

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตจตุจักร
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้กำหนดทิศทางตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง 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 ตลอดจนการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้กับผู้ค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด แต่การดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เพราะยังพบว่า มีผู้ประกอบการฝ่าฝืนยังไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอยู่จำนวนมาก ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

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

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตจตุจักรจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปี พ.ศ. ๒๕๖๑

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 เครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย

นางสาววิริยา รังสาร
นักวิชาการสุขภาพิบาลปฏิบัติการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตจตุจักร



-/๓. เป้าหมาย...

๓. เป้าหมาย

- ร้านอาหาร	จำนวน	๘๒๘	แห่ง
- สถานศึกษา	จำนวน	๔๔	แห่ง
- ตลาด	จำนวน	๗	แห่ง
- ซูเปอร์มาเก็ต	จำนวน	๗	แห่ง
- มินิมาร์ท	จำนวน	๑๗๐	แห่ง

๔. ลักษณะโครงการ

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

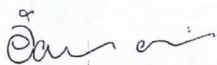
๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

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 และสถานศึกษา
- ๖.๔ เก็บตัวอย่างอาหาร ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการโดยดำเนินการตามแผนที่สำนักอนามัยร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์ที่กำหนดไว้
- ๖.๕ ดำเนินการโดยใช้มาตรการทางกฎหมาย กรณีผลตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
- ๖.๖ จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตจตุจักร
- ๖.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย
- ๖.๘ จัดทำรายงานผลการดำเนินการให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยตามแบบที่กำหนด
- ๖.๙ สรุปประเมินผลโครงการ

สำเนาถูกต้อง



(นางสาววิรัช รุ่งสาร)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร



-/๗.งบประมาณ

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๒๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) สำหรับดำเนินกิจกรรม ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสด อาหารแห้ง ตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ๖ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก ฟอร์มาลดีไฮด์ ไฮโดรซัลไฟด์ ซีลีเนียม และ กรดแอสซาร์ และค่าจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารพร้อมบริโภค ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา เป็นเงิน ๔๘,๐๐๐.- บาท (สี่หมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในการออกตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท (สามหมื่นบาทถ้วน)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข เพื่อสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนทางเคมี และทางจุลชีววิทยา ในตัวอย่างอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และตรวจสอบเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด ในพื้นที่เขตจตุจักร เป็นเงิน ๒๘,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท (ห้าพันบาทถ้วน)

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒๑,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถือว่าจ่ายทุกรายการ หากยอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ

ที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๒ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในกรณีมีส่วนร่วม แก้ไขปัญหาการประกอบการที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

สำเนาถูกต้อง



(นางสาววิรัช รังษี)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร



-/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.....*ช. อพ.*.....ผู้เสนอโครงการ
(นายปัญญา อรรถานีธิ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตจตุจักร

ลงชื่อ.....*Orano*.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายอานันท์ ทรัพย์ทอง)
ผู้อำนวยการเขตจตุจักร

สำเนาถูกต้อง

๑
Orano

(นางสาววิรัช วังสาร)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร