

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตบางขุนเทียน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ☐ โครงการใหม่ ☒ โครงการต่อเนื่อง

๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินการตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๘ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๓ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘ และ ๒.๙ ตามลำดับและในปี ๒๕๕๔ พบว่าอัตราการปนเปื้อนเพิ่มสูงขึ้นเล็กน้อยคือร้อยละ ๓.๙ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๓ อัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒, ๘๔๙.๕๐, ๘๒๑.๘๕, และ ๗๑๕.๙ ตามลำดับ และลดลงเหลือ ๗๐๒.๐๗ ในปี ๒๕๕๓

ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหารรวมทั้งเป็นการสร้างเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการที่ได้รับการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารใน ตลาด สถานที่จำหน่าย สละสมอาหาร โรงเรียน และซูเปอร์มาร์เก็ต

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายและสละสมอาหาร

๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๔ เพื่อประสานความร่วมมือ และร่วมกำหนดทิศทางการดำเนินงานให้แผนยุทธศาสตร์ประสบความสำเร็จ

๒.๕ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๒.๖ เพื่อสร้างเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒.๗ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ ในการดำเนินการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกฎหมาย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานที่จำหน่ายและสละสมอาหาร มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมิน สุขลักษณะทางด้านกายภาพ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ซึ่งร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาด ๒๐ แห่ง ร้านอาหาร ๑๓๒ แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต ๕ แห่ง มินิมาร์ท ๕๒ แห่ง และโรงเรียน ๓๑ แห่ง

๓.๓ เพิ่มศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้ได้รับความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัย

๓.๔ ประชาชนได้รับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร มีส่วนร่วมในการดูแลเฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัย

๓.๕ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการที่ดำเนินการเกี่ยวกับด้านอาหาร

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพช่วยเหลือฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุและเจ็บป่วยขั้นวิกฤติ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๑
เดือนตุลาคม ๒๕๖๐ - เดือนกันยายน ๒๕๖๑
กินเวลา ๑ ปี



๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการจากผู้อำนวยการเขตบางขุนเทียน

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๓ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Kit Test) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และการตรวจภาชนะอุปกรณ์ อาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

๖.๔ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจที่สำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย

- จ้างสถาบันการศึกษา หรือห้องปฏิบัติการของเอกชน กรณีตรวจหาเชื้อโรคในอาหาร

และตรวจยืนยันผลยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ทั้งการตรวจหาสารอเฟลาทอกซิน

๖.๕ การรายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๖.๖ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๗ จัดทำแผนประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ

๖.๘ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายพันธมิตร ด้วยการจัดตั้งประชาคมอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการ และประชาคมในระดับเขต

๖.๙ จัดทำแผนการออกตรวจเฝ้าระวัง และประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๖.๑๐ สร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารของเขตบางขุนเทียน

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้แล้วเสร็จได้ กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินงบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าซื้อตัวอย่างอาหารและตัวอย่างผักผลไม้ ตรวจวิเคราะห์ในภาคสนาม และส่งตรวจ วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท รวมเป็นเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา ปฏิบัติงานในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๐ - เดือนธันวาคม ๒๕๖๐ จำนวน ๑๙ วัน ปฏิบัติงานในวันราชการปกติวันละ ๔ ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สับเปลี่ยนหมุนเวียนวันละ ๕ คน ดังนี้

- ข้าราชการ/ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ๕๐ บาท x ๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๙ วัน
รวมเป็นเงิน ๑๙,๐๐๐ บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข ปฏิบัติงานในเดือนธันวาคม ๒๕๖๐ ถึงเดือนมกราคม ๒๕๖๑ จำนวน ๕ วัน ปฏิบัติงานในวันราชการปกติวันละ ๔ ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สับเปลี่ยนหมุนเวียนวันละ ๗ คน ได้รับค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขเป็นรายชั่วโมง ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ/ปฏิบัติการ ๓ คน x ๔ ชั่วโมงละ ๒๐๐ บาท x ๕ วัน
เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ๒ คน x ๔ ชั่วโมงละ ๑๒๕ บาท x ๕ วัน
เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ๒ คน x ๔ ชั่วโมงละ ๗๕ บาท x ๕ วัน
เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จัดประชุมคณะกรรมการ เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต เขตบางขุนเทียน ในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๑

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๒๕ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง
เป็นเงิน ๑,๒๕๐ บาท

จัดอบรมการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้กับ ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบปรุงอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตบางขุนเทียน

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๑๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ
เป็นเงิน ๓,๗๕๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรม หลักการสุขาภิบาลตลาดให้กับผู้ประกอบการตลาด ผู้ค้าในตลาดพื้นที่เขตบางขุนเทียน ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๑

- ค่าอาหารกลางวันจำนวน ๕๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๗,๕๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจำนวน ๕๐ คน x ๕๐ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
/ ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้รับผิดชอบโครงการ - นางดารณี อุ่นเรือน เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน
- ข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

- ๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้น ๆ
- ๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- ๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ได้รับการพัฒนา และยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของเขตบางขุนเทียน และ กรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางพรพิน วัฒนสินธุ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายประเสริฐ ฉวีอินทร์)
ผู้อำนวยการเขตบางขุนเทียน