

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ปีงบประมาณ

๒๕๖๒

หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในหลายปีที่ผ่านมา ส่งผลให้ภาพรวมสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ – ๒๕๕๘ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๑.๘๗ และ ๒.๑๖ ตามลำดับ และเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เนื่องจากในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ มีการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารเน้นที่อาหารกลุ่มเสี่ยงเป็นหลัก และสถิติการปนเปื้อนเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ – ๒๕๕๙ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๑.๓๑ ๒๗.๕ และ ๒๗.๗๐ ตามลำดับ ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์นั้น สาเหตุหลักคือการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้นเล็กน้อย โดยในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ – ๒๕๕๙ (๖๖๘.๗๙ ๖๗๗.๕๘ และ ๗๘๙.๓๒) ซึ่งพบว่า ในช่วงเวลาเดียวกัน อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ – ๒๕๕๘ (๑,๔๗๙ และ ๑,๖๘๕.๖๒) และลดลงเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ (๑,๕๕๖.๔๘)

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงในกรุงเทพมหานครในภาพรวมมีแนวโน้มลดลง และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้ทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัยและเป็นการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานสากลและเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในประชาคมอาเซียน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๔. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
๕. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๖. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย

๑. ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ค่าเป้าหมายตามที่สำนักงานมีกำหนด

๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ค่าเป้าหมายตามที่สำนักอนามัยกำหนด

๓. ร้อยละของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ค่าเป้าหมายตามที่สำนักอนามัยกำหนด

ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ระยะเวลาดำเนินงาน

เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ – กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดทำโครงการ แผนปฏิบัติงาน และขออนุมัติ

๒. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมสนับสนุนให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ ดังนี้

๒.๑ กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน ทั้งในเวลาราชการและนอกเวลาราชการ โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและเป้าหมายที่กำหนด แบ่งเป็น ๒ กรณี ได้แก่ กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บชุดทดสอบจากกองสุขาภิบาลอาหาร และกรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ โดยเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น และเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัยตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด ในกรณีตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และจัดอบรมให้ความรู้และประเมินผลความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๒.๒ กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัย ส่งเสริมให้ย่านตลาดนางเลิ้งเป็นย่านอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร โดยจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานและอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบควบคุมดูแลด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร การใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ส่งเสริมให้จัดทำเมนูอาหารเป็นภาษาต่างประเทศ เช่น ภาษาอังกฤษหรือภาษาจีน เพื่อให้ผู้ค้าในตลาดและนักท่องเที่ยวสื่อสารกันเข้าใจมากขึ้น ตามหลักเกณฑ์ย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒.๓ กิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยจัดทำแผนและตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในพื้นที่เขต และจัดประชุมเครือข่ายฯ เพื่อชี้แจงสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารในโรงเรียน แจ้งผลการตรวจประเมิน และร่วมกันกำหนดแนวทางการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ปีงบประมาณละ ๒ ครั้ง ครั้งละครึ่งวัน และรายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๒.๔ กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยสำรวจข้อมูลผู้ค้าตรวจประเมินและพัฒนาสุขาภิบาลตลาดนางเลิ้งตามมาตรฐานสุขาภิบาลตลาดที่กรุงเทพมหานครกำหนดเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับตลาด และรายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๒.๕ ดำเนินกิจกรรมอื่นๆ เพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขต เช่น ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารตามช่องทางต่างๆ เป็นต้น

๓. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารทราบ

งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๘๓,๖๐๐.- บาท (แปดหมื่นสามพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารปนเปื้อน ๔ ชนิด รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๑,๖๐๐.- บาท (สองหมื่นหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท

๑.๒ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารซาลิซิลิก (สารกันรา)

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท

๑.๓ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว)

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท

๑.๔ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลดีไฮด์ (ฟอร์มาลิน)

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาเพื่อปฏิบัติงานตรวจสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารนอกเวลาราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) วันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วัน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒,๐๐๐.- บาท ประกอบด้วย

๒.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล/เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๓ คน

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

๒.๒ ลูกจ้างชั่วคราวโครงการและพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๘,๘๐๐.- บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขเพื่อปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียนสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลาราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) วันละ ๗ คน จำนวน ๔ วัน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๓.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

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

๓.๒ เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน)

เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท

๓.๓ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน)

เป็นเงิน ๒,๔๐๐.- บาท

๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยสำนักงานเขตประสานทุกภาคส่วนในพื้นที่เขต ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น กำหนดจัดประชุมครั้งละ ๑/๒ วัน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี และจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๐๐๐.- บาท (สี่พันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๔.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง)

เป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท

๔.๒ ค่าจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร

เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาตลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อจัดซื้อเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาด รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๐๐๐.- บาท (ห้าพันบาทถ้วน)

๖. ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยและให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๖.๑ ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

(๗๐ คน x ๗๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)

เป็นเงิน ๔,๙๐๐.- บาท

๖.๒ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ ครั้ง)

เป็นเงิน ๓,๕๐๐.- บาท

๖.๓ ค่าวัสดุอุปกรณ์

เป็นเงิน ๖,๖๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินรวมทั้งสิ้น ๘๓,๖๐๐.- บาท (แปดหมื่นสามพันหกร้อยบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ งานควบคุมอนามัยหมวดรายจ่ายอื่น ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

ปัญหาและอุปสรรค

๑. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อและการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๒. ผู้ประกอบการอาหารไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

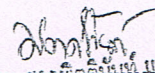
๑. ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๓. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

การประเมินผล

ประเมินผลความสำเร็จของงานตามเป้าหมายของโครงการทุกตัวชี้วัด ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนัก
อนามัย เป็นผู้รับผิดชอบการประเมินและติดตามผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวพิชิตินันท์ แสนสิงห์)
(นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ)
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายยุทธนา ป่าไม้)
ผู้อำนวยการเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย