

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกน้อย
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๖๑ มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือ พบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ ๒๔.๗ ๒๖.๓ ๒๑.๒ ๒๘.๒ ๒๔.๓ ๒๓.๔ และ ๒๓.๑ ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ ๐.๗ ๐.๗ ๐.๓ ๐.๓ ๐.๓๒ ๐.๓๑ และ ๐.๓๑ ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มลดลง แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย มีความยั่งยืน

สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

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

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง
- ๓.๒ ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการตามภารกิจประจำของหน่วยงาน ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดงาน/กิจกรรม และโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/เผยแพร่

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณที่ใช้	ขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ	ผลรวมคิดเป็นขั้นตอนร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๗.ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐	๑๐	๙๐												
๘.ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๐,๐๐๐	๑๐	๑๐๐												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๑๐๓,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนสามพันบาทถ้วน) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑.จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๓๙,๘๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องกลุ่มเป้าหมายคือเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน	ค่าอาหารทำทานนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้างพลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. เพื่อเก็บตัวอย่างและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และตลาดสด เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๔ ครั้ง)	๒๔,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงินค่าอาหารทำทานนอกเวลาราชการ พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑
๓. ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครกลุ่มเป้าหมายคือเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๔ คน	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน (๒๐๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๘ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน (๑๒๕ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๘ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๗๕ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๘ ครั้ง)	๑๒,๘๐๐ ๔,๐๐๐ ๒,๔๐๐	หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔.ดำเนินกิจกรรม เครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน กลุ่มเป้าหมายคือ โรงเรียนในสังกัด กรุงเทพมหานคร	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมประชุม เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (๒๕ บาท x ๑๐๐ คน x ๒ ครั้ง) ค่าวัสดุที่ใช้ในการจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงาน หรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) ประกอบกับหนังสือด่วน ที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว๓๙๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และ หนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว๑๑๙ ลงวันที่ ๗
๕.ดำเนินกิจกรรม การพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย กลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดในพื้นที่เขต บางกอกน้อย	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วม กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย (๒๕ บาท x ๑๐๐ คน x ๒ ครั้ง) ค่าวัสดุอุปกรณ์ และวัสดุเคมีภัณฑ์	๕,๐๐๐	มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็น การจัดซื้อจัดจ้างตาม พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการ บริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะ เกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
สถานประกอบการอาหารมีการเปลี่ยนตัวผู้สัมผัส อาหารทำให้ผู้สัมผัสอาหารรายใหม่ยังไม่ได้เข้ารับ การอบรมหรือทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด	๒	๒	น้อย	ประชาสัมพันธ์ให้ ผู้ประกอบการอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ทราบว่าตนต้องผ่าน การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร ตามที่กฎหมาย กำหนด

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ระดับดี
- ๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการ
ปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารทั้งหมดในพื้นที่เขตบางกอกน้อย	๑ ปี
ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	ร้อยละ ๒๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	๑ ปี

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

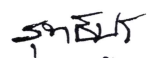
รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ สรุปผลการตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของสถานประกอบการอาหาร

๑๐.๓.๒ จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องให้กับผู้ประกอบการอาหาร

๑๐.๓.๓ สรุปผลการดำเนินงานรายงานผู้บริหาร

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นายสุทธิพร ก้อนด้วง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกน้อย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุชาติ สุวรรณทิ)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกน้อย