

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตตลิ่งชัน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๔ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๑ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๒ พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๓ ลดลงในปี ๒๕๖๑ พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑ สำหรับในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ พบปนเปื้อนเพิ่มขึ้นเล็กน้อย คือ ร้อยละ ๐.๑๔ สำหรับเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๒ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๐ และร้อยละ ๓ ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้วยเชื้อจุลินทรีย์ สอดคล้องกับจัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคนในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๖๗๘.๒๗, ๑๐๑๕.๑๕, ๑๐๗๘.๐๒ และ ๑๖๘๓.๖ ตามลำดับและลดลงเหลือ ๖๒๓.๓๘ ในปี ๒๕๖๒

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตตลิ่งชัน จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๖ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
- ๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- ๓.๓ ร้อยละ ๒๕ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง ซึ่งมีความสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๕ 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 ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๔ - กันยายน ๒๕๖๕

๖. แผนปฏิบัติการ

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.
๖.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติ	↔											
๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซุปเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท และโรงอาหารในโรงเรียน	↔											
๖.๓ ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผน พร้อมจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา และให้ความรู้ แนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	←											→
๖.๔ จัดกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย				↔								
๖.๕ จัดกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง				↔								

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.
๖.๖ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร												↔

๗. งบประมาณ

รายการค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิก สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๒๓,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๗.๐๐- ๒๑.๐๐ น.	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ (๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐ บาท x ๒๑ วัน)	๒๑,๐๐๐.-	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าทำการอาหารนอกเวลา พ.ศ.๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ ประกอบกับระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๗.๐๐- ๒๑.๐๐ น.	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ วัน) ๙,๖๐๐.- - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) = ๔,๐๐๐.-		ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ข้อ ๕,๖ และตามหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
	- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) =๒,๔๐๐.- รวมเป็นเงิน	๑๖,๐๐๐.-	การแพทย์และสาธารณสุขใน สังกัดสำนักงานมัย และ หน่วยงานอื่นแนบท้าย ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยหลักเกณฑ์วิธีการและ อัตราการจัดจ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ๑(๔),(๖)และข้อ ๒(๓),(๕),(๖)
๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายสุขภาพอาหารใน โรงเรียน	- ค่ากิจกรรมเครือข่าย สุขภาพอาหารใน โรงเรียน	๑๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๗.๕ ค่าดำเนินการจัดกิจกรรม พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนา ตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	๓๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แผนงานอนามัย
สิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
จำนวนเงินทั้งสิ้น ๑๐๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถือว่าได้ ครบถ้วนโดยขาดหนึ่งไม่พอแต่
ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหาร ความเสี่ยง
	โอกาสที่จะ เกิด	ผลกระทบ	ระดับของความ เสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ให้ความ ร่วมมือในการดำเนินการ และไม่ตระหนักเห็น ความสำคัญในการมีส่วน ร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติ ให้ถูกต้องตามมาตรฐานและ สุขลักษณะ	๒ น้อย	๓ ปานกลาง	๖ ปานกลาง	ขอความร่วมมือและ ชี้แจงทำความเข้าใจ กับผู้ประกอบการถึง ความสำคัญของ มาตรฐาน สุขลักษณะ และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับ

มาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือ ในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการ ส่งเสริมให้สถาน ประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ตัวชี้วัดเชิง ยุทธศาสตร์	จำนวนสถานประกอบการ อาหารในพื้นที่เขตตลิ่งชันที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครระดับดี หารด้วย จำนวนสถาน ประกอบการอาหารใน พื้นที่เขตตลิ่งชันทั้งหมด คูณด้วย ๑๐๐	๑ ต.ค.๖๓ - ๓๐ ก.ย. ๖๔

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ ๙๐

๑๐.๓.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