

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนตัวอย่างทั้งสิ้น ๗,๐๘๓ ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน ๕,๘๘๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๕๕ ต่ำกว่ามาตรฐาน จำนวน ๑,๐๙๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๔๕ (ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี จำนวน ๕,๘๘๕ ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน ๕,๑๖๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๗.๕๕ พบตกมาตรฐานจำนวน ๗๓๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๔๖ ตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ จำนวน ๑,๑๘๕ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน ๘๒๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๗๐) พบการปนเปื้อน จำนวน ๓๕๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๓๐ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารประจำปี ๒๕๖๑ ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานอนามัย กรุงเทพมหานคร ซึ่งสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งหมด ๗๗,๙๔๔ ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๗๕,๕๘๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๙๗ และตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๒,๓๕๘ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓.๐๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้แก่ บอแรกซ์ โพร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ฯลฯ ทั้งหมด ๑๓๑,๔๖๖ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๓๑,๓๒๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๘๙ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๔๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๑๑

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางนา เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อทำให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครปลอดภัย” ทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับบริการที่ดี สำนักงานเขตบางนา ได้เห็นความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร ให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหารให้กับผู้บริโภค

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร พื้นที่เขตบางนา

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ณ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา โดยร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕. ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ขั้นตอนที่ ๑ สํารวจข้อมูลสถานที่ประกอบการอาหาร ในพื้นที่เขต	↔											
ขั้นตอนที่ ๒ จัดทำโครงการ / แผนปฏิบัติงาน และขออนุมัติ	↔											
ขั้นตอนที่ ๓ ประชุมเจ้าหน้าที่เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน	↔											
ขั้นตอนที่ ๔ ดำเนินการตามแผนปฏิบัติงาน		←										→
ขั้นตอนที่ ๕ การติดตามและประเมินผล		←										→
ขั้นตอนที่ ๖ สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานเสนอผู้บริหาร												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๙๒,๘๐๐.- บาท (เก้าหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน) เป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา และค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยถัวจ่ายทุกรายการภายในวงเงินที่ได้รับจัดสรรในกรณียอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ประมาณการงบประมาณ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางนา ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนอันตรายได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง เป็นต้น จากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ค่าซื้อตัวอย่างอาหารวัตถุดิบผักและผลไม้สด ตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท รวมเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.-บาท	๙๒,๘๐๐.- ๓๐,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการและลูกจ้างของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ เพื่อตรวจด้านกายภาพและด้านคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตบางนา จำนวน ๒๓ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐ บาท	ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ปฏิบัติงานวันละ ๕ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐ บาท รวม ๒๓ วัน (๕ คน x ๔ ชั่วโมง/วัน x ๕๐ บาท/ชั่วโมง x ๒๓ วัน)	๒๓,๐๐๐.-	
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารและให้ความรู้ด้านสาธารณสุขแก่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตบางนา จำนวน ๕ วันๆ ละ ๗ คน	- นักวิชาการสุขาภิบาล ๓ คน (๓ คน x ๔ ชั่วโมง/วัน x ๒๐๐ บาท/ชั่วโมง x ๕ วัน) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ๒ คน (๒ คน x ๔ ชั่วโมง/วัน x ๑๕๐ บาท/ชั่วโมง x ๕ วัน) - ลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ ๑ คน (๑ คน x ๔ ชั่วโมง/วัน x ๙๐ บาท/ชั่วโมง x ๕ วัน)	๑๙,๘๐๐.-	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง
๔. ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา - จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารสถานศึกษา เพื่อชี้แจงการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น พัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากสถานศึกษาในพื้นที่เขตบางนาทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่เขตประชุม จำนวน ๑ ครั้ง / ปี - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๙,๒๐๐.-บาท	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุมเครือข่ายฯ จำนวน ๓๒ คน/ครั้ง /ปี (๓๒ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๘๐๐.- บาท - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๙,๒๐๐.-บาท	๘๐๐.- ๙,๒๐๐.-	
๕. ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย - จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่เขตบางนา ๑ ครั้ง จำนวน ๑๐๐ คน - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรม เป็นเงิน ๗,๕๐๐.- บาท	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม ๒,๕๐๐.- บาท (๑๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) - ค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรม เป็นเงิน ๗,๕๐๐.- บาท	๒,๕๐๐.- ๗,๕๐๐.-	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหาร ความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
- ผู้ประกอบการ (ผู้สัมผัสอาหาร) บางรายไม่สามารถเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ	๒	๒	น้อย	๑. จัดทำแผนกำหนดการทดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยวิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self study)

ความเสี่ยง...

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหาร ความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
กรุงเทพมหานครได้ครบ หลักสูตร (๑ วัน)	๒	๒	น้อย	ตามหลักสูตรของ กรุงเทพมหานครได้ครบ กำหนด เดือนละ ๑ ครั้ง

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด โรงอาหารในสถานศึกษา และแผงลอย
จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีการพัฒนา ปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

๙.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัยและปลอดภัยต่อสุขภาพ

๙.๓ ประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่ดีปราศจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ผลผลิต : จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ ๕)

ผลลัพธ์ : ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการชี้วัด	ระยะเวลา
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ ๕)	ร้อยละ ๑๐๐ (ระดับ ๕)	ตัวชี้วัดเชิง ยุทธศาสตร์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐หาร ด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	๑ ปี

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์บูรณาการฯ ประจำปี ๒๕๖๕
ให้สำนักอนามัยทราบทุกเดือน ตามแบบรายงานดังนี้

๑๐.๒.๑ รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์บูรณาการฯ ตามแบบ
สอป.๑ ภายในวันที่ ๑๕ ของทุกเดือนอย่างสม่ำเสมอ

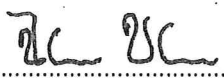
๑๐.๒.๒ รายงาน...

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายใหม่ ตามแบบ สอป. ๒.๑ และรายต่อ ตามแบบ สอป. ๒.๒ ในเดือนที่มีสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์และขอรับการรับรองฯ

๑๐.๒.๓ รายงานผลการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามแบบ สอป. ๒.๓ ให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เป็นผู้รับผิดชอบติดตามและประเมินผลดำเนินการ และรายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
((นายเนลา ขาวยศ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางนา)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
((นางสาวไศรยา ธีระนะ)
ผู้อำนวยการเขตบางนา)