

หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครมีนโยบายในการพัฒนาสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร แผงลอย ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหารในโรงเรียน ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก จากผลการวิจัยพบว่าอัตราการเจ็บป่วยด้วยโรคเมะเร็งอันเนื่องมาจากอาหารมีสูง อัตราการเจ็บป่วยด้วยโรค อุดจากรั่วเงียบปล้นปีละแสนกว่าราย วิธีชีวิตของคนกรุงเทพมหานครอยู่ในภาวะเร่งรีบ ไม่มีเวลาในการ ประกอบปรุงอาหารรับประทานเอง จึงต้องพึ่งพาอาหารนอกบ้าน ทำให้มีโอกาสที่จะเจ็บป่วยด้วยโรคระบบ ทางเดินอาหารและโรคอื่นเนื่องมาจากอาหารเป็นสาเหตุ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานคร ในช่วง ๒-๓ ปีที่ผ่านมา มุ่งเน้นในตัวผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่ยังไม่ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็น แหล่งเศรษฐกิจ ดังนั้นจึงมีผู้ประกอบการจำนวนมาก และปรับเปลี่ยนไปเรื่อยๆ ซึ่งบางครั้งผู้ประกอบการที่มา จำหน่ายอาหารยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับประชาชนผู้บริโภคขาด ความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ทำให้ยังคง มีการจำหน่ายอาหารที่มีสารปนเปื้อนและเป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค

สำนักงานเขตบางแคได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการจ้างงานเพื่อพัฒนา คุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานครขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยจ้างลูกจ้าง ชั่วคราวเพื่อเสริมอัตรากำลังเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค ในการแนะนำให้ ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค รวมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบ หาสารปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นก่อนส่งห้องปฏิบัติการตรวจสอบรับรองผล ทั้งนี้เพื่อความ ปลอดภัยในการบริโภคอาหารของประชาชนในพื้นที่เขตบางแค

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อแนะนำประชาสัมพันธ์การสุขาภิบาลอาหาร และสร้างความสัมพันธ์เชิงบวกกับ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งจะส่งผลถึง ความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค
๒. เพื่อส่งเสริม สนับสนุน ให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร สร้างเครือข่าย ภาคประชาชน ผู้บริโภคให้มีส่วนร่วมด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
๓. เพื่อสำรวจ จัดทำฐานข้อมูลการประกอบการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสม อาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารให้เป็นปัจจุบัน รวมทั้งรวบรวม บันทึก จัดเก็บข้อมูล และประมวลผลทาง สถิติ เพื่อนำไปใช้ในการสุขาภิบาลอาหาร
๔. เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย

จ้างลูกจ้างชั่วคราวเพื่อปฏิบัติงานในการพัฒนาคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารประจำ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค

- ลูกจ้างชั่วคราวตำแหน่งนักประชาสัมพันธ์ (วุฒิปริญญาตรี) จำนวน ๑ อัตรา

ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๖๑ เพื่อปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างต่อเนื่องและบรรลุวัตถุประสงค์

ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

ขั้นตอนการดำเนินการ

๑. จัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติจากผู้บริหาร
๒. ดำเนินการจัดจ้างลูกจ้างชั่วคราวตำแหน่งนักประชาสัมพันธ์ (วุฒิปริญญาตรี)
๓. จัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวบรวมข้อมูลสรุปผลการดำเนินโครงการเสนอผู้บริหาร

งบประมาณ

โดยเบิกจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ เงินงบกลาง รายการเงินสำรองสำหรับค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบุคลากร โดยเบิกจ่ายในลักษณะหมวดรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการจ้างงานเพื่อคุณภาพงานสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานคร แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย

ค่าจ้างลูกจ้างชั่วคราวตำแหน่งนักประชาสัมพันธ์ (วุฒิปริญญาตรี)

- ค่าจ้าง (๑๕,๐๐๐ บาท x ๑ คน x ๑๒ เดือน) ๑๘๐,๐๐๐ .- บาท
- เงินสมทบกองทุนประกันสังคม (๗๕๐ บาท X ๑๒ เดือน) ๙,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๘๙,๐๐๐.- บาท

(-หนึ่งแสนแปดหมื่นเก้าพันบาทถ้วน-)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนในกรุงเทพมหานคร ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพ
๒. ลดอัตราเจ็บป่วยด้วยโรคทางเดินอาหารและความเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารเป็น

สาเหตุ

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุริยา พิกุลยา) ผู้เสนอโครงการ
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางแค

ลงชื่อ.....

(นางสาวสุจิตา นิ่มทรง) ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตบางแค
ปลัดสำนักงานเขตบางแค