

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง
 ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้ กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับ แผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของ กระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (พ.ศ. ๒๕๕๘ – ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากร เท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ – ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหาร ส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโต ของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อน ทางธุรกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้ รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการ บริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food truck รถเร่ขายอาหาร แบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัย ของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะ ความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบ การตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพ ไม่สามารถควบคุมกำกับให้ สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ดังนั้น สำนักงานเขตพระโขนง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและ เอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือระหว่างองค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตพระโขนง โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี และร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

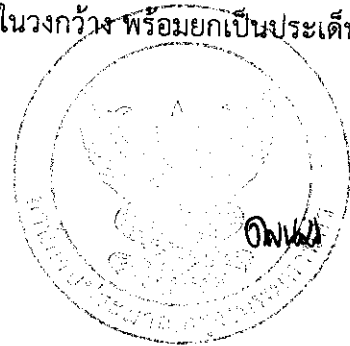
๓.๓ จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาพื้นที่เขตพระโขนง เทอมละ ๑ ครั้ง

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๖๓ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ 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

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๓ - เดือนกันยายน ๒๕๖๔



๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยจัดทำแผน ปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและเป้าหมายที่สำนักอนามัยกำหนด ๑.๑ กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาค สนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ๑.๒ กรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ - เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตรสาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่ามีปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น - เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด - ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ - กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ ๑.๓ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยตามแบบที่กำหนด												

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔											
	ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๒. จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน					↔							
๓. จัดกิจกรรมการพัฒนาลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย							↔					

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๗๗,๐๐๐.-บาท (เจ็ดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ทหารเคมีปนเปื้อน ปฏิบัติงานตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๓ - เดือนมีนาคม ๒๕๖๔ เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับเจ้าหน้าที่และลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร จำนวน ๑๕ คน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คนจำนวน ๒๐ วันๆละ ๔ ชั่วโมง อัตราค่าตอบแทน ชั่วโมงละ ๕๐ บาท ปฏิบัติงานตั้งแต่เดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท มีรายละเอียดดังนี้

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน)

๒๐,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข (ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล,เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว) ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อตรวจสอบปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนและคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๕ คน ปฏิบัติงาน ครั้งละ ๗ คน จำนวน ๔ ครั้งๆละ ๔ ชั่วโมง ปฏิบัติงานในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.-บาท มีรายละเอียดดังนี้

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

๑,๖๐๐

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) 4,๐๐๐

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) 2,4๐๐

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.-บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับการจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต จำนวน ๑ ครั้งๆละครั้งวัน ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

(๒๕ บาท x ๓๒ คน x ๑ ครั้ง)

๘๐๐.-บาท

- ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ในเดือนมกราคม ๒๕๖๔ เป็นเงิน

๙,๒๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ เป็นเงิน

๑๐,๐๐๐.-บาท

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

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ไม่เพียงพอและติดภารกิจ อื่น ทำให้ไม่สามารถ ตรวจสอบและติดตามผล ได้อย่างต่อเนื่อง	๓	๓	สูง	จัดทำแผนการออกตรวจ กำหนดวัน เวลา และ ชื่อเจ้าหน้าที่ ที่รับผิดชอบ ให้ชัดเจน

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายใน
กรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัย
ให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับ
การตรวจสอบสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน
เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือ ในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑.ร้อยละของสถานประกอบการ อาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	๑๐๐	(ผลลัพธ์)	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของเขต X ๑๐๐ / จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค. ๖๓ - ก.ย. ๖๔
๒.ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน สารเคมี	๑๐๐	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการ ปนเปื้อนสารเคมี X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่าง อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ สารเคมีทั้งหมด	ต.ค. ๖๓ - ก.ย. ๖๔

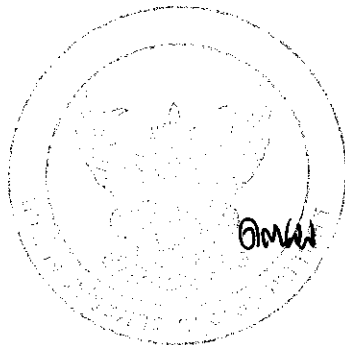
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	๙๕	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้งหมด	ต.ค. ๖๓ - ก.ย. ๖๔

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

- รายงานความก้าวหน้าเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- รายงานการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร
- รายงานการส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ลงชื่อในวงเล็บ.....ผู้เสนอโครงการ
(ปรีชา อดิษฐ์สารภักดิ์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตพระโขนง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายเรืองเดช พงษ์จันทร์โอ)
ผู้อำนวยการเขตพระโขนง

**แผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจประเมินสุขลักษณะทางกายภาพ ตรวจสอบคุณภาพอาหาร
และเฝ้าระวังปัญหาด้านการสาธารณสุขในสถานประกอบการอาหาร
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง**

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด พร้อมทั้งกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงาน ด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร เป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อเป็นค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ และค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน สาธารณสุขในการปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตระหนักและให้ความสำคัญเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่เขตพระโขนง และเพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุตาม วัตถุประสงค์ทุกประการ จึงกำหนดแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อตรวจสอบสุขลักษณะ ตรวจสอบคุณภาพ อาหาร และเฝ้าระวังปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนและคุ้มครอง ผู้บริโภค

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและตรวจสอบสุขลักษณะ ทางกายภาพในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมีนิตภัต

๒.๒ เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยการตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรีย (SI-๒) และ เก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์สารเคมีปนเปื้อน (Test kit)

๒.๓ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ อาหาร

๒.๔ เพื่อเฝ้าระวังปัญหาด้านสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และ เป็นการคุ้มครองผู้บริโภค

๒.๕ เพื่อประเมินและคัดเลือกสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีคุณสมบัติครบตามเกณฑ์ ส่งรับมอบ ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพ และตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๓.๒ ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจสอบปัญหาด้านสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตราย ต่อสุขภาพของประชาชนในสถานประกอบการอาหารที่มีความเสี่ยง

๔. ลักษณะของแผน

เป็นแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครความปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ.๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพ สำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นเชิงสุขภาพระดับมหานคร

๕. วิธีดำเนินการ

๕.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพ และ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์สารเคมีปนเปื้อน (Test kit) และตรวจสอบความสะอาดทางแบคทีเรีย (SI-๒)

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตรวจเฝ้าระวังปัญหาด้านสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนในสถานประกอบการอาหารที่มีความเสี่ยง เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค

๕.๓ แนะนำให้ปรับปรุงแก้ไขกรณีตรวจพบมีข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะและการปนเปื้อนในอาหารพร้อมทั้งติดตามผลการแก้ไข

๕.๔ สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนมกราคม - เดือนมีนาคม ๒๕๖๔

๗. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง

- หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

- นางเทียมศรี อิ่มเอมประเสริฐ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน ผู้รับผิดชอบแผนงาน

๘. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมดรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นค่าอาหารทำการนอกเวลาของข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการปฏิบัติงาน เป็นเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท (สามหมื่นหกพันบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๘.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการสำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๕ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๒๐ วันๆ ละ ๔ ชั่วโมง อัตราค่าตอบแทน ชั่วโมงละ ๕๐ บาท ในวันราชการปกติ เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. ในเดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท ดังนี้

- (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๐ วัน)

๒๐,๐๐๐.- บาท

/๘.๒ ค่าตอบแทน...

๘.๒ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข (ประกอบด้วย นักวิชาการ
สุขาภิบาล, เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว) ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อตรวจสอบ
ปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน จำนวน ๑๕ คน ปฏิบัติงานครั้งละ
๗ คน จำนวน ๔ ครั้งๆละ ๔ ชั่วโมง ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๔ เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.-บาท ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล

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

๙,๖๐๐.-บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข

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

๔,๐๐๐.-บาท

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) ๒,๔๐๐.-บาท

๙. ปัญหาและอุปสรรค

๙.๑ ประชาชนขาดความรู้ และความตระหนักถึงสิทธิของตนในการเลือกซื้อและบริโภค
อาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙.๒ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่เห็นความสำคัญเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

๙.๓ ขาดการติดตามประเมินผลอย่างต่อเนื่องจากเจ้าหน้าที่ เนื่องจากมีภารกิจหลายด้าน
ที่ต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้ค้าอาหารได้รับความรู้ ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และมีการพัฒนา
ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๑๐.๒ จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารลดลง

๑๐.๓ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๑๑. การประเมินผล

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระโขนง พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานครร้อยละ ๑๐๐



ลงชื่อ พันจ่าเอก ผู้เสนอแผน

(ปรีชา สอนแสนนท์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตพระโขนง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติแผน

