

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๑ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๑ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๑ - ๒๕๕๕ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙ และ ๓.๔ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๒.๔ ในปี ๒๕๕๕ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้วยเชื้อจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าเป็นปี ๒๕๕๑ - ๒๕๕๓ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒ ๘๔๙.๕๐ ๘๒๑.๘๕ และ ๗๑๕.๙ ตามลำดับและลดลงเหลือ ๖๙๘.๕๒ ในปี ๒๕๖๐

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตตลิ่งชันจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๔. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
๕. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๖. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
๒. ร้อยละ ๑๐๐ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
๓. ร้อยละ ๒๕ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๔. ลักษณะโครงการ...

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง ซึ่งมีความสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ - ๕ ดังนี้

มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของ กรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็น โรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. ขออนุมัติโครงการฯ

๒. ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

๒.๑. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตและแผงลอย จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

๒.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ผู้ที่จะปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อม และสุขภาพ อาสาสมัคร แล้วแต่กรณีความเหมาะสม

๒.๑.๒ การส่งตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักงานมัย กรณียตรวจยืนยันผล

๒.๑.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขภาพอาหาร สำนักงานมัยตามแบบที่กำหนด

๒.๒ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๒.๓ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย ด้วยการจัดตั้งชมรมประชาคมอาหารปลอดภัย ของแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการ และชมรมประชาคมรวมในระดับเขต รวมถึงการรับสมัครบุคคลทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดเข้าร่วมเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรมตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด และแต่งตั้งเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยปฏิบัติงานในพื้นที่

๓. บริหารแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยเชิงกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง

๔. จัดทำแผนการออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อน สารพิษของอาหารและน้ำ

๕. ดำเนินการ...

๕. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำโดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

๖. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๗. สร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารของกรุงเทพมหานคร

๘. รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้านการสาธารณสุข แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๗๔,๐๐๐.- บาท(เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ตามกิจกรรม เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

๑. ค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข รวมเป็นเงิน ๖๐,๐๐๐.- บาท

๑.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร
ดำเนินการระหว่างเดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒ เป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.- บาท

๑.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

ดำเนินการเดือน ธันวาคม ๒๕๖๑

(๕๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๘ ครั้ง) เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.- บาท

๑.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.- บาท

ดำเนินการเดือน มกราคม – กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

- นักวิชาการสุขภาพ จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๘,๐๐๐.- บาท

(๒๐๐ บาท x ๒ คน x ๒ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท

(๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๒ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

(๗๕ บาท x ๑ คน x ๒ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

๒. ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท

ดำเนินการเดือนกุมภาพันธ์และเดือนมิถุนายน ๒๕๖๒ จำนวน ๒ ครั้ง ณ สำนักงานเขตตลิ่งชัน

๓. ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยขาดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๑. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ

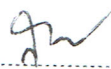
๒. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์...

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๑. ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
๒. สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
๓. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนา
ด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๔. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว

ลงชื่อ..... .....ผู้เสนอโครงการ

(นางสายทิพย์ ชนสนบุญพันธุ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตตลิ่งชัน

ลงชื่อ..... .....ผู้อนุมัติโครงการ

นายประภา วัฒนศิริ
ผู้อำนวยการเขตตลิ่งชัน