

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๔ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อน ทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ.๒๕๕๗ - ๒๕๖๒ พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๓ ลดลงในปี ๒๕๖๑ พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑ สำหรับในปีพ.ศ. ๒๕๖๒ พบปนเปื้อนเพิ่มขึ้น เล็กน้อย คือ ร้อยละ ๐.๑๔ สำหรับเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๒ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๐ และร้อยละ ๓ ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือ การปนเปื้อนด้วยเชื้อจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคน ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๖๗๘.๒๗, ๑๐๑๕.๑๕, ๑๐๗๘.๐๒ และ ๑๖๘๓.๘๙ ตามลำดับและลดลงเหลือ ๖๒๓.๓๘ ในปี ๒๕๖๒

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตตลิ่งชัน จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชน ชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๒.๒ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๒.๓ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว)

๓.๒ ร้อยละ ๒๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)

๓.๓ ร้อยละ ๑๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)

๔. ลักษณะโครงการ...

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง ซึ่งมีความสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) และสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๖ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	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) ขออนุมัติโครงการฯ		↔										
๒) จัดทำแผนปฏิบัติงานตามกิจกรรม		↔										
๓) ดำเนินการตามแผนปฏิบัติงานฯ			←								→	
๔) สรุปรายงานผลการดำเนินการตามโครงการฯ ให้กองสุขภาพิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด											↔	

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๖ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งบสนับสนุนสำนักงานเขต งานสุขภาพิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๐๕,๘๐๐.-บาท (หนึ่งแสนห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) ตามตารางรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

ตาราง รายละเอียดค่าใช้จ่ายตามโครงการฯ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และ จุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิก	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๓๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐

ตาราง รายละเอียด...

ตาราง รายละเอียดค่าใช้จ่ายตามโครงการฯ (ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ			
๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๗.๐๐- ๒๑.๐๐ น.	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ (๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐ บาท x ๒๐ วัน)	๒๐,๐๐๐.-	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าทำการอาหารนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ ประกอบกับระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน 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.- - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) = ๔,๘๐๐.- - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๔ วัน) = ๑,๔๔๐.-	๑๕,๘๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	- ค่าดำเนินการกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	๑๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐

ตาราง รายละเอียด...

ตาราง รายละเอียดค่าใช้จ่ายตามโครงการฯ (ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๕ ค่าดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๓๐,๐๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐

ทั้งนี้ ให้ตัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดหนึ่งยอดใดไม่พอแต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารให้ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี, ดีมาก, ดีเลิศ ทั้งหมดหารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	๑ ต.ค. ๖๕ ถึง ๓๐ ก.ย. ๖๖
๒. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารให้ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B	ร้อยละ ๒๐			
๓. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารให้ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A	ร้อยละ ๑๐			

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการทุกเดือน ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร และBKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

๑๐.๓.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ..... (นายบุญหนา ศรีธรรมราช)..... ผู้เสนอโครงการ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

สำนักงานเขตคลองเตย

ลงชื่อ..... (นายคลจจิตร เจริญรักษ์)..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายคลจจิตร เจริญรักษ์)

ผู้อำนวยการเขตคลองเตย