ชื่อโครงการ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

๑.หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้กำหนดทิศทางตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ.๒๕๕๘-๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร จึงมีการออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเพื่อควบคุม และกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะพื้นฐาน สำหรับผู้ค้าอาหารมาตรการในการตรวจสอบ แนะนำ การกำหนดหลักสูตรอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตลอดการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้กับผู้ค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด แต่การดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เพราะยังพบว่ามีผู้ประกอบการฝ่าฝืนยังไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอยู่จำนวนมาก ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

สำนักงานเขตจตุจักร ถือเป็นนโยบายที่สำคัญ อย่างต่อเนื่องมาโดยตลอดที่จะคุ้มครองผู้บริโภค มีเป้าประสงค์ให้กับชาวกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพป้องกันและควบคุมโรคโดยดำเนินการตามภารกิจ ๔ ประการ ได้แก่ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีในอาหารและน้ำ การจัดอบรมผู้ประกอบปรุง ผู้สัมผัสอาหาร และอาสาสมัครอาหารปลอดภัย การสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตจตุจักรจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปี พ.ศ. ๒๕๖๐

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีในอาหาร และน้ำ

๒.๒ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๒.๓ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

๒.๔ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรทุกภาคส่วน เช่น ภาคเอกชน หน่วยงาน/สถาบันต่าง ๆ ในการดำเนินการตามโครงการฯ ในรูปแบบและโอกาสต่าง ๆ

๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้มีการจัดตั้งประชาคม เครือข่ายพันธมิตร ในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย

-/๓. เป้าหมาย...

๓. เป้าหมาย

- ร้านอาหาร	จำนวน	๘๑๘	แห่ง
- แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	จำนวน	๖๓	แห่ง
- สถานศึกษา	จำนวน	๔๖	แห่ง
- ตลาด	จำนวน	๗	แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต	จำนวน	๘	แห่ง
- มินิมาร์ท	จำนวน	๑๕๙	แห่ง

(ข้อมูล ณ เดือนกันยายน ๒๕๖๐)

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ.๒๕๕๘-๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย โดยใช้แผ่นพับ โปสเตอร์ สิ่งพิมพ์ ฯลฯ อย่างต่อเนื่อง

๖.๓ ดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดทำแผนปฏิบัติงานดำเนินการตรวจสอบด้านกายภาพ และเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) และเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาดศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และสถานศึกษา

๖.๔ เก็บตัวอย่างอาหาร ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการโดยดำเนินการตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์ที่กำหนดไว้

๖.๕ ดำเนินการโดยใช้มาตรการทางกฎหมาย กรณีผลตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๖.๖ จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตจตุจักร

๖.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๖.๘ จัดทำรายงานผลการดำเนินการให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๖.๙ สรุปประเมินผลโครงการ

-/๗. งบประมาณ...

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๙๑,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) สำหรับดำเนินกิจกรรม ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสด อาหารแห้ง ตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ๖ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก ฟอร์มาลดีไฮด์ ไฮโดรซัลไฟด์ สีสังเคราะห์ และกรดแร่อิสระ และค่าจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารพร้อมบริโภค ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา เป็นเงิน ๓๔,๕๐๐.- บาท (สามหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) (ตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท)

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในการออกตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นเงิน ๒๒,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นสองพันบาทถ้วน)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข เพื่อสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนทางเคมีและทางจุลชีววิทยา ในตัวอย่างอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และตรวจสอบเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่เขตจตุจักร เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐.-บาท (สองหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๕,๕๐๐.- บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท (ห้าพันบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๙๑,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวจ่ายทุกรายการ หากยอดใดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๒ ผู้ประกอบกจรด้านอาหาร ไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ปัญหาการประกอบการที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

-/๙. ผลประโยชน์...

๙. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการร้านอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ

๙.๒ ผู้ประกอบปรุง และผู้สัมผัสอาหาร ได้รับความรู้ เข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้อง และการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๓ สถานศึกษาภายในพื้นที่เขตจตุจักร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะ

๙.๔ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและได้บริโภคอาหาร สะอาด ปลอดภัย

๙.๕ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ
(นางสาวอารีย์ มณีโสภา)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายปัญญา อรรถาวร)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตจตุจักร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายปกครอง พลเมือง)
ผู้อำนวยการเขตจตุจักร

แบบแผนปฏิบัติงานและการใช้จ่ายเงิน งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑

งบประมาณ ๙๑,๐๐๐.-บาท

หมวดรายจ่ายอื่น งานควบคุมอนามัย

รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ระยะเวลา												หมายเหตุ
	(บาท)	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. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารวิเคราะห์ทางเคมี/จุลชีววิทยา	๓๔,๕๐๐		←										→	
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๒๒,๐๐๐		←										→	
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๒๔,๐๐๐		←										→	
๔. ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๕,๕๐๐		←				→							
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐		←				→							

สำนักงบประมาณกรุงเทพมหานคร

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน.....

(นายปกครอง พลเมือง)

ผู้อำนวยการจตุจักร