

๕๓๐๕- ๑

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตตลิ่งชัน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๑ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๕ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙ และ ๓.๔ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๒.๔ ในปี ๒๕๕๕ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้วยเชื้อจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคนในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๓ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒ ๘๔๙.๕๐ ๘๒๑.๘๕ และ ๗๑๕.๙ ตามลำดับและลดลงเหลือ ๖๙๘.๕๒ ในปี ๒๕๖๐

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตตลิ่งชันจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ 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 ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
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.๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ - ๔ 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 ๒๕๖๒ - 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.
๖.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติ	↔											
๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ตรวจสอบ ประเมินด้านสุขลักษณะ และตรวจ วิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อโรค และ สารพิษในอาหารและน้ำในสถาน ประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ชุบเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท และโรงอาหารในโรงเรียน	↔											
๖.๓ ตรวจสอบประเมินสถาน ประกอบการอาหารตามแผน พร้อม จัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ ทางเคมีและจุลชีววิทยา และให้ ความรู้ แนะนำด้านการสุขาภิบาล อาหารแก่ผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร	←										→	
๖.๔ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย				↔								

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.
๖.๕ จัดกิจกรรมเครือข่ายการ สุขภาพอาหารในโรงเรียน โดยการ จัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหาร ในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง				←								
๖.๖ สรุปผลการดำเนินงานเสนอ ผู้บริหาร												↔

๗. งบประมาณ

รายการค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และ จุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น หารสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิค สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้าง ในผักสด และส่งตรวจ วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๒๓,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๗.๒ ค่าอาหารทำการนอก เวลา ในการตรวจประเมินด้าน การสุขภาพอาหารใน สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉิน ร้องเรียนด้านอาหารของ เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขภาพ ในวันทำการ ระหว่างเวลา ๑๖.๐๐- ๒๐.๐๐ น.	- ค่าอาหารทำการนอก เวลาราชการในวันทำการ (๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐ บาท x ๒๑ วัน)	๒๑,๐๐๐.-	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าทำการ อาหารนอกเวลา พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ ประกอบกับ ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ในการตรวจ ประเมินด้านการสุขภาพ อาหารในสถานที่จำหน่าย อาหาร สถานที่สะสมอาหาร	- นักวิชาการสุขภาพ จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ วัน) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน	๙,๖๐๐.- ๔,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจัดจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากรด้าน การแพทย์ และสาธารณสุขใน สังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
ตลาด และตรวจสอบกรณี อุกเงินร้องเรียนด้านอาหาร ของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาล ในวันทำการ ระหว่างเวลา ๑๖.๐๐- ๒๐.๐๐ น.	(๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) รวมเป็นเงิน	๒,๔๐๐.- ๑๖,๐๐๐.-	๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ข้อ ๕,๖ และตามหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการ แพทย์และสาธารณสุขใน สังกัดสำนักอนามัย และ หน่วยงานอื่นแนบท้าย ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยหลักเกณฑ์วิธีการและ อัตราค่าตอบแทน บุคลากรด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ๑(๔),(๖)และข้อ ๒(๓),(๕),(๖)
๗.๔ ค่าดำเนินการจัดกิจกรรม การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๒๕ บาท) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการล้าง ตลาด รวมเป็นเงิน	๒,๕๐๐.- ๗,๕๐๐.- ๑๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน โดยการจัดประชุม เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง ครั้ง ละครั้งวัน	- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	๓,๐๐๐.- ๑,๐๐๐.- ๔,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ แผนงานอนามัย
สิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
จำนวนเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถือว่าได้ กรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่
เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความ เสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการและไม่ตระหนักเห็นความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะ	๒ น้อย	๓ ปานกลาง	๖ ปานกลาง	ขอความร่วมมือและชี้แจงทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการถึงความสำคัญของมาตรฐานสุขลักษณะ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับ

มาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์	จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตตลิ่งชันที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีหารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตตลิ่งชันทั้งหมดคูณด้วย ๑๐๐	๑ ต.ค.๖๒ - ๓๐ ก.ย. ๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ ๙๐

๑๐.๓.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

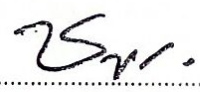
ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางสมบุรณ์ สุขสบาย)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

รักษาการหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตตลิ่งชัน

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นายชูชาติ สุวรรณathi)

ผู้อำนวยการเขตตลิ่งชัน