

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ.๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้าวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร ขั้นตอนการผลิตบางส่วนอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร จากการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง ในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (๒๕๕๘-๒๕๖๒) พบว่าอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ.๒๕๕๘-๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ.๒๕๖๒ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย ดังนั้น สำนักงานเขตบางคอแหลม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้นต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ เพื่อเป็นการคุ้มครองและสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางคอแหลมและทั่วพื้นที่กรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขภาพอาหารและอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม ได้รับการตรวจสอบสุ่มลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่องตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – เดือนกันยายน ๒๕๖๖ ณ สำนักงานเขตบางคอแหลม โรงเรียนและสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	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.
๑. จัดทำและขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๒. จัดทำแผนการออกปฏิบัติงานตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเป้าหมาย โดยตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจสอบคุณภาพอาหาร	←											→

๖. แผนปฏิบัติการ...

๖. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	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.
๓. ดำเนินการจัด กิจกรรมสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา			←									→
๔. ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาตลาด ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย						←						→
๕. ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี								←				→
๖. สรุปผลการ ปฏิบัติงานรายงาน ผู้บริหารทราบ												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม โครงการยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๐๕,๙๐๐.- บาท (หนึ่งแสนห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) โดยแยกรายละเอียดงบประมาณตามกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
---------	------------------	--------------------	--------------------------------

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจหาสารปนเปื้อนและจุลินทรีย์	๒๖,๖๖๐.-	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
--	---	----------	--

- ๔ -

๗. งบประมาณ (ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๒ การตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	๗.๒.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕ คน x ๒๐ วัน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๗.๒.๒ ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล (๔ คน x ๔ วัน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๒) ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๔ วัน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง)	๒๐,๐๐๐.- ๑๔,๒๔๐.-	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓)
๗.๓ ดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๗.๓.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๗ คน X ๒๕ บาท X ๒ ครั้ง)	๑,๓๕๐.-	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงานและการประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๔๙

	๗.๓.๒ การจัดนิทรรศการ/บอร์ด ประชาสัมพันธ์การสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๘,๖๕๐.-	- พระราชบัญญัติการ จัดซื้อจัดจ้างและบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
--	--	---------	---

- ๕ -

๗.งบประมาณ(ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๗.๔ การดำเนินกิจกรรม การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ ต่าง ๆ	๑๐,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการ จัดซื้อจัดจ้างและบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๗.๕ ดำเนินการจัดกิจกรรม พัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี	๗.๕.๑ จัดประชุมผู้ประกอบการ อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เขต บางคอแหลม - อาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๐๐ คน X ๑๕๐ บาท X ๑ วัน) - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน X ๓๕ บาท X ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๑๕,๐๐๐.- ๗,๐๐๐.- ๓,๐๐๐.-	- ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยง รับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบ กระทรวงการคลัง ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่าง ประเทศ พ.ศ. ๒๕๔๙
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หนึ่งแสนห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน)		๑๐๕,๙๐๐.-	

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

--	--	--

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผล กระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ไม่มีใบรับรองความรู้การสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากบัตรหมดอายุและเป็นผู้สัมผัสอาหารรายใหม่	๓	๔	สูง	๑. แจ้งให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมตามหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนจัดอบรมฯ ๒. ผู้สัมผัสอาหารกลุ่มตลาด แผงลอย และสถานที่สะสมอาหารให้เข้ามาทดสอบแบบ Self Study ที่สำนักงานเขตบางคอแหลม

-๖-

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลมที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต <u>เครื่องมือการตรวจวัด</u> แบบรายงานการดำเนินงาน	ต.ค. ๖๕ ถึง ก.ย. ๖๖

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
โดยรายงานเป็นรายเดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ ภายในวันที่ ๑๕
ของเดือนถัดไป

๑๐.๓ การประเมิน...

-๗-

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินผลโดยพิจารณาจากร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี (การได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย)
- ๒) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนจุลินทรีย์
- ๓) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางจิระวดี ก้อนด้วง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตบางคอแหลม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางวาสนา บุณกิตติโสภณ)

ผู้อำนวยการเขตบางคอแหลม