

ชื่อโครงการ	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานรับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน
ปีงบประมาณ	พ.ศ. ๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่องยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชน นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยในกรุงเทพมหานครจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาครัฐและประชาสังคมงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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 ๑๐๐ 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 และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

/๕. ระยะเวลา...

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓

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 ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และ และสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล อาสาสมัคร อาหารปลอดภัยแล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา หาเชื้อโคลิฟอร์ม โดยวิธี SI-๒ ใน กลุ่มเป้าหมาย

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ เพื่อตรวจหา สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ

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

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุม อนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๒,๐๐๐.-บาท (แปดหมื่นสองพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ ถัวเฉลี่ยได้กรณีโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับ อนุมัติ มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

-๓-

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

(๒,๓๐๐.- บาท x ๑๐ เดือน) รวมเป็นเงิน = ๒๓,๐๐๐.- บาท

ค่าตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างละไม่เกิน ๓๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการออกพื้นที่เก็บตัวอย่างอาหาร ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล, เจ้าพนักงานสาธารณสุข, ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตั้งแต่ ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ดำเนินการเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ถึงมีนาคม ๒๕๖๓ เป็นเวลา ๒๐ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน ตามความเหมาะสม

(๕ คน x ๔ ชั่วโมง ๕๐.- บาท x ๒๐ วัน) รวมเป็นเงิน = ๒๐,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และการจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตั้งแต่วันที่ ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ดำเนินการเดือนมกราคม ๒๕๖๓ เป็นเวลา ๕ วัน วันละ ๗ คน ตามความเหมาะสม

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๒๐๐.-บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๕ วัน) = ๑๒,๐๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๑๒๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๕ วัน) = ๕,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๗๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๕ วัน) = ๓,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๒๐,๐๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๗.๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารและผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน เพื่อชี้แจงการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ๗ คน, พยาบาลอนามัยโรงเรียนศูนย์บริการสาธารณสุข ๑ คน ครูผู้แทนโรงเรียนในพื้นที่เขตบางบอน จำนวน ๒๔ แห่งๆ ละ ๑ คน และผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒๔ แห่งๆ ละ ๑ คน โดยจัดประชุม จำนวน ๑ ครั้ง/ปี

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕.-บาท x ๕๖ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) = ๑,๔๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๕๖ คน x ๑๐ บาท x ๑ ครั้ง) = ๕๖๐.-บาท

รวมเป็นเงิน = ๑,๙๖๐.-บาท

/๗.๔.๒ ค่าดำเนินงาน...

-๔-

๗.๔.๒ ค่าดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยมอบโล่รางวัลยกย่องโรงเรียนที่ได้มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนตามแบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ให้กับโรงเรียนที่ได้ระดับมาตรฐานดีมากและมาตรฐานดี เป็นเงิน ๒,๒๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๗.๕.๑ จัดประชุมเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลตลาด ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยผู้ประกอบการตลาด ๑๓ แห่ง, เจ้าหน้าที่เขต ๑๑ คน

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕.-บาท x ๒๔ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) = ๖๐๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๒๔ คน x ๑๐ บาท) = ๒๔๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๘๔๐.- บาท

๗.๕.๒ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์เพื่อใช้ในกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย รายละเอียด ดังนี้

- ค่าจัดทำป้ายไวนิล ประชาสัมพันธ์กิจกรรม เป็นเงิน = ๒,๖๐๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์ เป็นเงิน = ๑๑,๔๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน = ๑๔,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๒,๐๐๐.- บาท (แปดหมื่นสองพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ถ้าวเลี่ยได้กรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

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

-๕-

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน เป็นผู้รับผิดชอบติดตามผลและประเมินผลการดำเนินการ และรายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายเจริญวัตร พุทธอร่าม)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายบรรสิน นิยมตรง)
ผู้อำนวยการเขตบางบอน