

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกน้อย
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในปี พ.ศ. ๒๕๕๙-๒๕๖๔ มีแนวโน้มลดลง กล่าวคือพบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ ร้อยละ ๒๔.๓ ๔๘.๖๘ ๒๘.๒ ๑๙.๕๒ ๒.๖๕ และ ๒.๖๒ ตามลำดับ การปนเปื้อนด้านเคมี พบร้อยละ ๐.๓ ๐.๓๒ ๐.๓๒ ๐.๑๑ และ ๐.๑๔ ตามลำดับ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานคร จะมีแนวโน้มลดลงแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน

สำนักงานเขตบางกอกน้อย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ทั้งนี้เพื่อให้มีการป้องกันและเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร กำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

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

๓. เป้าหมาย

สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ๑๙ (COVID-๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการตามภารกิจประจำของหน่วยงาน ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ตัวชี้วัดระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ๑๙ (COVID-๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดงาน/กิจกรรม และโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/เผยแพร่

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณที่ใช้	ขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ	ผลรวมคิดเป็นขั้นตอนร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
				ต.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย
๘.ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๐,๐๐๐	๕	๙๕												
๙.ดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	๔๕,๐๐๐	๕	๑๐๐												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการตามแผนยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๔๙,๘๐๐ บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้หัวหน้าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามความเป็นจริงในกรณีโดยยึดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑.จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๓๕,๐๔๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒.ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องกลุ่มเป้าหมายคือเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน	ค่าอาหารทำทานนอกเวลาสำหรับข้าราชการลูกจ้าง ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. เพื่อเก็บตัวอย่างและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้อง ณ สถานที่จำหน่ายอาหารซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และตลาดสด เป็นเงิน ๒๖,๐๐๐ บาท (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๖ ครั้ง)	๒๖,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงินค่าอาหารทำทานนอกเวลาราชการ พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑
๓. ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กลุ่มเป้าหมายคือเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๖ คน	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๙๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง)	๒๓,๗๖๐ ๑๔,๔๐๐ ๗,๒๐๐ ๒,๑๖๐	หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจัดจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐และระเบียบกทม.ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจัดจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกทม. (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔.ดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมประชุม เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ค่าวัสดุที่ใช้ในการจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐ ๕,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) ประกอบกับหนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว๓๙๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็นการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕.ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย กลุ่มเป้าหมายคือตลาดในพื้นที่เขตบางกอกน้อย	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ค่าวัสดุอุปกรณ์ หรือวัสดุเคมีภัณฑ์	๕,๐๐๐ ๕,๐๐๐	
๖.ดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ค่าวัสดุอุปกรณ์	๔๕,๐๐๐	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
สถานประกอบการอาหารมีการเปลี่ยนตัวผู้สัมผัสอาหารทำให้ผู้สัมผัสอาหารรายใหม่ยังไม่ได้เข้ารับการอบรมหรือทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด	๒	๒	น้อย	ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหารทราบว่าตนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้บริโภคอาหารสะอาดและปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ๑๙ (COVID-๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๕๐

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีคำนวณ</u> <u>๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม</u> คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งหมด หาดด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข</u> คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขทั้งหมด หาดด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	๑ ปี

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

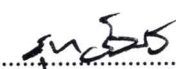
รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ สรุปผลการตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของสถานประกอบการอาหาร

๑๐.๓.๒ จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องให้กับผู้ประกอบการอาหาร

๑๐.๓.๓ สรุปผลการดำเนินงานรายงานผู้บริหาร

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

มีใบอนุญาตประกอบกิจการพิเศษ
พื้นที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกน้อย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นางธราพร อานวยสาร)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกน้อย