



ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ

สำนักงานเขตจตุจักร

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตจตุจักร
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

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 ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร กรุงเทพมหานครจึงได้มีการออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเพื่อควบคุม และกำหนดหลักเกณฑ์ ด้านสุขลักษณะพื้นฐาน สำหรับผู้ค้าอาหาร กำหนดมาตรการในการตรวจสอบ แนะนำ การกำหนดหลักสูตรอบรม ด้านการสุขภาพอาหาร ตลอดจนการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้กับผู้ค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด ซึ่งพบว่าผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานเป็นจำนวนมาก แต่ก็ยังพบว่าผู้ประกอบการบางรายยังไม่ทราบกฎหมายและเล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาปรับปรุงด้านสุขภาพอาหาร ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

สำนักงานเขตจตุจักร จึงถือเป็นนโยบายที่สำคัญที่จะคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีเป้าประสงค์ให้กับประชาชนกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน เพื่อสร้างเสริมสุขภาพป้องกัน และควบคุมโรคโดยดำเนินการตามภารกิจ ๔ ประการ ได้แก่ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีในอาหารและน้ำ การจัดอบรมผู้ประกอบการปรุง ผู้สัมผัสอาหาร และอาสาสมัครอาหารปลอดภัยการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัย ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตจตุจักรจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปี พ.ศ. ๒๕๖๒ จนถึงปัจจุบัน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้สถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สามารถรับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒.๒ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๒.๓ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

๒.๔ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรทุกภาคส่วน เช่น ภาคเอกชน หน่วยงาน/สถาบันต่าง ๆ ในการดำเนินการตามโครงการฯ ในรูปแบบและโอกาสต่าง ๆ

เป้าหมาย...

๓. เป้าหมาย

สถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จนสามารถได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยร้อยละ ๑๐๐ ซึ่งมีข้อมูลสถานประกอบการ ดังนี้

๓.๑ ร้านอาหาร	จำนวน	๘๑๕	แห่ง
๓.๒ ตลาด	จำนวน	๖	แห่ง
๓.๓ ซูเปอร์มาเก็ต	จำนวน	๗	แห่ง
๓.๔ มินิมาร์ท	จำนวน	๑๗๐	แห่ง

รวมจำนวนสถานประกอบการทั้งสิ้น ๙๙๘ แห่ง

(ข้อมูล ณ เดือนสิงหาคม ๒๕๖๒)

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.๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนัก ในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพพระดัมมหานคร และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๑.๕ ส่งเสริมสุขภาพสิ่งแวดล้อม อาคารสถานที่และอาชีวอนามัยของผู้ประกอบการอาชีพ เพื่อให้มีสุขอนามัยที่ดี ปลอดภัย ปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๔

๖. แผนปฏิบัติการ

แผนปฏิบัติการโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย มีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔											
	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. ขออนุมัติโครงและรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	■	■										
๒. จัดทำคำสั่งให้ข้าราชการเข้าร่วมโครงการ		■	■									
๓. ขออนุมัติจัดสรรงบประมาณ		■	■									
๔. ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติงานค่าอาหาร ทำการนอกเวลาราชการ			■	■	■	■	■					
๕. ดำเนินการตามแผนปฏิบัติงานค่าตอบแทน บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข						■	■	■				
๖. ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
๗. เก็บตัวอย่างอาหาร ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				■	■	■	■	■	■	■	■	■

ขั้นตอน...

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๘. ดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย												
๙. กิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตจตุจักร												
๑๐. รายงานผลเสนอผู้บริหารและผู้อำนวยการสำนักอนามัย												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๒๖,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นหกพันบาทถ้วน) สำหรับดำเนินกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑.กิจกรรมการตรวจตามแผนปฏิบัติงาน ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	ข้าราชการและลูกจ้าง จำนวน ๑๗ คน	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ (ข้าราชการ จำนวน ๑๑ คน ลูกจ้าง จำนวน ๖ คน) (จำนวน ๕ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐ บาท x ๓๐ ครั้ง)	๓๐,๐๐๐.-	-ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ.๒๕๒๙
๒.กิจกรรมการตรวจแผนปฏิบัติงาน ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข โดยการเก็บตัวอย่างตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา	ข้าราชการและลูกจ้างจำนวน ๑๗ คน	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล) (จำนวน ๓ คนๆละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๒๐๐ บาท x ๗ ครั้ง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (จำนวน ๒ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๑๒๕ บาท x ๗ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (จำนวน ๒ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๗๕ บาท x ๗ ครั้ง)	๒๘,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ อัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๑ ข้อ ๔ และตามหลักเกณฑ์ วิธีการและ อัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักอนามัย และหน่วยงานอื่น แนบท้าย ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๒(๓),(๖) และระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการ รับ เงิน การเบิกจ่ายเงินฯลฯ พ.ศ. ๒๕๕๕ ข้อ ๓๓ (๒)

กิจกรรม.