(นายเรืองเดช พงษ์จันทร์โอ)
ผู้อำนวยการเขตพระโขนง

รายละเอียดประกอบารพิจารณา

ประเภท ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข โครงการกรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	อัตรา ค่าตอบแทน	วันเวลาที่ปฏิบัติงาน วันที่ ๑ - ๓๑ มี.ค.๖๔	สถานที่ปฏิบัติงาน	หมายเหตุ
๑	พันจ่าเอกปรีชา ละมัยสำนันท	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ	๘๐๐	วันราชการปกติ ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น.		๑. หากมีการโยกย้ายสับเปลี่ยน ตัวบุคคล ก็ให้สับเปลี่ยนตัวบุคคล ผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการได้
๒	นางสาวณัฐนิชา เลิศลักษณะปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	๘๐๐	"		๒. ข้าราชการและลูกจ้าง
๓	นางสาวอัมรินทร์ อ่อนคง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	๘๐๐	"		ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
๔	นางสาวอุมารณ์ นุสิกุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	๘๐๐	"		ปฏิบัติงานครั้งละ ๗ คน
๕	นางเทียมศรี อิมเอนประเสริฐ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	๕๐๐	"		จำนวน ๔ ครั้งๆละ ๔ ชม.
๖	นางสาววรรณพร ยศวิชัย	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๕๐๐	"		
๗	- วัง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๕๐๐	"		
๘	- วัง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๕๐๐	"		
๙	- วัง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๕๐๐	"		
๑๐	นางสาวนัยย์ ใจน้ำ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๕๐๐	"		
๑๑	นางสาวกรรณิการ์ กิ่งพิลา	นักประชาสัมพันธ์	๓๐๐	"		
๑๒	นางสาวณัฐพร พลจันทร์	นักวิชาการสุขาภิบาล	๓๐๐	"		
๑๓	นายทอง มาประดิษฐ์	พนักงานธุรการ ส ๑	๓๐๐	"		
๑๔	นายณัฐพล ศิษฐ์	พนักงานขับรถยนต์ ส ๑	๓๐๐	"		
๑๕	นายรังสรรค์ ปาลวัฒน์	พนักงานขับรถยนต์ ส ๑	๓๐๐	"		

รายละเอียดประกอบการพิจารณา

ประเภท ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ ตามโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	อัตรา ค่าตอบแทน	วัน/เวลาที่ปฏิบัติงาน ๑ ม.ค. - ๒๕ ก.พ.๖๔	สถานที่ปฏิบัติงาน	หมายเหตุ
๑	พ.จ.ปรีชา ละมัยสานนท์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ	๒๐๐	วันราชการปกติ	สถานประกอบกิจการ อาหารในพื้นที่ เขตพระโขนง ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท	๑. หากมีการโยกย้าย สับเปลี่ยนตัวบุคคล ก็ให้สับเปลี่ยนตัวบุคคล ผู้ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการได้ ๒. ข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล ปฏิบัติงาน วันละ ๕ คน จำนวน ๒๐ วัน วันละ ๔ ช.ม. อัตราค่าตอบแทน ชั่วโมงละ ๕๐ บาท
๒	นางสาวณัฐนิชา เลิศลักษณ์ปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	๒๐๐	เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น.		
๓	นางสาวอรรณพ อ่อนคง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	๒๐๐	"		
๔	นางสาวอุมาภรณ์ มุสิกวุฒิ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติงาน	๒๐๐	"		
๕	นางเทียมศรี อิ่มแอมประเสริฐ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	๒๐๐	"		
๖	นางสาววรรณพร ยศวิชัย	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๒๐๐	"		
๗	- ว้าง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๒๐๐	"		
๘	- ว้าง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	๒๐๐	"		
๙	- ว้าง -	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน/ชำนาญงาน	๒๐๐	"		
๑๐	นางสาวณีย์ ใจนำ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน/ชำนาญงาน	๒๐๐	"		
๑๑	นางสาวณิรุษ พลจันทร์	นักประชาสัมพันธ์	๒๐๐	"		
๑๒	นางสาวกรรณิการ์ กิ่งพิลา	พนักงานธุรการ ส.๑	๒๐๐	"		
๑๓	นายทอง มาประดิษฐ์	นักวิชาการสุขาภิบาล	๒๐๐	"		
๑๔	นายณัฐพล ดีสวัสดิ์	พนักงานขับรถยนต์ ส.๑	๒๐๐	"		
๑๕	นายรังสรรค์ ปาลวัฒน์	พนักงานขับรถยนต์ ส.๑	๒๐๐	"		

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔
 หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย วงเงินงบประมาณ ๗๗,๐๐๐.-บาท

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระโขนง

ลำดับ ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค.	พ.ย	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย.	หมายเหตุ
๑	กิจกรรม..... รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้ - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมี - ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ - ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข - ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา - ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๒๑,๐๐๐.- ๒๐,๐๐๐.- ๑๖,๐๐๐.- ๑๐,๐๐๐.- ๑๐,๐๐๐.- ๗๗,๐๐๐.-													

รับรองข้อมูลถูกต้อง

ลงชื่อ.....หัวหน้าหน่วยงาน
 (นายเรืองเดช พงษ์จันทร์โอ)
 ผู้อำนวยการเขตพระโขนง