

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางกอกน้อย
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑



๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๕๓ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒ ๘.๐ ๔.๘ และ ๒.๙ ตามลำดับ และในปี ๒๕๕๔ พบว่าอัตราการปนเปื้อนเพิ่มสูงขึ้นเล็กน้อย คือ ร้อยละ ๓.๙ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน

สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร
- ๒.๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๓ เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๔ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๔. ลักษณะโครงการ

ลักษณะโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุมกำกับดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ซึ่งสอดคล้องกับตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๕. แนวทางการดำเนินงาน

๕.๑ ขออนุมัติโครงการจากผู้บริหาร

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร โดยการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ ไอโอดีน สารโพลาร์ กรดแอสซาร์ และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ณ สถานประกอบการอาหาร

๕.๓ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องของสถานประกอบการอาหาร

๕.๔ ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สถานประกอบการอาหาร

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย จำนวนเงิน ๑๐๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ซึ่งมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร เป็นเงิน ๔๕,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้าง ตามรายชื่อแนบท้าย ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. เพื่อเก็บตัวอย่างและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และตลาดสดเป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท

- (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๔ ครั้ง)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขของข้าราชการตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างตำแหน่งพนักงานขับรถยนต์ ตามรายชื่อแนบท้าย ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน เพื่อตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และตลาดสด เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐ บาท

(๒๐๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

(๑๒๕ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

(๗๕ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ ครั้ง)

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๕,๐๐๐ บาท โดยจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารกับนักเรียน และจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวนเงิน ๑๐๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้วงเงินใช้จ่ายได้ตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับ



๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้เนื่องจากบุคลากรที่รับผิดชอบต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการปรับปรุงด้านโครงสร้างของอาคารให้ถูกสุขลักษณะเนื่องจากติดขัดเรื่องงบประมาณ



๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับบริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษร้อยละ ๙๐ โดยดูจากแบบรายงานผลการตรวจคุณภาพตัวอย่างอาหาร

๑๐.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยดูจากทะเบียนรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย

ลงชื่อ.....(นางกิงกาญจน์ ประภาศิริ) ผู้เสนอโครงการ
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกน้อย

ลงชื่อ..... (นายอัมพรพงษ์ มีโชคกิจ) ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้อำนวยการเขตบางกอกน้อย