

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา(๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เมื่อวิเคราะห์อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครพบว่าแนวโน้มลดลง โดยในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ และพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑,๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้น แต่เมื่อแยกวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยเฉพาะด้านเคมี พบว่ายังคงมีการปนเปื้อนสารเคมีในระดับสูง เช่น พบสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) ร้อยละ ๘.๐ สารเบต้าอะโกนิสตินในเนื้อหมู ร้อยละ ๒๖.๓ และสารโซเดียมไฮดรอกไซด์ปนเปื้อนในอาหารสูงถึงร้อยละ ๔๙.๔ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงาน ด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานสุขภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือระหว่างองค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้มีการจัดตั้งเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในพื้นที่

๓.๑ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด
มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตพระโขนง โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่าง
อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี และร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ
ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓.๓ จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาพื้นที่
เขตพระโขนง เทอมละ ๑ ครั้ง

เป็นโครงการต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๖๒ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตาม สถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

เดือนตุลาคม ๒๕๖๒ - เดือนกันยายน ๒๕๖๓

[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓											
	ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.๒ กรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ - เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตร สาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น - เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด - ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ - กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยชุดตรวจวิเคราะห์ซ้ำ ๑.๓ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด												
๒. จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน				↔						↔		
๓. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย				↔								

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
 หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น
 ๗๗,๐๐๐.-บาท (เจ็ดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)
 หาสารเคมีปนเปื้อน ๕ ชนิด เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

- ร้านอาหาร	๕ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๑๐๓ แห่ง	๑๕,๔๕๐.-บาท
- ตลาด	๒๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๗ แห่ง	๔,๒๐๐.-บาท
- ซูเปอร์มาร์เก็ต	๑๕ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๓ แห่ง	๑,๓๕๐.-บาท

เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน)

๒๐,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

๑๖,๐๐๐.-บาท

- นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)

- เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน/ปฏิบัติงาน

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๑๐,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑๐,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๗,๐๐๐.-บาท (เจ็ดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและติดภารกิจอื่น ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบและติดตามผลได้อย่างต่อเนื่อง	๓	๓	สูง	จัดทำแผนการออกตรวจพร้อมระบุชื่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	๑๐๐	(ผลลัพธ์)	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของเขต X ๑๐๐ / จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค. ๖๒ - ก.ย. ๖๓
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	๑๐๐	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจสารเคมีทั้งหมด	ต.ค. ๖๒ - ก.ย. ๖๓
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	๙๕	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้งหมด	ต.ค. ๖๒ - ก.ย. ๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

- รายงานความก้าวหน้าเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- รายงานการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร
- รายงานการส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ.....(นางเนียมศรี อิ่มเอมประเสริฐ) ผู้อำนวยการโครงการ

เจ้าพนักงานสาธารณะสุขชำนาญงาน รักษาการในตำแหน่ง

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตพระโขนง

ลงชื่อ.....(นางสาวอริศรี ภูมิภาคภักดิ์) ผู้อำนวยการ

(...นางสาวอริศรี ภูมิภาคภักดิ์)

ผู้อำนวยการเขตพระโขนง