

ชื่อโครงการ : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตธนบุรี
ปีงบประมาณ : ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอ้วนจากรั่วเย็บปล้นในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มที่ดีขึ้น แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารก่อนถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร และยังคงพบปัญหาการเกิดพิษภัยในอาหารทั้งการปนเปื้อนจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค หรือการนำสารเคมีที่เป็นอันตรายมาใช้ในอาหาร ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพหากมีการใช้ในปริมาณที่สูง

สำนักงานเขตธนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง ก่อให้เกิดจิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อประชาชนให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

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

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน
- ๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๖. แนวทางการดำเนินการ

๖.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติ

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน เชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซุปเปอร์มาเก็ต ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท และร้านอาหารในโรงเรียน

๖.๒.๑ ตรวจสอบประเมินด้านสุขลักษณะ และแนะนำเพื่อการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร

แก่กลุ่มเป้าหมาย

๖.๒.๒ ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบ ภาคสนาม (Test Kit) เพื่อหาสารเคมีปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา (ซาลิซาลิก) สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด สีสันเครื่องสำอาง ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ กรดแอสซีส ปริมาณไอโอเดตในเกลือไอโอดีน และเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยผู้ปฏิบัติหน้าที่คือ เจ้าหน้าที่ของฝ่าย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หรืออาสาสมัครด้านอาหารปลอดภัยแล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เก็บตัวอย่างอาหารส่งกองชั้นสูตร สาธารณสุข กรณีตรวจยืนยันผล และเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ กรณีตรวจหาเชื้อโรคในอาหารและ ตรวจยืนยันผล

๖.๒.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยตามแบบที่กำหนด

๖.๓ ให้ความรู้ แนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

๖.๔ สร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารของสำนักงานเขตธนบุรี

๖.๕ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัย สิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิก สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ๒๒,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๒,๐๐๐.- บาท.

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่ จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่าย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๖.๐๐- ๒๐.๐๐ น.

- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ

(๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐.- บาท x ๒๒ วัน) ๒๒,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๒,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๖.๐๐- ๒๐.๐๐ น. ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน	
(๒๐๐.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ วัน)	๙,๖๐๐.- บาท
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน	
(๑๒๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน)	๔,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน	
(๗๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน)	๒,๔๐๐.- บาท
รวมเป็นเงิน	๑๖,๐๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ดังนี้

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

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งละครึ่งวัน ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
(๖๐ คน x ๒๕.- บาท x ๒ ครั้ง)	๓,๐๐๐.- บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๑,๐๐๐.- บาท
รวมเป็นเงิน	๔,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้แล้วเฉลี่ยได้ กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการและไม่ตระหนักเห็นความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะ

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ ๙๐

๑๐.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางระพีพร วาฬาลา)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตธนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้ควบคุมโครงการ

(นายวุฒิชัย เชื้อมั่งคั่ง)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตธนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายเจน วราผล)

ผู้อำนวยการเขตธนบุรี