

ชื่อโครงการ : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตธนบุรี
ปีงบประมาณ : ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน ในปี ๒๕๔๙ - ๒๕๕๔ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘ และ ๒.๙ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๒.๔ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๔๙ - ๒๕๕๓ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒, ๘๔๙.๕๐, ๘๒๑.๘๕ และ ๗๑๕.๙ ตามลำดับ และลดลงเหลือ ๗๐๒.๐๗ ในปี ๒๕๕๓ แต่อย่างไรก็ตาม พบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อประชากรแสนคนในปี ๒๕๕๔ สูงขึ้นเล็กน้อย (๗๗๒.๐) ทั้งนี้จากระบบการรายงานโรคมีความครอบคลุมมากขึ้น

สำนักงานเขตธนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง ก่อให้เกิดจิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อประชาชนให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบ ประสานอาหาร และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือ ของผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัยเพื่อให้ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ มีจิตสำนึก ร่วมมือและตระหนักในเรื่องอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน
- ๓.๒ ร้อยละ ๖๐ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- ๓.๓ ร้อยละ ๔๐ ของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรม หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. แนวทางการดำเนินการ

๖.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติ

๖.๒ สำนักงานเขตดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษ ในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซุปเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบ ภาคสนาม (Test Kit) เพื่อหาสารเคมีปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา (ซาลิ ซาลิไซลิก) สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด สีสันเครื่องสำอาง ปริมาณสารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำ กรดแอส อีสระ ปริมาณไอโอเดตในเกลือไอโอดีน และเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยผู้ปฏิบัติหน้าที่คือ เจ้าหน้าที่ของฝ่าย สิ่งแวดล้อมและสุขภาพ หรืออาสาสมัครด้านอาหารปลอดภัยแล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งกองชั้นสูตรสาธารณสุข กรณีตรวจยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งสถาบันการศึกษา หรือห้องปฏิบัติการเอกชน กรณี

ตรวจหาเชื้อโรคในอาหารและตรวจยืนยันผล

๖.๒.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัยตามแบบที่กำหนด

๖.๓ บริหารแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยเชิงกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง

๖.๔ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร หรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขภาพอาหาร

๖.๕ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย ด้วยการจัดตั้งประชาคมอาหารปลอดภัย ของแต่ละกลุ่มของผู้ประกอบการ และประชาคมร่วมในระดับเขต รวมถึงการรับสมัครบุคคลทั่วไปที่มีคุณสมบัติ ตามเกณฑ์ที่กำหนดเข้าร่วมเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด และแต่งตั้งเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยปฏิบัติงานในพื้นที่

๖.๖ จัดทำแผนประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่างๆ

๖.๗ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อน ของสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซุปเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน

๖.๘ สร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารของสำนักงานเขตธนบุรี

๖.๙ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัย สิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๙๔,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารซาลิไซลิก สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

- จำนวน ๙๑๖ ตัวอย่าง (๙๑๖ ตัวอย่าง x ๓๐.- บาท) ๒๗,๔๘๐.- บาท
- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ
(๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐.- บาท x ๒๗ วัน) ๒๗,๐๐๐.- บาท
- รวมเป็นเงิน ๕๔,๔๘๐.- บาท

๗.๒ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี สถานที่สะสมอาหาร และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๖.๐๐- ๒๐.๐๐ น. ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน
(๒๐๐.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๖ วัน) ๑๔,๔๐๐.- บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน
(๑๒๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๖ วัน) ๖,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน
(๗๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๖ วัน) ๓,๖๐๐.- บาท
- รวมเป็นเงิน ๒๔,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาด และผู้ค้าในตลาด เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในตลาด ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๑๐๐ คน x ๒๕.- บาท) ๒,๕๐๐.- บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการล้างตลาด ๗,๕๐๐.- บาท
- รวมเป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งละครึ่งวัน ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๕๑ คน x ๒๕.- บาท x ๒ ครั้ง) ๒,๕๕๐.- บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๒,๙๗๐.- บาท
- รวมเป็นเงิน ๕,๕๒๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๙๔,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้แล้วเฉลี่ยได้ กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการและไม่ตระหนักเห็นความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะ

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การประเมินผล

ร้อยละความสำเร็จของงานตามเป้าหมายของโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายยรรยง ศรีแย้มวงศ์)
ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตธนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายมนัส ประจวบจินดา)
ผู้อำนวยการเขตธนบุรี

