

ชื่อโครงการ	มาตรฐานร้านอาหารสะอาด ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค
ผู้รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจอมทอง
ปีงบประมาณ	๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เป้าหมายหลักเพื่อ
๑.๑ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกันเฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจอาหาร
ที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ

- ๑.๒ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล
- ๑.๓ พัฒนากฎหมายข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสมและสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง
- ๑.๔ พัฒนาคูณภาพความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการและ
ประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย จากการดำเนินโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยได้จัดกิจกรรม
การมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยผู้ว่าราชการ
กรุงเทพมหานครเป็นประธานพิธีมอบป้ายให้กับผู้ประกอบการอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานจำหน่าย
อาหารในกรุงเทพมหานครและสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้ประกอบการ อีกทั้งสร้างความมั่นใจในการเลือกบริโภค
อาหารให้กับผู้บริโภค

สำนักงานเขตจอมทอง โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ได้ส่งรายชื่อผู้ประกอบการอาหารผ่าน
เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อเข้าร่วมพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องตั้งแต่
เดือนตุลาคม ๒๕๕๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๐ ประกอบด้วยผู้ประกอบการอาหาร ได้แก่ ผู้ค้าในตลาด
ผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อให้มีการดำเนินงานเป็นไปอย่าง
ต่อเนื่อง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจอมทอง จึงได้จัดทำโครงการมาตรฐานร้านอาหาร
สะอาด ปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภคขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อควบคุมสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในทุก
กลุ่มเป้าหมายอย่างเข้มงวดและต่อเนื่อง

๒.๒ เพื่อตรวจประเมินและสำรวจข้อมูลสถานประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายตามเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ ข้อ คือ

- ๒.๒.๑ ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
- ๒.๒.๒ ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะสำหรับสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆ
- ๒.๒.๓ ตรวจสุขภาพอาหารด้วยชุดตรวจทางภาคสนาม (ทางเคมี จุลชีววิทยา)
- ๒.๒.๔ ผู้ประกอบการผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร
กำหนด

๓. เป้าหมาย

สถานประกอบการอาหาร ประกอบด้วย ตลาด จำนวน ๑๒ แห่ง, ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน ๒ แห่ง, มินิมาร์ท จำนวน ๗๐ แห่ง, ร้านอาหาร จำนวน ๑๖๔ แห่ง เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๖ ปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๘ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินการ

- ๖.๑ จัดทำโครงการ เสนอผู้อำนวยการเขตจอมทองเพื่อขออนุมัติ
- ๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานลงพื้นที่
- ๖.๓ ดำเนินการตามแผนปฏิบัติงาน
- ๖.๔ รายงานสรุปผลการดำเนินงานสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๗. งบประมาณ

ใช้งบประมาณที่ได้รับจัดสรรไว้แล้ว

๘. ปัญหาอุปสรรค

- ๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้ เนื่องจากบุคลากรมีงานเร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน
- ๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการ

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

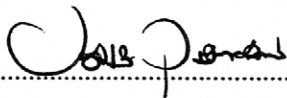
- ๙.๑ ผู้ประกอบการอาหารได้รับมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเพิ่มขึ้น
- ๙.๒ ป้ายรับรองที่หมดอายุได้รับการต่ออายุใบรับรองภายในกำหนด
- ๙.๓ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อนสารเคมี

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
อาหารปลอดภัย

๑๐.๒ ผลการตรวจสอบเป็นไปในตัวอย่างอาหารซ้ำทุกเดือน

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางพัชพงศ์ นิมสาลี)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวอริศรี วุฒิภาคภักดี)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตจอมทอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวโชติรส เหล่ามานะ)
ผู้อำนวยการเขตจอมทอง