

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางแค
 ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

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 นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และการใช้สารห้ามใช้บอแรกซ์ในเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ 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 ๑๐๐

๓.๒ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ ๑๐

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๔.ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต โดยกำหนดจัด ประชุมเครือข่ายฯ ๒ ครั้ง/ปี (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจาก โรงเรียน หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน)					↔					↔		
๕. ดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย					↔							
๖. สรุปการดำเนินงาน เสนอให้สำนักอนามัย รวบรวม เพื่อรายงานผลใน ภาพรวมต่อผู้บริหาร กรุงเทพมหานคร												↔

๗. งบประมาณ

รายการค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรมตามโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร
ปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมการจัดซื้อตัวอย่าง อาหาร	ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๔,๐๐๐.- บาท	-พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐
๒. กิจกรรมการปฏิบัติงาน นอกราชการ	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล สับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน วันละ ๕ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐ บาท จำนวน ๒๑ วัน	๒๑,๐๐๐.- บาท	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายค่าอาหารทำการ นอกเวลา พ.ศ. ๒๕๖๔ -ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจ่ายเงินตอบ แทนการปฏิบัติงานนอก เวลาราชการ พ.ศ.๒๕๕๐ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด
๓. กิจกรรมการปฏิบัติงาน นอกเวลาราชการในการ ออกตรวจประเมินและเฝ้า ระวังคุณภาพอาหารใน สถานประกอบการอาหาร และตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารกรณีเกิด เหตุฉุกเฉินและร้องเรียน ด้านอาหาร	ค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุข จำนวน ๔ ครั้ง ได้แก่ - นักวิชาการสุขาภิบาล ๓ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๒๐๐บาท จำนวน ๔ ครั้ง - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ๒ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๑๒๕บาท จำนวน ๔ ครั้ง - ลูกจ้างประจำชั่วคราว ๒ คนๆ ละ ๔ ชั่วโมงๆ ละ ๗๕ บาท จำนวน ๔ ครั้ง	๑๖,๐๐๐ .-บาท	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔. กิจกรรมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง	ครั้งที่ ๑ จัดกิจกรรมอาหารปลอดภัย ในโรงเรียน ณ สถานที่เอกชน - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๒๐๐ คน (๒๐๐ คน x ๒๕ บาท) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม ครั้งที่ ๒ จัดประชุม คณะกรรมการเครือข่ายการ สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๔๐ คน (๔๐ คน x ๒๕ บาท)	๕,๐๐๐.-บาท ๔,๐๐๐.-บาท ๑,๐๐๐.-บาท	กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
๕. กิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ในกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	๒๐,๐๐๐.-บาท	

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุม
อนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๙๑,๐๐๐ บาท

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความ เสี่ยง	
สถานประกอบการอาหารแต่ละ ประเภทไม่เข้าใจหลักเกณฑ์การ ประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัย ทำให้ไม่สามารถผ่านการตรวจ ประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครได้	๓	๒	ปานกลาง	การให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ และทำความเข้าใจหลักเกณฑ์ การประเมินมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคมีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหาร
ปลอดภัยระดับดี เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ๙.๒ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ
เตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารรับการเปิดประตูสู่อาเซียน
- ๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน
เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี	๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนของสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดมาที่สำนักอนามัย อย่างสม่ำเสมอทุกวันที่ ๑๕ ของเดือน ตามแบบรายงาน ดังนี้

- แบบ สอป.๑ รายงานผลจำนวนสถานประกอบการอาหาร
- แบบ สอป. ๒ รายงานการขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งรายใหม่และรายต่ออายุ
- แบบ สอป. ๓ รายงานกรณีมีการเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลสถานประกอบการ

๑๐.๒.๒ รายงานผลการออกปฏิบัติงานพร้อมภาพถ่ายให้ผู้อำนวยการเขตบางแค รับทราบทุกครั้งที่ออกปฏิบัติงาน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลดำเนินการรายงานผลส่งสำนักอนามัยเพื่อรายงานผลในภาพรวมเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

ลงชื่อ.....
(นางนริศชา พูลนิสสัย)
(นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางแค

ลงชื่อ.....
(นางพวงเพ็ญ ชื่นคำ)
ผู้อำนวยการเขตบางแค