

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตคลองสามวา
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหาร ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นต้นน้ำอาหาร บางส่วนอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย มุ่งเน้นคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เพื่อให้ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพ ทั้งควบคุมดูแลการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีสะอาดไม่ก่อมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

สำนักงานเขตคลองสามวา โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้เกี่ยวข้อง ยกระดับคุณภาพชีวิต ทำให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และแก้ไขปัญหาที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและนักท่องเที่ยวผู้ที่เข้ามาทำงานหรือพักอาศัยในพื้นที่เขตคลองสามวา

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงอาหารในโรงเรียน สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๒ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร โดยความร่วมมือของผู้ประกอบการ

๒.๓ ผู้บริโภคมีความรู้ในการเลือกซื้ออาหารและทราบสิทธิของผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตรวจคุณภาพอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๒๕๐ แห่ง

๓.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และตลาด ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๓.๓ จัดตั้งเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (ในสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร) และเครือข่ายตลาด

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง
 ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยง เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร
 ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์
 ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มี
 ความปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการ
 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
 และแผนปฏิบัติราชการสำนักงานเขตคลองสามวา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
 รูปแบบโครงการ โครงการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

๕. ระยะเวลาการดำเนินการและสถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ ๑ ปี (ตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖)
 สถานที่ดำเนินการ สถานประกอบการเป้าหมายพื้นที่เขตคลองสามวา ได้แก่ ตลาดสด
 ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท และโรงเรียน

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๖๖											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.จัดทำแผนงานโครงการ	↔											
๒.ขออนุมัติโครงการและค่าใช้จ่าย	↔											
๓.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	↔											
๔.ประชาสัมพันธ์กิจกรรม	←											→
๕.ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน	←											→
๖.ติดตามและประเมินผล	←											→
๗. รายงานผลการดำเนินงาน												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ สำนักงานเขตคลองสามวา แผนงาน
อนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร
ปลอดภัย ยอดเงิน ๘๐,๙๐๐.- บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าตัวอย่างอาหาร จำนวน ๘๓๓ ตัวอย่าง	(๘๓๓ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/๑ ตัวอย่าง)	๒๔,๙๙๐.-	ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างเป็นการดำเนินการตามหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ เรื่อง แนวทางการปฏิบัติในการ ดำเนินการจัดหาพัสดุที่เกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการ บริหารงาน ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และ การประชุมของหน่วยงานของรัฐตารางที่ ๑ ลำดับที่ ๑๓
๒. ค่าอาหารทำการ นอกเวลา จำนวน ๒๐ วัน	(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน)	๒๐,๐๐๐.-	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงิน ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การเบิกจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอก เวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่ บุคลากร ทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขใน สังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ประกอบ กับระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ. ๒๕๕๕ ข้อ ๓๓ (๒)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข จำนวน ๔ วัน	- นักวิชาการ สุขภาพจำนวน ๓ คน (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งาน สาธารณสุขจำนวน ๒ คน (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)	๘,๖๐๐.- ๔,๘๐๐.- ๑,๔๔๐.-	ตามระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ประกอบกับระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน	- ค่าอาหารว่าง (๔๔ คน x ๓๐ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๖๔๐.- ๗,๔๓๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ ข้อ ๗ (๒)
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- วัสดุวัสดุทำความสะอาด	๑๐,๐๐๐.-	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๕๖(๒)(ข) และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๕(๕) ข้อ ๒๘(๓) ข้อ ๔๒ ข้อ ๗๙ และข้อ ๑๖๒

รวมทั้งสิ้นเป็นเงินจำนวน ๘๐,๙๐๐.- บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้จ่ายได้ทุกรายการตามความเป็นจริงในกรณียอดหนึ่งยอดใดไม่เพียงพอในการเบิกจ่ายแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร	๒	๓	ปานกลาง	- ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารด้านชีววิทยา - ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ผลทางด้านเคมี - รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ประกอบการอาหารให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ตรวจ จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	๑ ปี
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	๑ ปี
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (green service)	ร้อยละ ๒๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	๑ ปี

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการผ่านระบบดิจิทัลแพลตฟอร์มเป็นประจำ

ทุกเดือน

๑๐.๓ สรุปรายงานผลโครงการให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวรัชฎา มณีวงศ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตคลองสามวา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายพันธ์ศักดิ์ เจริญสุข)
ผู้อำนวยการเขตคลองสามวา