

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบึงกุ่ม

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงาน ด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย จากทุกสำนักงานเขต เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตบึงกุ่ม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้แก่ประชาชนในพื้นที่เขตบึงกุ่ม และสนับสนุนโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

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

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน ๓๗๕ ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี โดยเก็บตัวอย่างจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต
- ๓.๒ เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน ๓๐๐ ตัวอย่าง โดยเก็บตัวอย่างจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต
- ๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ๓.๔ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร
- ๓.๕ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสดจำนวน ๓ แห่ง
- ๓.๖ ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)

๓.๗ ส่งเสริมให้...

๓.๗ ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่เขต ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ครอบคลุมแห่ง

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการ เป็นโครงการยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนา
กรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ประจำปี
พ.ศ. ๒๕๖๖ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕
เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและ
สารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์

๕.ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ	←→											
๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ดำเนินการตรวจวิเคราะห์การ ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษใน อาหาร ผักสด และน้ำในสถานที่ เป้าหมายได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียนใน พื้นที่เขต	←→											
๖.๓ ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test - Kit)	←→											

๖. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๔ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ - เก็บตัวอย่างอาหารส่งกอง ชั้นสูตรสาธารณสุข กรณีตรวจ ยืนยันผล - เก็บตัวอย่างอาหารส่ง ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่กอง สุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จ้างมาให้ตรวจวิเคราะห์ อาหาร กรณีตรวจหาเชื้อโรคใน อาหาร และตรวจยืนยันผล ยาฆ่าแมลงตกค้างในผัก												
๖.๕ เบิกค่าตัวอย่างอาหารเพื่อ ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนใน อาหารตรวจวิเคราะห์สาร ปนเปื้อนในอาหารและผักสด												
๖.๖ ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ (ค่าอาหารทำการนอก เวลาราชการ สำหรับข้าราชการ และลูกจ้าง)												
๖.๗ ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการค่าตอบแทนบุคลากร ด้านการแพทย์และสาธารณสุข												
๖.๘ ดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน												
๖.๙ ดำเนินการกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย												

๖. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๑๐ ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบการเข้าอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร โดยการ จัดอบรมของส่วนกลางหรือ วิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)	←											→
๖.๑๑ ส่งเสริมให้สถาน ประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้าย รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐	←											→
๖.๑๒ รวบรวมและสรุปผลการ ดำเนินงานโครงการฯ ส่งสำนัก- อนามัย												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ สำนักงานเขตบึงกุ่ม งานสุขาภิบาลและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม งบประมาณสนับสนุนให้สำนักงานเขต งบรายจ่ายอื่น โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๗๐,๙๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน)
รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหาร ปลอดภัยภายใต้แผน ยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	๑. ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ วิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร และผักสด	๒๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ สำหรับข้าราชการและ ลูกจ้างปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ ตั้งแต่ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึงเมษายน ๒๕๖๖ (๕ คน x ๒๐๐ บาท x ๒๐ วัน)	๒๐,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ ประกอบระเบียบ กระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงิน ตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗ (๗.๑)
	๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์และสาธารณสุข ในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ดังนี้ - นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน X ๒๐๐.- บาท/ชม. X ๔ ชม./วัน X ๔ วัน) = ๙,๖๐๐.- บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน X ๑๕๐.- บาท/ชม. X ๔ ชม./วัน X ๔ วัน) = ๔,๘๐๐.- บาท - พนักงานขับรถยนต์ (๑ คน X ๙๐.- บาท/ชม. X ๔ ชม./วัน X ๔ วัน) = ๑,๔๔๐.- บาท	๑๕,๘๔๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ ตามระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วย การกำหนด หลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และที่ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ และระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการ รับการเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ. ๒๕๕๕ และ ที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรค ๓ (๒)
กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหาร ปลอดภัยภายใต้แผน ยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	๔. ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน	๑๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนัก และ ไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไข ปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตาม มาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี	๒	๒	ปานกลาง	จัดอบรมให้กับหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของ ส่วนกลางหรือวิธีการ เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร,ตลาดและโรงเรียน ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการ
พัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริม
การท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่า เป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน ของเชื้อโรค	ร้อยละ ๗๘	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการ ปนเปื้อนของเชื้อโรค คูณ ด้วย ๑๐๐หารจำนวน ตัวอย่างที่ทำการตรวจ วิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๕- กันยายน ๒๕๖๖

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน สารพิษ	ร้อยละ ๙๕	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการ ปนเปื้อนสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วย จำนวน ตัวอย่างที่ทำการตรวจ วิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๕- กันยายน ๒๕๖๖
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม ให้สถานประกอบการอาหาร มีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ตัวชี้วัดบูรณาการระหว่าง สำนักงานเขต)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร คูณ ด้วย ๑๐๐หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๒๕๖๕- กันยายน ๒๕๖๖
ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการ พัทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้า ของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการ พัทักษ์สิทธิ คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนผู้บริโภค ทั้งหมดที่พััทักษ์สิทธิตนเอง	ธันวาคม ๒๕๖๕- กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

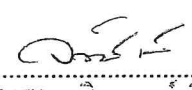
๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูลการดำเนินโครงการรายงานผลต่อผู้อนุมัติโครงการ

ลงชื่อ


(นางสาวชिरาภรณ์ มีจิตต์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ


(นายนันทพงศ์ แก้วศรี)
ผู้อำนวยการเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ผู้อนุมัติโครงการ