

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตจอมทอง
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๙ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๕-๒๕๕๖ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒.๔๙ และ ๑.๖๖ ตามลำดับ และในปี ๒๕๕๗ พบว่าอัตราการปนเปื้อนเพิ่มสูงขึ้นเล็กน้อย คือ ร้อยละ ๑.๘๗ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๕ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๖๙๖.๖๓ และลดลงเหลือ ๖๖๘.๗๙ ในปี ๒๕๕๗

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับบริการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
๓. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๔. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๕. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	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. เสนอโครงการเพื่อการขออนุมัติ	↔											
๒. ขออนุมัติเงินงวด	↔	↔										
๓. ขออนุมัติดำเนินการ		↔										
๔. ดำเนินการตามโครงการ			↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
๕. เบิกจ่ายงบประมาณ			↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
๖. สรุปและรายงานผลโครงการ	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

๗. งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมาดุรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๘๗,๐๐๐.-บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ รายการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จเพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนามเป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ กรดแอสซิก ปริมาณกรดน้ำส้ม และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นด้วยน้ำยา SI-๒ ในตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายอาหารและมินิมาร์ทในพื้นที่เขตจอมทอง

(๓๐ บาท x ๘๓๓ ตัวอย่าง)

เป็นเงิน ๒๔,๙๙๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

- ค่าใช้จ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา ในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ คือ ตลาดสด ร้านอาหาร และมินิมาร์ท โดยข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๘ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการสับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน

/วันละ...

วันละ ๕ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๖.๓๐ - ๒๐.๓๐ น. ในวันราชการปกติ โดยได้ค่าตอบแทนวันละ ๒๐๐ บาท รวมจำนวน ๒๑ วัน

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๑ วัน) เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข

- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข ในการตรวจสอบเฝ้าระวัง ระบาดโรคประชาชนสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่สถานประกอบการในพื้นที่ รวมทั้งเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน โดยให้ข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๘ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สับเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๖.๓๐ - ๒๐.๓๐ น. ในวันราชการปกติ รวมจำนวน ๔ วัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล

(๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท x ๔ วัน) เป็นเงิน ๙,๖๐๐.-บาท

- เจ้าหน้าที่อนามัย

(๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๒๕ บาท x ๔ วัน) เป็นเงิน ๔,๐๐๐.-บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

(๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๗๕ บาท x ๔ วัน) เป็นเงิน ๒,๔๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๑๖,๐๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต

๗.๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี รายละเอียดดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๖๘ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน ๓,๔๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดประชุมเครือข่าย

เป็นเงิน ๖๑๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๔,๐๑๐.-บาท

๗.๔.๒ ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยการจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ความปลอดภัยด้านอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่เขตจอมทอง จำนวน ๒๖ แห่ง

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดนิทรรศการ เป็นเงิน ๖,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย รายละเอียดดังนี้

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ เคมีภัณฑ์สำหรับกิจกรรมล้างตลาดในพื้นที่เขตจอมทอง เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดนิทรรศการในตลาด เป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๑๕,๐๐๐.-บาท

/รวมเป็นเงิน...

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๗,๐๐๐.-บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง
ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหาร ความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ตระหนักและ ไม่ให้ความร่วมมือ รวมทั้งไม่ ปฏิบัติตามตามกฎหมายและ คำแนะนำของเจ้าหน้าที่	๔	๒	สูง	จัดทำแผนปฏิบัติงาน ให้ครอบคลุมและใช้ กฎหมายบังคับ รวมทั้ง รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลข่าวสารให้ ผู้ประกอบการรับทราบ

๙ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถีได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือใน การใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละ ๙๐ ของอาหาร ที่ได้รับการสุ่มตรวจ คุณภาพอาหารไม่พบ การปนเปื้อน	ร้อยละ ๙๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ วิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อน คูณด้วย ๑๐๐หารด้วย จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ วิเคราะห์ทั้งหมด	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือนและรายไตรมาส

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินความสำเร็จของงานตามเป้าหมายของตัวชี้วัดร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายรัชชัย แพงไทย)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายปกครอง พลเมือง)

ผู้อำนวยการเขตจอมทอง

แผนปฏิบัติการ

โครงการ โครงสร้างเทพาเมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตจอมทอง
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
งบประมาณ ๘๗,๐๐๐.-บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ ๒๕๖๓											
				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. ดำเนินการการตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ ในอาหารและน้ำ	๒๔,๔๕๐.-บาท	๑๐๐	๑๐๐			↔									↔
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ จำนวน ๒๑ วัน	๒๑,๐๐๐.-บาท	๑๐๐	๑๐๐			↔									↔
๓. ค่าบุคลากรทางด้าน สาธารณสุข จำนวน ๔ วัน	๑๖,๐๐๐.-บาท	๑๐๐	๑๐๐					↔							↔
๔. ดำเนินการสุขภาพโภชนาการใน โรงเรียน	๑๐,๐๐๐.-บาท	๑๐๐	๑๐๐			↔			↔						↔
๕. กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๕,๐๐๐.-บาท	๑๐๐	๑๐๐					↔							↔
ผลรวม	๘๗,๐๐๐	-	-												

