

ชื่อโครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย จากทุกสำนักงานเขต เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตบึงกุ่ม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้แก่ประชาชนในพื้นที่เขตบึงกุ่ม และสนับสนุนโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อให้มีการป้องกัน ฝักระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ
- ๒.๒ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
- ๒.๓ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน ๓๗๕ ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
- ๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ ๙๐
- ๓.๓ เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน ๓๐๐ ตัวอย่าง
- ๓.๔ เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ ๙๐
- ๓.๕ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ ตามหลักการสุขภาพที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ อย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ ๙๐ ของสถานประกอบการทั้งหมด

๓.๖ ดำเนินกิจกรรม...

๓.๖ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๘ โรงเรียน

๓.๗ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสดจำนวน ๓ แห่ง

๓.๘ ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)

๓.๙ ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ เป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ เป็นโครงการที่มีความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๒ ด้านมิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุมกำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ - ๔

๕. แนวทางการดำเนินงาน

๕.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร ผักสด และน้ำในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต

๕.๒.๑ ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและผักสด ในทุกกลุ่มเป้าหมาย

๕.๒.๒ การวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งกองชันสูตรสาธารณสุข กรณีตรวจยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนที่กองสุขาภิบาลอาหาร

สำนักอนามัย จ้างเหมาให้ตรวจวิเคราะห์อาหาร กรณีตรวจหาเชื้อโรคในอาหาร และตรวจยืนยันผลยาฆ่าแมลง ตกค้างในผัก

๕.๒.๓ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาล สำนักอนามัย ตามแผนที่กำหนดเป็นประจำทุกเดือน

๕.๓ ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการเข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)

๕.๔ ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๕.๕ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตบึงกุ่ม

๕.๖ ดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้สำนักงานเขต ดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ต่างๆ

๕.๗ จัดตั้งศูนย์เฝ้าระวังคุณภาพอาหารและรับแจ้งเรื่องร้องเรียน จัดเจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบ แก้ไขปัญหาในกรณีจำเป็นและเร่งด่วนนอกเวลาราชการ

๕.๘ รวบรวมและสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ส่งสำนักอนามัย

๖. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตั้งแต่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ๖๗,๐๐๐.- บาท (หกหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ถือว่าได้จ่ายได้ตามความเป็นจริง แต่ไม่เกินวงเงินที่ได้รับอนุมัติจัดสรร ดังนี้

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและผักสด (พศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๑ - กันยายน พ.ศ.๒๕๖๒) เป็นเงิน ๒๒,๐๐๐.- บาท

โดยให้ถือว่าจ่าย การจัดซื้อตัวอย่างอาหารในแต่ละครั้งตามความเป็นจริง

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ สำหรับข้าราชการและลูกจ้าง ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันทำการปกติ เวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

- ค่าอาหารทำการนอกเวลา

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

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.- บาท

๗.๓.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล

(๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ วัน x ๔ ชม.) = ๙,๖๐๐.- บาท

๗.๓.๒ เจ้าพนักงานสาธารณสุข

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

๗.๓.๓ ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ วัน x ๔ ชม.) = ๒,๔๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท เพื่อดำเนินการสุขาภิบาลอาหาร ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ครั้งละ ครั้งวัน (ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๑ - ๒ ครั้ง/ปี)

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท เพื่อให้สำนักงานเขตดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาดหรือ จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ต่างๆ

รวม ๕ รายการ เป็นเงินทั้งสิ้น ๖๗,๐๐๐.-บาท (หกหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)

๘. ปัญหา/อุปสรรค

๘.๑ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๒ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา และปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ตลาดและโรงเรียน ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

- ๑๐.๑ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแผนที่กำหนดเป็นประจำ
ทุกเดือน
- ๑๐.๒ รวบรวมและสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ส่งสำนักอนามัย เป็นการประเมินผล
โครงการเพื่อให้โครงการบรรลุถึงวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ **จพร** ผู้อนุมัติโครงการ
(นายวุฒิภัทร คำประกอบ)
ผู้อำนวยการเขตบึงกุ่ม