

ชื่อโครงการ การดำเนินงานโครงการความปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานคร  
หน่วยงานที่รับผิดชอบ สำนักงานเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร  
ปีงบประมาณ ๒๕๖๐

## ๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๕ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยพบการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๕ - ๒๕๕๘ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙, ๓.๔ และ ๒.๕ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๙ ในปี ๒๕๕๙ โดยพบว่าสาเหตุหลัก คือ การปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๕ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๕๗.๑๒, ๘๔๙.๕๐, ๘๒๑.๘๕, ๗๑๕.๙๐, ๗๐๒.๐๗, ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานคร จะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาในด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบ ซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตทุสิต มีหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแล การจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตทุสิต สำนักงานเขตทุสิต จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมายจากสำนักงานเขตทุสิต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์แก่ประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัย จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน และร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๔ เพื่อพัฒนา...

๒.๔ เพื่อพัฒนาระบบข้อมูล การเข้าถึงข้อมูล และระบบการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงาน  
ผู้เกี่ยวข้องและการประชาสัมพันธ์ไปยังสื่อมวลชนและประชาชน

๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

### ๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๘๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค  
หรือสารพิษ

๓.๒ ร้อยละ ๖๕ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนา  
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓.๓ ร้อยละ ๘๐ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตร  
การสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๓.๔ ร้อยละ ๘๐ ของสถานประกอบการที่รับจัด หรือจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ปฏิบัติ  
ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

### ๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๑  
(พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๖๐) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครแห่งความปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖  
ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑)  
ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์  
และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

### ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๕๙ - กันยายน ๒๕๖๐

### ๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการเสนอและขออนุมัติโครงการต่อผู้อำนวยการเขต

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร  
และน้ำ ในสถานประกอบการตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๒.๑ ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม โดยตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา  
ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Iest Kit) เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ โดยเก็บตัวอย่างส่งกองชันสูตรสาธารณสุข  
กรณีตรวจยืนยันผล หรือตามแผนที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด

๖.๒.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

/๖.๓ จัดทำแผน...

๖.๓ จัดทำแผน และออกใบแจ้งหนี้ โฉนดใบประกอบอาหารด้านอาหารและโภชนาการ และรวบรวมใบเสนอใบอาหาร นอกเหนือจากนี้

๖.๔ ดำเนินกิจกรรมเครือข่าย วิทยาสานสัมพันธ์อาหารในโรงเรียน

๖.๕ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสด และได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๖.๖ สรุป ประเมินโครงการ และรายงานผู้บังคับบัญชา

#### ๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๐ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น เป็นเงิน ๖๕,๐๐๐ บาท (หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้นหาสารปนเปื้อน ๔ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สีสันเคราะห์ กรดแอสซาร์ ไอโอเดท และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นจำนวนเงิน ๒๑,๕๐๐.- บาท รายละเอียด ดังนี้

- ตลาดสด

(๔๕๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท)

จำนวน ๑๑,๒๕๐.- บาท

- ร้านอาหาร

(๔๑๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท)

จำนวน ๑๐,๒๕๐.- บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๒๑,๕๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา เป็นเงินจำนวน ๒๑,๐๐๐.- บาท รายละเอียด ดังนี้

- (๕๐ บาท X ๕ คน x ๔ ชม. x ๒๑ วัน) รวมเป็นเงินจำนวน ๒๑,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข เป็นเงินจำนวน ๑๖,๐๐๐.- บาท รายละเอียด ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

จำนวน ๙,๖๐๐.- บาท

(๒๐๐ บาท X ๔ ชม. x ๓ คน x ๔ วัน)

- เจ้าหน้าที่อนามัยหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

จำนวน ๔,๐๐๐.- บาท

(๑๒๕ บาท X ๔ ชม. x ๒ คน X ๔ วัน)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว/โครงการ จำนวน ๒ คน

จำนวน ๒,๔๐๐.- บาท

(๗๕ บาท X ๔ ชม. X ๒ คน X ๔ วัน)

รวมเป็นเงินจำนวน ๑๖,๐๐๐.- บาท

/๗.๔ คำดำเนิน...

๗๑ ค่าดำเนินการกิจกรรมเพื่อสังคมและสาธารณประโยชน์ในโรงเรียน ครั้งที่ ๑ รวมเงิน  
จำนวน ๒,๐๐๐ บาท

๗๒ ค่าดำเนินการกิจกรรมเพื่อสังคมและสาธารณประโยชน์ในโรงเรียน ครั้งที่ ๒ รวมเงิน  
จำนวน ๒,๐๐๐ บาท

๗๓ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย รวมเงิน  
จำนวน ๒,๕๐๐ บาท

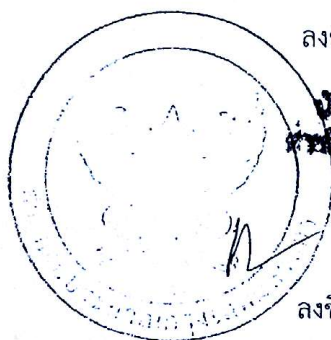
ค่าใช้จ่ายโครงการนี้ทั้งสิ้น ๖๕,๐๐๐ บาท (หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ตัวเฉลี่ยจ่าย  
ตามความเป็นจริง แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณตามโครงการที่ได้รับ

#### ๘. ปัญหาและอุปสรรค

- ๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ และขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ
- ๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ  
และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- ๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา  
และปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

#### ๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครอง และเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด
- ๙.๒ สถานที่จำหน่าย สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน  
เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และ  
เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ  
(นางสาวสุวิษญ์ นสมทรง)  
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ  
สำนักสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทุ่งครุ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายณัฐพงษ์ มีโชคกิจ)  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต  
รักษาการนายกเทศมนตรีเขตทุ่งครุ