

ชื่อโครงการ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

๒๕๖๑

หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในหลายปีที่ผ่านมา ภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง โดยจากสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ - ๒๕๕๓ พบร้อยละ ๘.๐, ๔.๘ และ ๒.๙ ตามลำดับ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๔ พบว่า อัตราการปนเปื้อนสูงขึ้นจากปี พ.ศ. ๒๕๕๓ เล็กน้อยคือ ร้อยละ ๓.๙ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ และจากสถิติอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงต่อประชากรแสนคนในกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ - ๒๕๕๓ พบว่า มีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๖๑๒.๓๐, ๗๒๐.๖๐ และ ๗๐๒.๒๑ ตามลำดับ และในปี พ.ศ. ๒๕๕๔ พบว่า อัตราการปนเปื้อนสูงขึ้นจากปี พ.ศ. ๒๕๕๓ คือ ๗๗๒.๐๖ ต่อประชากรแสนคน และหากพิจารณาอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อประชากรแสนคนในกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ - ๒๕๕๔ พบว่ามีอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๖๓.๐๖, ๖๖.๒๐, ๖๖.๖๙ และ ๗๒.๑๔ ตามลำดับ ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเล็กน้อย ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่ายจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้ทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัยและเป็นการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานสากลรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๔. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
๕. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๖. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย



เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
๒. ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๓) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ ที่ ๔ พัฒนาก้าวสู่สภาพ กลยุทธ์หลัก : ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย และแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ด้านที่ ๘ เมืองแห่งสุขภาวะ มิติที่ ๘.๗ อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๑ การประกอบ ประุง จำหน่ายอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ

ระยะเวลาดำเนินงาน

มกราคม - ธันวาคม ๒๕๖๑
เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑



ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดทำและขออนุมัติโครงการฯ

๒. ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน ทั้งในเวลาราชการและนอกเวลาราชการ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หรืออาสาสมัคร แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ โดยดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักงานมัย กรณีตรวจยืนยันผล รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย ตามแบบรายงานที่กำหนด

๒.๒ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย ด้วยการจัดตั้งชมรม ประชาคมอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการ และชมรม ประชาคมรวมในระดับเขต รวมถึงการรับสมัครบุคคลทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดเข้าร่วมเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และแต่งตั้งเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยปฏิบัติงานในพื้นที่

๒.๓ ดำเนินกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขต โดยจัดทำบอร์ดนิทรรศการให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๒.๔ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยการจัดประชุมเพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้ประกอบการ และอาสาสมัครสาธารณสุข เป็นต้น เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

- ๒.๕ ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๓. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารทราบ

งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุม
อนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ~~๘๖,๐๐๐~~ ^{๘๖,๐๐๐} บาท (แปดหมื่นหกพันบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารปนเปื้อน
ทั้ง ๕ ชนิด รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ~~๒๔,๐๐๐~~ ^{๒๔,๐๐๐} บาท (สองหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ดังนี้

๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ ^{๕,๕๐๐} บาท
(๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ~~๑๐~~ ^๕ เดือน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

๑.๒ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารซาลิซิลิก (สารกันรา) ^{๕,๕๐๐} บาท
(๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ~~๑๐~~ ^๕ เดือน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

๑.๓ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ^{๕,๕๐๐} บาท
(๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ~~๑๐~~ ^๕ เดือน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

๑.๔ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลดีไฮด์ (ฟอร์มาลิน) ^{๕,๕๐๐} บาท
(๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ~~๑๐~~ ^๕ เดือน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

๑.๕ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีตกค้างในผักสดและผลไม้ ^{๕,๕๐๐} บาท
(๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ~~๑๐~~ ^๕ เดือน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท

รวมค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เป็นเงิน ~~๒๔,๐๐๐~~ ^{๒๔,๐๐๐} บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาเพื่อปฏิบัติงานตรวจสอบการประกอบอาหารที่จำหน่ายอาหาร
หลังเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในช่วงเวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) จำนวน ๒๒ วัน เป็นเงิน ๒๒,๐๐๐
บาท

๒.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล/เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๓ คน
(๒ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๘,๘๐๐.- บาท

๒.๒ ลูกจ้างชั่วคราวโครงการและพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๒ คน
(๓ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๑๓,๒๐๐.- บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข เพื่อปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียนสถาน
ประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลาราชการ วันละ ๗ คน ในช่วงเวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง)
จำนวน ๖ วัน เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท

๓.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)

๓.๒ เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)

๓.๓ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. x ๖ วัน)



๔. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุม เครือข่ายฯ ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยสำนักงานเขตประสาน ทุกภาคส่วนในพื้นที่เขต ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ เกี่ยวข้อง เป็นต้น กำหนดประชุม ครั้งละ ๑/๒ วัน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท (สี่พันบาทถ้วน)

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท

- ค่าจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน เพื่อจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำ ความสะอาด เป็นเงิน ๗,๐๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินรวมทั้งสิ้น ^{๕๑,๐๐๐} ~~๔๖,๐๐๐~~ บาท (แปดหมื่น ^{๕๑,๐๐๐} ~~๔๖,๐๐๐~~ บาทถ้วน)

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๑ งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

ปัญหาและอุปสรรค

๑. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและการบริโภค อาหารที่ปลอดภัย

๒. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญาและ ปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการ พัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

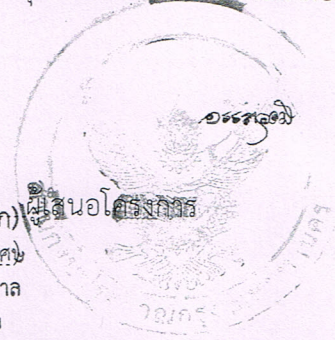
๓. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการสนับสนุน ส่งเสริมการท่องเที่ยว



การประเมินผล

ประเมินผลความสำเร็จของงานตามเป้าหมายของโครงการทุกตัวชี้วัด ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้รับผิดชอบการประเมินและติดตามผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต

ลงชื่อ นางศุภกิติคุณ ขาวบางรัก (นางศุภกิติคุณ ขาวบางรัก) ผู้อำนวยการ
(นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย



ลงชื่อ สมชาย ผู้อำนวยการ
(นายยอดขวัญ จุณณะปิยะ)
ผู้อำนวยการเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย