

ชื่อโครงการ	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานรับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน
ปีงบประมาณ	พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๙ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๙ - ๒๕๕๘ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒ ๘.๐ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ ๒.๔ ๑.๙ ๑.๙ และ ๒.๖ ตามลำดับ โดยพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง คือ ๘๔๙.๕ ในปี ๒๕๕๐ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙ ๗๒๐.๖ ๗๐๒.๒ ๗๗๒.๑ และ ๖๙๖.๖ ในปี ๒๕๕๑ - ๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ (๗๐๙.๐) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๒,๐๕๐.๘ ๑๙๘๘.๐ ๒๐๒๓.๖ ๒๑๖๘.๙ ๒๐๖๘.๑ ๑๙๑๓.๔ และ ๑๗๕๖.๕ ในปี ๒๕๕๐ - ๒๕๕๖ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่องยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ 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 ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ถูกสุขลักษณะ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ

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

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

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา หาเชื้อโคลิฟอร์ม โดยวิธี SI-๒ ใน กลุ่มเป้าหมาย

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ เพื่อตรวจหา สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

๖.๒.๔ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการในกลุ่มเป้าหมาย โดยเก็บตัวอย่างอาหาร ส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารธารณสุขหรือสถาบันอาหาร

๖.๓ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๔ จัดทำแผนประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ

๖.๕ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อน สารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาดสด โรงเรียน แผงลอยจำหน่าย อาหาร มินิมาร์ทและซุปเปอร์มาร์เก็ต

๖.๖ จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการสำหรับตรวจสอบสถานที่ประกอบกิจการ ประกอบกิจการ นอกเวลาราชการ โดยตรวจสอบทางด้านกายภาพและเฝ้าระวัง ประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและ การปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๖.๗ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายพันธมิตร ด้วยการจัดตั้งประชาคมอาหารปลอดภัยของ แต่ละกลุ่มเป้าหมายและประชาคมในระดับเขต

๖.๘ จัดอบรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัย ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานครและ ให้อาสาสมัครตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร, แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี, มินิมาร์ท และตลาดโดยได้รับค่าตอบแทน

๖.๙ ตรวจประเมินยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดยาจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๖๐,๐๐๐.-บาท (หกหมื่นบาทถ้วน) ทั้งนี้ ถัวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ๗ สารปนเปื้อน ๙ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์อาหาร ปริมาณกรดน้ำส้ม กรดแอสซีส สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด และเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ดังนี้

(๒,๒๓๐.- บาท x ๑๐ เดือน) รวมเป็นเงิน = ๒๒,๓๐๐.- บาท

ค่าตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการออกพื้นที่เก็บตัวอย่างอาหาร ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล, เจ้าพนักงานสาธารณสุข, ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตั้งแต่ ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ดำเนินการเดือนธันวาคม ๒๕๖๐ ถึงมกราคม ๒๕๖๑ เป็นเวลา ๑๘ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน ตามความเหมาะสม

(๕ คน x ๔ ชั่วโมง ๕๐.- บาท x ๑๘ วัน) รวมเป็นเงิน = ๑๘,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และการจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตั้งแต่วันที่ ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ดำเนินการเดือนธันวาคม ๒๕๖๐ เป็นเวลา ๓ วัน วันละ ๗ คน ตามความเหมาะสม

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๒๐๐.-บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๓ วัน) = ๗,๒๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๑๒๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๓ วัน) = ๓,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๗๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๓ วัน) = ๑,๘๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๑๒,๐๐๐.- บาท

-๕-

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

$$(๒๕.-บาท \times ๕๕ \text{ คน} \times ๑ \text{ มื้อ} \times ๒ \text{ ครั้ง}) = ๒,๗๕๐.-บาท$$

$$\text{- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๕๕ คน \times ๑๐ บาท \times ๒ ครั้ง) = ๑,๑๐๐.- บาท}$$

$$\text{รวมเป็นเงิน} = ๓,๘๕๐.- บาท$$

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

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

๗.๕.๑ จัดประชุมเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลตลาด ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด ๑๓ แห่ง, เจ้าหน้าที่เขต ๕ คน

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

$$(๒๕.-บาท \times ๒๐ \text{ คน} \times ๑ \text{ มื้อ} \times ๑ \text{ ครั้ง}) = ๕๐๐.- บาท$$

$$\text{- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๒๐ คน \times ๑๐ บาท) = ๒๐๐.- บาท}$$

๗.๕.๒ จัดประชุมผู้จำหน่ายอาหารและสินค้าในตลาด เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและพัฒนาเครือข่ายให้มีประสิทธิภาพ กระตุ้นจิตสำนึกให้ผู้ค้าใส่ใจผู้บริโภคจำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ครั้งละ ๔๐ คน จำนวน ๒ ครั้ง เป็นเงิน ๑,๐๕๐.- บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

$$(๒๕.-บาท \times ๔๐ \text{ คน} \times ๑ \text{ มื้อ} \times ๒ \text{ ครั้ง}) = ๒,๐๐๐.- บาท$$

$$\text{- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๘๐ คน \times ๑๐ บาท) = ๘๐๐.- บาท}$$

$$\text{รวมเป็นเงิน} = ๒,๘๐๐.- บาท$$

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๐,๐๐๐.- (หกหมื่นบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ถัวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้น

๘.๒ ประชาชนขาดความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

/๙. ผลที่คาด...

-๕-

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

(นายเจริญวัตร พุทธอร่าม)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ

(นางพวงเพ็ญ ชื่นคำ)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการเขตบางบอน

ผู้อนุมัติโครงการ