

ชื่อโครงการ	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตทวีวัฒนา
ปีงบประมาณ	๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙, ๑.๙, ๒.๖, ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ และจากการดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหาร ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐาน อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิดพบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่องต่อไป เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนาจึงได้จัดทำโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน

ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ

๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) แผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปี ๒๕๖๕ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหารเตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลินทรีย์ ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการ ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดแผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นโครงการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และเครือข่ายตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย และเป็นโครงการส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมและการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๕.ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ – เดือนกันยายน ๒๕๖๕

๖.แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอน การดำเนินงาน	งบ ประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	รวมผล ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕											
				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. ขออนุมัติโครงการ จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๕	๕	↔											
๒. ดำเนินการตรวจสอบ หาการปนเปื้อนทางด้าน เคมีและจุลินทรีย์ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๐๐	๒๐	๒๕	←	→										→
๓. ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ ตรวจสอบด้าน สุขลักษณะของสถานที่ และการปนเปื้อนใน สถานประกอบการอาหาร - โดยมีค่าอาหารทำการ นอกเวลา - ค่าตอบแทนบุคลากร ทางการแพทย์ และสาธารณสุข	๒๐,๐๐๐ ๑๕,๘๔๐	๑๕	๔๐				↔	↔							
๔. การพัฒนาสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา - ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา - จัดประชุมเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา - กิจกรรมอาสาสมัคร อาหารปลอดภัยใน สถานศึกษา	๑,๕๐๐ ๘,๕๐๐	๔๐	๘๐	←	↔								↔		
๕. กิจกรรมพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์	๒๐,๐๐๐	๑๐	๙๐						↔						
๖. รายงานผลการ ดำเนินงานเสนอ ผู้บริหาร	-	๑๐	๑๐๐	←	→										→
ผลรวม	๘๕,๘๔๐		๑๐๐												

๗.งบประมาณ...

๗.งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๕ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๘๕,๙๐๐.- บาท
(แปดหมื่นห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่เสนอของงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบด้านความปลอดภัยของอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนทางด้านเคมีและการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร	๒๐,๐๐๐	๑.๑ พรบ.การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ๑.๒ ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐
๒. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจสอบด้านสุขลักษณะ และด้านความปลอดภัยของอาหารและประชาสัมพันธ์เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๐ วัน) ๒.๒ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๙,๖๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๔,๘๐๐.- บาท - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๑,๔๔๐.- บาท	๒๐,๐๐๐ ๑๕,๘๔๐	๒.๑ พรบ.การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ๒.๒ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ.๒๕๖๔ ๒.๓ ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑
๓. เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา - ประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา - กิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๑ ครั้ง x ๖๐ คน) ค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรม	๑,๕๐๐ ๘,๕๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๔
๔. การพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์	๒๐,๐๐๐	พรบ.การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

โดยเบิกจ่าย...

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๕ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัย
สิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๘๕,๘๔๐.- บาท
(แปดหมื่นห้าพันแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

โครงการเคยได้รับงบประมาณมีรายละเอียดดังนี้

ครั้งที่	ปีงบประมาณ	จำนวนเงิน (บาท)
๑	๒๕๔๙	๑๓๑,๓๘๓
๒	๒๕๕๐	๕๔,๒๐๐
๓	๒๕๕๑	๒๔๗,๙๐๐
๔	๒๕๕๒	๓๒๘,๘๐๐
๕	๒๕๕๓	๒๕๒,๐๐๐
๖	๒๕๕๔	๙๔,๔๕๐
๗	๒๕๕๕	๖๙,๙๐๐
๘	๒๕๕๖	๖๘,๓๐๐
๙	๒๕๕๗	๙๒,๓๐๐
๑๐	๒๕๕๘	๑๐๒,๙๐๐
๑๑	๒๕๕๙	๑๐๒,๙๐๐
๑๒	๒๕๖๐	๖๑,๐๐๐
๑๓	๒๕๖๑	๖๑,๐๐๐
๑๔	๒๕๖๒	๕๙,๐๐๐
๑๕	๒๕๖๓	๗๐,๐๐๐
๑๖	๒๕๖๔	๘๐,๐๐๐

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการขาดความรู้ความ เข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หรือหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	น้อยมาก	น้อยมาก	น้อยมาก	จัดกิจกรรมให้ความรู้ เกี่ยวกับด้านการ สุขาภิบาลอาหารและ หลักเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยแก่ ผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหารในสถาน ประกอบการอาหารเพื่อ เตรียมความพร้อมก่อน เข้าทดสอบประเมินผล

๙.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารเกิดความตระหนักและรับผิดชอบต่อในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย
- ๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐.การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

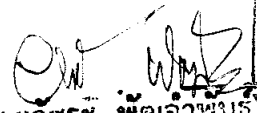
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หรือสารพิษ	ร้อยละ ๙๐	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ สุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนฯ คุณด้วย ๑๐๐ ทารด้วย จำนวนตัวอย่างอาหาร ทั้งหมดที่สุ่มตรวจ	ตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕
ร้อยละความสำเร็จในการ ส่งเสริมให้สถาน ประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร คุณด้วย ๑๐๐ ทารด้วย จำนวนสถาน ประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕

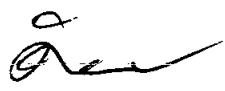
๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานตามแบบรายงาน แบบ ขป.๑ - ขป.๕ ทุกเดือน และลงข้อมูลในระบบฐานข้อมูลสถานประกอบการ

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

กรุงเทพมหานครออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
ให้สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

(ลงชื่อ)  (นายวัชรพงษ์ พัฒอำพันธ์) ผู้เสนอโครงการ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตทวีวัฒนา

(ลงชื่อ)  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายคิชา คงศรี)
ผู้อำนวยการเขตทวีวัฒนา