

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตทุ่งครุ
ประเภทโครงการ () โครงการใหม่ (/) โครงการต่อเนื่อง
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๙ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๔๙ - ๒๕๕๘ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒ ๘.๐ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ ๒.๔ ๑.๙ และ ๒.๖ ตามลำดับ โดยพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง คือ ๘๔๙.๕ ในปี ๒๕๕๐ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙ ๗๒๐.๖ ๗๐๒.๒ ๗๗๒.๑ และ ๖๙๖.๖ ในปี ๒๕๕๑ - ๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ (๗๐๙.๐) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๒,๐๕๐.๘ ๑,๙๘๘.๐ ๒,๐๒๓.๖ ๒,๑๖๘.๙ ๒,๐๖๘.๑ ๑,๙๑๓.๔ และ ๑,๗๕๖.๕ ในปี ๒๕๕๐ - ๒๕๕๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหาร ซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตทุ่งครุ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน และร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๔ เพื่อพัฒนา...

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไป ในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หรือสารพิษ

๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓.๓ ร้อยละ ๔๐ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๓.๔ ร้อยละ ๙๐ ของสถานประกอบการที่รับจัด หรือจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤษภาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการเสนอและขออนุมัติโครงการต่อผู้อำนวยการเขต

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และน้ำ ในสถานประกอบการตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๒.๑ ตรวจสุขลักษณะทางกายภาพ

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม โดยตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ โดยเก็บตัวอย่างส่งกองชันสูตรสาธารณสุข กรมตำรวจ ยืนยันผล หรือตามแผนที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับผู้รับจ้างตรวจวิเคราะห์กำหนด

๖.๒.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๖.๓ จัดทำแผน...

๖.๓ จัดทำแผน และออกตรวจเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหารทางกายภาพ และการปนเปื้อนในอาหาร นอกเวลาราชการ

๖.๔ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๖.๕ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๖.๖ สรุป ประเมินโครงการ และรายงานผู้บังคับบัญชา

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น เป็นเงิน ๖๕,๐๐๐ บาท (หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้นหาสารปนเปื้อน ๙ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สีสันเคราะห์ กรดแอสซีส ไอโอเดท และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นจำนวนเงิน ๑๙,๐๐๐.- บาท รายละเอียด ดังนี้

- ตลาดสด

(๕๐๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท)

จำนวน ๑๐,๐๐๐.-บาท

- ร้านอาหาร

(๓๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท)

จำนวน ๙,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๑๙,๐๐๐.-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 ค่าดำเนิน...

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งที่ ๑ รวมเป็นเงินจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งที่ ๒ รวมเป็นเงินจำนวน ๒,๐๐๐.- บาท

๗.๖ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินจำนวน ๕,๐๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการนี้ทั้งสิ้น ๖๕,๐๐๐.- บาท (หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณตามโครงการที่ได้รับ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ และขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครอง และเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด

๙.๒ สถานที่จำหน่าย สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



ลงชื่อ..... (นายอุทัย เสือแก้ว)ผู้เสนอโครงการ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สำนักงานเขตทุ่งครุ

ลงชื่อ..... (นายพลเฉลิม ธรรมณี)ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้อำนวยการเขตทุ่งครุ

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์	๑๙,๐๐๐	-	-	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
- ค่าอาหารทำการนอกเวลา	๒๑,๐๐๐	-	-	-	-	-	๒๑,๐๐๐	-	-
- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข	๑๖,๐๐๐	-	-	๑๖,๐๐๐	-	-	-	-	-
- ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐	-	๕,๐๐๐	-	-	-	-	-	-
- ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพ อาหารในโรงเรียน	๔,๐๐๐	-	-	-	-	๒,๐๐๐	-	-	-
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๖๕,๐๐๐	-	๕,๐๐๐	๑๙,๕๐๐	๒,๕๐๐	๔,๕๐๐	๒๕,๐๐๐	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐

หัวหน้าหน่วยงาน/ผู้ได้รับ: