

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตพระโขนง
ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

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 การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของ กระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘ – ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ – ๒๕๖๑ และลดลง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหาร ส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโต ของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อน ทางธุรกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้ รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการ บริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food truck รถเร่ขายอาหารแบบ ให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบการตรวจสอบ ควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพ ไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ สำนักงานเขตพระโขนง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านอาหาร ปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญ ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร



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 ปีละ ๑ ครั้ง

๔. ลักษณะโครงการ

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

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ - เดือนกันยายน ๒๕๖๕



๖. แผนปฏิบัติการ

[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕											
	ต.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. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย							↔					

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๖๕ งบประมาณสำนักสนับสนุนให้สำนักงานเขตฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รายการค่าใช้จ่ายโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐,๙๐๐.- บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) หาสารเคมีปนเปื้อน ปฏิบัติงานตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๔ ถึงเดือนเมษายน ๒๕๖๕ เป็นเงิน ๒๔,๑๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับเจ้าหน้าที่และลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร จำนวน ๑๕ คน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๒๐ วัน วันละ ๔ ชั่วโมง อัตราค่าตอบแทนชั่วโมงละ ๕๐ บาท ปฏิบัติงานตั้งแต่เดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ 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 ปฏิบัติงานครั้งละ ๕ คน จำนวน ๕ ครั้ง ครั้งละ ๔ ชั่วโมง ปฏิบัติงานในเดือนมีนาคม ๒๕๖๕ เป็นเงิน ๑๖,๘๐๐.-บาท มีรายละเอียดดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง) ๑๒,๐๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๑ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง) ๓,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว

(๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง) ๑,๘๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.-บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับการจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต จำนวน ๑ ครั้ง ครั้งละครั้งวัน ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

(๒๕ บาท x ๓๒ คน x ๑ ครั้ง) ๘๐๐.- บาท

- ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ในเดือนมกราคม ๒๕๖๕ เป็นเงิน

๙,๒๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ค่าจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๕ เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐,๙๐๐.- บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่าย ในกรุงเทพมหานคร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับ การตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ ส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือ ในการชี้วัด	ระยะเวลา
๑.ร้อยละของสถานประกอบการ อาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	๑๐๐	(ผลลัพธ์)	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของเขต X ๑๐๐ / จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค. ๖๔ - ก.ย. ๖๕

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	๑๐๐	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจสารเคมีทั้งหมด	ต.ค. ๖๔ - ก.ย. ๖๕ ✓
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	๙๕	(ผลผลิต)	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ทั้งหมด	ต.ค. ๖๔ - ก.ย. ๖๕ ✓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

- รายงานความก้าวหน้าเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- รายงานการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร
- รายงานการส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(.....)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเมือง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาววราณลักษณ์ พลหาญ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเมือง
รักษาการแทนผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเมือง