเมินผลและรายงาน

(๑) ประเมินผลโดยใช้แบบประเมินความรู้ความเข้าใจก่อนและหลังการฝึกอบรม และการสังเกตการมีส่วนร่วมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

(๒) รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ประมวลผล

(๓) จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินการเสนอผู้บริหาร

๖. ระยะเวลาดำเนินการและสถานที่

๖.๑ ระยะเวลาดำเนินโครงการ ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๑ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๒

กิจกรรมที่ ๑ การฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

รูปแบบการฝึกอบรมแบบไป-กลับ เป็นเวลา ๕ วัน

กำหนดการฝึกอบรมเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๒

กิจกรรมที่ ๒ การฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

รูปแบบการฝึกอบรมแบบไป-กลับ เป็นเวลา ๒ วัน

กำหนดการฝึกอบรมเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๒

๖.๒ สถานที่ดำเนินโครงการ

จัดการฝึกอบรม ณ สถานที่เอกชน ในเขตกรุงเทพมหานคร



๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานสุขาภิบาล
อาหาร หมวดรายจ่ายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพใน
การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เป็นเงิน ~~๕๖๕,๑๐๐~~ ๕๖๕,๑๐๐ บาท (ห้าแสนหกหมื่นหนึ่งบาทถ้วน) ~~(ห้าแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งบาทถ้วน)~~
สามร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๒๗-๓๑ ก.ค. กิจกรรมที่ ๑ ผูกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม มีค่าใช้จ่ายดังนี้

- | | | | |
|---|----------|---------|-------|
| (๑) ค่าสมนาคุณวิทยากร | เป็นเงิน | ๒๓,๕๐๐ | บาท |
| - วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ | | | |
| (๑ คน x ๒๗ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๑๖,๒๐๐ บาท) | | | |
| - วิทยากรภาคปฏิบัติ/กิจกรรมกลุ่มจากหน่วยงานราชการ | | | |
| (๔ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๗,๒๐๐ บาท) | | | |
| (๒) ค่าอาหาร (ไม่ครบทุกมื้อ) | เป็นเงิน | ๓๑๒,๕๐๐ | บาท |
| (๑๒๕ คน x ๕๐๐ บาท x ๕ วัน) | | | |
| (๓) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | เป็นเงิน | ๓๑,๒๕๐ | บาท |
| (๑๒๕ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๕ วัน) | | | |
| (๔) ค่าพิมพ์เอกสารและสิ่งตีพิมพ์ | เป็นเงิน | ๑๔,๗๐๐ | บาท ✓ |
| (๑๐๕ ชุด x ๑๔๐ บาท) | | | |
| (๕) ค่าวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์ | เป็นเงิน | ๖,๙๕๐ | บาท ✓ |
| รวม | | ๓๘๘,๘๐๐ | บาท |

๑-๒ ก.ค. กิจกรรมที่ ๒ ผูกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร มีค่าใช้จ่ายดังนี้

- | | | | |
|--|----------|---------|-------|
| (๑) ค่าสมนาคุณวิทยากร | เป็นเงิน | ๕,๕๐๐ | บาท |
| - วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ | | | |
| (๑ คน x ๙ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๕,๔๐๐ บาท) | | | |
| - วิทยากรภาคปฏิบัติ/กิจกรรมกลุ่มจากหน่วยงานราชการ | | | |
| (๔ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๗,๒๐๐ บาท) ไม่เบิกค่าอาหาร | | | |
| (๒) ค่าอาหาร (ไม่ครบทุกมื้อ) | เป็นเงิน | ๑๒๕,๐๐๐ | บาท ✓ |
| (๑๒๕ คน x ๕๐๐ บาท x ๒ วัน) | | | |
| (๓) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม | เป็นเงิน | ๑๒,๕๐๐ | บาท ✓ |
| (๑๒๕ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๒ วัน) | | | |
| (๔) ค่าพิมพ์เอกสารและสิ่งตีพิมพ์ | เป็นเงิน | ๒๙,๔๐๐ | บาท |
| (๑๐๕ ชุด x ๒๘๐ บาท) | | | |
| (๕) ค่าวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์ | เป็นเงิน | ๓,๐๐๐ | บาท |

รวม ๑๗๕,๓๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๖๕,๑๐๐ บาท

ห้าแสนหกหมื่นหนึ่งบาทถ้วน

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๖๕,๑๐๐ บาท (ห้าแสนหกหมื่นหนึ่งบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยได้ตามความจำเป็นกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้



๘. ปัญหาและอุปสรรค

อาจไม่ได้รับความร่วมมือจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมดังกล่าวอย่างเต็มที่เท่าที่ควร เนื่องจากเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต มีภารกิจค่อนข้างมากหรือมีภารกิจเร่งด่วน อย่างไรก็ดี เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นกองสุขาภิบาลอาหารจะมีการประสานงานกับสำนักงานเขตในเบื้องต้น

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ข้าราชการกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร สามารถปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องตามกฎหมายและหลักวิชาการ

๙.๒ การบังคับใช้มาตรการด้านกฎหมายในการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและการสุขาภิบาลอาหารเกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยมุ่งเน้นให้เกิดการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๙.๓ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๔ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

๑๐. การประเมินผล/ติดตามผลการดำเนินโครงการ และการรายงานผล

กองสุขาภิบาลอาหารเป็นผู้รับผิดชอบประเมินผลโดยใช้แบบประเมินความรู้ความเข้าใจก่อนและหลังการฝึกอบรม และการสังเกตการณ์มีส่วนร่วมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม และจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ รายงานผู้บริหารตามลำดับภายหลังจากดำเนินโครงการเสร็จสิ้น

ตัวชี้วัดของโครงการ

ระดับผลผลิต : ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ระดับผลลัพธ์ : ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาปรับปรุงงานสุขาภิบาลและอาหารปลอดภัยได้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางพีระยา สมชัยยานนท์)

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

สำนักอนามัย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

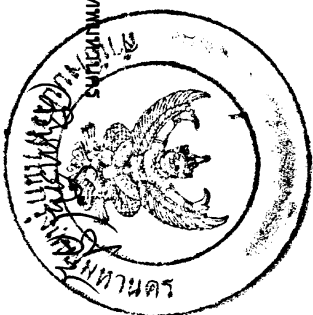
(นางเพ็ญจันทร์ เจียงกรทด)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

หมวดรายจ่ายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ฝ่าย กองสุขภาพอาหาร

[illegible]

សេចក្តី.....ព្រះបាទស្រីរាជ្យវរ្ម័នទី៧

(นางสาวระวีญา สุขขีโยธิน)

นักวิชาการสู่ชนบทผู้นำการเปลี่ยนแปลง ผู้นำมหาวิทยาลัยสู่สถาบันอาหาร

หัวหน้ากลุ่มงานศึกษาและเสถียรภาพที่จำหน่ายอาหาร
สำนักอนามัย

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

นางสาว..... วิทยาลัยอาชีวศึกษา

(นางสาวณัฐพร เลิศนิกุล)

รองผู้อำนวยการสำนักงานนโยบาย

ผู้ปฏิบัติราชการแทนหน่วยงาน