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบที่ เกี่ยวข้อง
๓. จัดซื้อตัวอย่าง อาหารเพื่อตรวจ วิเคราะห์ทางด้านเคมี และจุลชีววิทยา	ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ใน กลุ่มเป้าหมาย (จำนวน ๑,๖๐๐ ตัวอย่าง ละ ๓๐ บาท)	๔๘,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและกา บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๔. ดำเนินการจัด กิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	ตลาดในพื้นที่ เขตจตุจักร	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน ๔๐๐ คนๆ ละ ๒๕ บาท)	๑๐,๐๐๐	ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการ จัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงาน ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ และตามหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๔๕ ลง วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๑ เรื่อง การจัดอาหาร อาหารว่างและ เครื่องดื่มฯ
๕. ประชุมเครือข่าย งานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนพื้นที่เขต จตุจักร	สถานศึกษาใน พื้นที่เขตจตุจักร	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๒๐๐ คน ๒ ครั้ง (๒๐๐ คน x ๒ ครั้ง x ๒๕ บาท)	๑๐,๐๐๐	ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการ จัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงาน ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ และตามหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๔๕ ลง วันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๑ เรื่อง การจัดอาหาร อาหารว่างและ เครื่องดื่มฯ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	การบริหารความเสี่ยง
๑. ผู้ประกอบการไม่ ตระหนักในการเข้ารับ การอบรมหรือการ เรียนรู้ด้วยตัวเองด้าน การสุขาภิบาลอาหาร ทำให้ไม่ครบ องค์ประกอบในการ ขอรับป้ายมาตรฐาน อาหารปลอดภัย	๓	๓	สูง	๑. ประชาสัมพันธ์เชิญชวน ผู้ประกอบการอาหาร ผู้สัมผัส อาหาร ให้มาสอบสุขาภิบาล อาหารผ่านสื่อออนไลน์ต่างๆ เช่น เฟซบุ๊ก ไลน์

๙. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการร้านอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ
- ๙.๒ ผู้ประกอบปรุง และผู้สัมผัสอาหาร ได้รับความรู้ เข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้อง และการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๓ สถานศึกษาภายในพื้นที่เขตจตุจักร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ
- ๙.๔ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและได้บริโภคอาหาร สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๕ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการวัด	ระยะเวลา
๑. จำนวนครั้งของการปฏิบัติงานปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเป็นไปตามแผนปฏิบัติงาน	จำนวน ๓๐ ครั้ง	ผลผลิต	วิธีการคำนวณ จำนวนครั้งในการดำเนินกิจกรรมเป็นไปตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลา	ภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๒. จำนวนครั้งของการปฏิบัติงานแผนปฏิบัติงานค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข	๗ ครั้ง	ผลผลิต	วิธีการคำนวณ จำนวนครั้งในการดำเนินกิจกรรมเป็นไปตามแผนปฏิบัติงาน	ภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๓. จำนวนการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลชีววิทยา	จำนวน ๑,๖๐๐ ตัวอย่าง	ผลผลิต	วิธีการคำนวณ จำนวนการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์	ภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๔. จำนวนครั้งของการจัดประชุมผู้ค้าในตลาด	๖ ครั้ง	ผลผลิต	วิธีการคำนวณ จำนวนครั้งของการประชุมผู้ค้าในตลาด	ภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๕. จำนวนครั้งของการประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตจตุจักร	๒ ครั้ง	ผลผลิต	วิธีการคำนวณ จำนวนครั้งของการประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร	ภายหลังเสร็จสิ้นโครงการ

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้ารายงานผลดำเนินการตามแบบรายงานที่สำนักอนามัยกำหนด

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ วิธีการประเมินผลสำเร็จของการดำเนินโครงการ สามารถ
แบ่งได้ ๒ ส่วน คือ

(๑) การตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามแบบตรวจประเมิน
สุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร

(๒) สรุปผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลชีววิทยาของตัวอย่าง
อาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)