

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางนา
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑



๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งคือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๕๙ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนตัวอย่างทั้งหมด ๖,๘๙๑ ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน ๕,๔๖๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗๙.๓๔ ไม่ผ่านมาตรฐานจำนวน ๑,๔๒๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๖๖ (ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวน ๕,๗๘๔ ตัวอย่างพบตกมาตรฐานจำนวน ๙๘๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๐๑ ตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวน ๑,๑๐๗ ตัวอย่าง พบตกมาตรฐาน จำนวน ๔๔๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๙.๗๕) และจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารประจำปี ๒๕๕๙ ของกองสุขภาพอาหาร สำนักงานนาย กรุงเทพมหานคร ซึ่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งหมด ๘๔,๓๖๕ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน ๗๙,๓๙๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๑๑ และพบการปนเปื้อน จำนวน ๔,๙๖๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๘๙ ผลการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นทั้งหมด ๑๔๙,๕๓๖ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๔๙,๑๕๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๗๕ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๓๗๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๒๕

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางนา เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการตามกฎหมายว่าด้วยอาหารสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครปลอดภัย” ทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับบริการที่ดี สำนักงานเขตบางนา ได้เห็นความสำคัญด้านการสุขภาพอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย



๒.วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตบางนา

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓.เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่เขตบางนา โดยร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษ

๔.ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕.ระยะเวลาดำเนินงาน

พฤศจิกายน ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖.แนวทางการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เขตบางนา โดยจัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตามความเหมาะสมเป็นผู้ปฏิบัติงานตามแผนฯ

๖.๒.๑ กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๖ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) ยาฆ่าแมลง สีสันเคราะห์ และตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ อาหารพร้อมบริโภคและ มือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น เพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) โดยเบิกชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๖.๒.๒ กรณีการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตร สาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าเป็นปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจาก สำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยงานรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด ในกรณีตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้



๖.๓ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยการจัดประชุมตัวแทนจากสถานศึกษาในพื้นที่เขตบางนา อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี

๖.๔ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่เขตบางนา อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๗๔,๐๐๐.-บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) เป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข โดยจ่ายทุกรายการภายในวงเงินที่ได้รับจัดสรรในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ มีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๗.๑ ค่าซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นเพื่อหาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ และค่าซื้อตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงสุดสาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าเป็นโดยชุดทดสอบเบื้องต้น และค่าซื้อตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยงานรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด ในกรณีตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ โดยดำเนินการในกลุ่มเป้าหมาย ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันพื้นที่เขตบางนา รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒,๕๐๐.-บาท (สองหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน) ค่าตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำงานนอกเวลาสำหรับราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในการออกพื้นที่ตรวจด้านกายภาพและด้านคุณภาพอาหาร ประกอบด้วยนักวิชาการสุขาภิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราวของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตั้งแต่ เวลา ๑๖.๐๐-๒๐.๐๐น. ดำเนินการเดือน มกราคม ๒๕๖๑ - พฤษภาคม ๒๕๖๑ เป็นเวลา ๒๑ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน ตามความเหมาะสม รวมเป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท (สองหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

(ชั่วโมงละ ๕๐ บาท/คน x ๕ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๑ วัน) = ๒๑,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และการจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐-๒๐.๐๐น. ดำเนินการเดือน สิงหาคม ๒๕๖๑ เป็นเวลา ๔ วัน วันละ ๗ คน เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.-บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

-นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๒๐๐บาท/คน/ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน) = ๙,๖๐๐.-บาท

/เจ้าพนักงาน..

-๕-

-เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๑๒๕บาท/คน/ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔วัน) = ๔,๐๐๐.-บาท

-ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๗๕บาท/คน/ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔วัน) = ๒,๔๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๗.๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อชี้แจงการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น พัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยเจ้าหน้าที่เขต ศูนย์บริการสาธารณสุข โรงเรียนภาครัฐและภาคเอกชน โดยจัดประชุมจำนวน ๒ ครั้ง/ปี



- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม

(๓๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน = ๑,๕๐๐.-บาท

๗.๔.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

เป็นเงิน = ๓,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่เขตบางนา

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการประชุม

(๑๑๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) = ๕,๕๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์

= ๔,๕๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.-บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้แล้วเสร็จได้หากรายการ

ใดรายการหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินวงเงินที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้เนื่องจากมีงานที่เร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ตระหนักและไม่เห็นความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด โรงอาหารในโรงเรียน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีการพัฒนา ปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

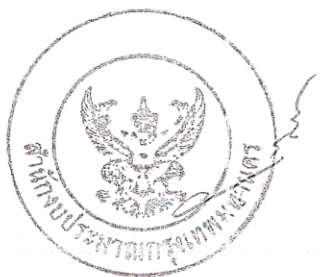
๙.๒ ประชาชนได้รับโภชนาการที่สะอาด ถูกหลักอนามัยและปลอดภัยต่อสุขภาพ

๙.๓ ประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่ดีปราศจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

/๑๐.การประเมิน...

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เป็นผู้รับผิดชอบติดตามและประเมินผลดำเนินการ และ
รายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ



ลงชื่อ.....*ส.ก.พ.*.....ผู้เสนอโครงการ
()

ลงชื่อ.....*ส.*.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางวรารัตน์ เอื้ออารีย์)
(ผู้อำนวยการเขตบางนา)