

ชื่อโครงการ	ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางแค
ประเภทโครงการ	() โครงการใหม่ (/) โครงการต่อเนื่อง
ปีงบประมาณ	๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกัน แต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์และการใช้สารห้ามใช้บ่อยแรกขึ้นในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนพื้นที่เขตบางแค นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอ และกรณีร้องเรียนด้านอาหารหรือกรณีฉุกเฉิน

๒.๓ เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารรับการเปิดประตูสู่อาเซียน

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ ๖๐

๓.๒ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อนคิดเป็นร้อยละ ๙๐

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท

๑) การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

๒) การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐ กรณีตรวจหา

เชื้อโรคในอาหารและตรวจยืนยันผล กรณียาฆ่าแมลงตกค้างในผัก

๓) รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ตามแบบที่กำหนด

๖.๒.๒ จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานครหรือดำเนินการจัดสอบประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครแก่ผู้สัมผัสอาหารตามแนวทางวิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

๖.๒.๓ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต โดยกำหนดจัดประชุมเครือข่ายฯ ๒ ครั้ง/ปี (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชน)

๖.๓ จัดทำแผนการและออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำโดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน

๓/๖.๔ ตรวจประเมิน...

๖.๔ ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๖.๕ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวกทรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๘๑,๐๐๐ บาท (แปดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

- ค่าตัวอย่างอาหาร ความเป็นเงิน ๒๖,๖๐๐ บาท

(๒๕ บาท x ๑,๐๖๔ ตัวอย่าง)

กิจกรรมที่ ๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานตรวจ

สุลักษณะสถานที่เป้าหมายโดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน คนละ ๒๐๐ บาท/วัน ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ ระหว่างเวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. จำนวน ๒๑ วัน

(๕ คน x ๒๐๐ บาท x ๒๑ วัน) ความเป็นเงิน ๒๑,๐๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๓ ค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการออก

ตรวจประเมินและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหารมีรายละเอียดในการเบิกจ่ายค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข จำนวน ๕ วัน ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน ความเป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

(๒๐๐บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน)

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน ความเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

(๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน)

- ลูกจ้างประจำชั่วคราว จำนวน ๒ คน ความเป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

(๓๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน)

รวมเป็นเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในการจัด

ประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เขตบางแค จำนวน ๒ ครั้ง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ความเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

(๒๕ บาท X ๑๐๐ คน X ๒ มื้อ)

กิจกรรมที่ ๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

ในการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๒ ครั้ง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ความเป็นเงิน ๘,๔๐๐ บาท

(๒๕ บาท X ๑๖๘ คน X ๒ มื้อ)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๑,๐๐๐ บาท (แปดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถือว่าจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกิน งบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

ไม่มี เนื่องจากได้มีกำหนดแผนปฏิบัติงานอย่างชัดเจน

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคมีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับดี เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙.๒ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารรับการเปิดประตูสู่อาเซียน

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลดำเนินการสรุปผลการปฏิบัติงานให้ผู้อำนวยการเขตทราบ และส่งข้อมูลให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เพื่อรวบรวมผลการดำเนินงานในภาพรวมเสนอผู้บริหาร กรุงเทพมหานครทราบต่อไป

ลงชื่อ

(นางสาวสุรีย์ วาดเขียน)
ผู้อำนวยการสุขาภิบาลอาหารเขตบางแค
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางแค

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ

(นางสุรีย์ วาดเขียน)
ผู้อำนวยการเขตบางแค

ผู้อนุมัติโครงการ