

ชื่อโครงการ	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานรับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน
ปีงบประมาณ	พ.ศ. ๒๕๖๐

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๔๙ – ๒๕๕๖ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒ ๘.๐ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ ๒.๔ และ ๒.๑ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๗ ในปี ๒๕๕๗ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือ การปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่าแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยในปี ๒๕๕๐ เท่ากับ ๘๔๙.๕ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙ ๗๒๐.๖๐ ๗๐๒.๒๑ ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ในปี ๒๕๕๑ – ๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ เท่ากับ ๗๐๘.๙๖

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่องยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๕๙ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาครัฐและประชาสัมพันธงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
- ๓.๒ ร้อยละ ๖๐ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
- ๓.๓ ร้อยละ ๒๕ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๖๐) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๖ ปลอดภัย คนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ ๑.๖.๘ ประชาชนกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๕๙ - กันยายน ๒๕๖๐

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ ในอาหารและน้ำในกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอย จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน และสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ดังนี้

๖.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามโดยการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบ ภาคสนาม (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมี ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และ สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล อาสาสมัคร อาหารปลอดภัยแล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา หาเชื้อโคลิฟอร์ม โดยวิธี SI-๒ ใน กลุ่มเป้าหมาย

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ เพื่อตรวจหา สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

๖.๒.๔ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการในกลุ่มเป้าหมาย โดยเก็บตัวอย่างอาหาร ส่งสำนักงานชั้นสูตรสาธารณสุขหรือสถาบันอาหาร

๖.๓ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๔ จัดทำแผนประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ

๖.๕ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อน สารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาดสด โรงเรียน แผงลอยจำหน่าย อาหาร มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๖ จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการสำหรับตรวจสถานประกอบการที่ประกอบกิจการ นอกเวลาราชการ โดยตรวจสอบทางด้านกายภาพและเฝ้าระวัง ประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและ การปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๖.๗ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายพันธมิตร ด้วยการจัดตั้งประชาคมอาหารปลอดภัยของ แต่ละกลุ่มเป้าหมายและประชาคมในระดับเขต

๖.๘ จัดอบรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัย ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานครและ ให้อาสาสมัครตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี, มินิมาร์ท และตลาดโดยได้รับค่าตอบแทน

๖.๙ ตรวจประเมินยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

-๔-

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๗.๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อชี้แจงการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ๖ คน, พยาบาลอนามัยโรงเรียนศูนย์บริการสาธารณสุข ๑ คน และครูผู้แทนโรงเรียนในพื้นที่เขตบางบอน จำนวน ๒๔ แห่งๆ ละ ๒ คน ดังนี้ ครูผู้แทนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ๙ แห่ง, ครูผู้แทนโรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ๓ แห่ง ครูผู้แทนโรงเรียนภาคเอกชน ๑๒ แห่ง โดยจัดประชุม จำนวน ๒ ครั้ง/ปี

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕.-บาท x ๕๕ คน x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) = ๒,๗๕๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๕๕ คน x ๑๐ บาท x ๒ ครั้ง) = ๑,๑๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๓,๘๕๐.- บาท

๗.๔.๒ ค่าดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านอาหาร ในกลุ่มเป้าหมาย โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๙ แห่ง เป็นเงิน ๖๕๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

๗.๕.๑ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีระดับเขต เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและพัฒนาเครือข่ายให้มีประสิทธิภาพ กระตุ้นจิตสำนึกให้ผู้ค้าใส่ใจผู้บริโภค จำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ครั้งละ ๓๐ คน จำนวน ๑ ครั้ง เป็นเงิน ๑,๐๕๐.- บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕.-บาท x ๓๐ คน x ๑ มื้อ) = ๗๕๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๓๐ คน x ๑๐ บาท) = ๓๐๐.- บาท

๗.๕.๒ จัดประชุมสมาชิกเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ครั้งละ ๕๐ คน จำนวน ๑ ครั้ง เป็นเงิน ๑,๗๕๐.- บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕.-บาท x ๕๐ คน x ๑ มื้อ) = ๑,๒๕๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๕๐ คน x ๑๐ บาท) = ๕๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๒,๗๕๐.- บาท

๗.๕.๓ ค่าดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านอาหาร ในกลุ่มเป้าหมายริมบาทวิถี เป็นเงิน ๔๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๐,๐๐๐.- (หกหมื่นบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ถ้าวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้น

๘.๒ ประชาชนขาดความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหารและอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน เป็นผู้รับผิดชอบติดตามผลและประเมินผลการดำเนินการ และรายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางวรรณภา วรรณประเสริฐ)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสุวิทย์ สุขฤทัยในธรรม)

ผู้อำนวยการเขตบางบอน