

โครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี
๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๕-๒๕๕๙) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๕-๒๕๕๙ พบร้อยละ ๒.๔ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ และ ๒.๕ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๕-๒๕๕๘ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๙๖.๖ ๗๐๗.๓ ๖๖๘.๕ และ ๖๗๘.๑ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๙๑๓.๔ ๑,๗๕๖.๕ ๑,๖๘๗.๑ และ ๑,๖๕๐.๔ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตมีนบุรีจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และประชาชนตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ให้ดีขึ้น

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ความรู้ สร้างความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท

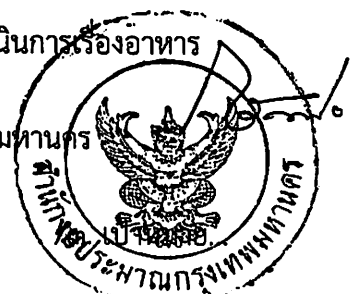
๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๕ เพื่อให้ประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๖ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน/สถาบันต่าง ๆ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

๒.๗ เพื่อส่งเสริมให้มีการจัดตั้งประชาคมเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๘ เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ *Salmonella*, *E.coli*, *S. aureus* และ *V. cholera* ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๘

๓.๒ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (สารเคมี) ๗ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซีสระ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕

๓.๓ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารของสำนักอนามัย

๓.๔ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ได้รับการส่งเสริมการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๓.๕ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๖ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑-๒ ครั้ง

๓.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๘ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหารเตรียมประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ และ ๒ และสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๓ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑

๖. แนวทางการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติ

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน

๖.๓ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ในสถานประกอบการอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย เพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒)



๖.๔ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร และเชื้อ Aflatoxin หรือกรณีที่ต้องตรวจยืนยันผล

๖.๕ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท

๖.๖ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑ - ๒ ครั้ง

๖.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๑ ครั้ง

๖.๘ ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๖.๙ รมรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยใน กลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๖.๑๐ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ตามแบบรายงานที่กำหนด

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัย สิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๕๕,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นเก้าพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI ๒) และส่งตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร รวมจำนวนทั้งหมด ๘๗๖ ตัวอย่าง

(๗๒๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท)

เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการ อาหารในพื้นที่เขตมีนบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน จำนวน ๑๔ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๑๘ วัน

(๕๐ บาท X ๕ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๘ วัน)

เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

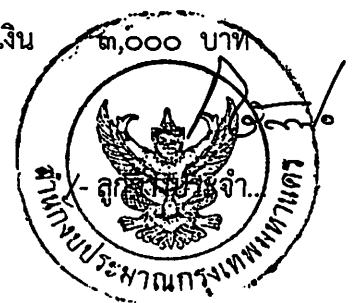
๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข เพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะ ในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตมีนบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมี และจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจำนวน ๑๔ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกัน ปฏิบัติงานวันละ ๗ คน จำนวน ๓ วัน

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๓ วัน) เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๑๒๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๓ วัน) เป็นเงิน



- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน
(๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๓ วัน) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยดำเนินการจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้แทนจากโรงเรียนหน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง รวมจำนวน ๗๐ คน

ครั้งที่ ๑

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ) เป็นเงิน ๑,๗๕๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน ๗๕๐ บาท

ครั้งที่ ๒

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ) เป็นเงิน ๑,๗๕๐ บาท
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน ๗๕๐ บาท
- รวมเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดและผู้ค้า ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้ประกอบการและผู้ค้าในตลาด รวมจำนวน ๔๐ คน

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๑๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท
- รวมเป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๘,๗๐๐ บาท (ห้าหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้จ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ กรณีงบประมาณไม่เพียงพอจะขอสร้งงบประมาณเพิ่มเติมในภายหลัง

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไข ปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนยังขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในควรเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย



๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ ประปรุง และ จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น

๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๕ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๖ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการ ทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๗ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล โดยใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหาร และ จุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

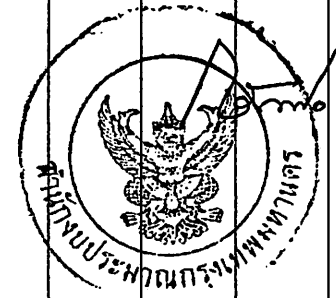


ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายสมบัติ แก้วสุริยิต)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตมีนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายไพโรจน์ จันทรอด)
ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑
หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/โครงการ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ ๕๘,๐๐๐ บาท
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	ต.ค. ๖๐	พ.ย. ๖๐	ธ.ค. ๖๐	ม.ค. ๖๑	ก.พ. ๖๑	มี.ค. ๖๑	เม.ย. ๖๑	พ.ค. ๖๑	มิ.ย. ๖๑	ก.ค. ๖๑	ส.ค. ๖๑	ก.ย. ๖๑	หมายเหตุ
	กิจกรรม														
	๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์	๑๘,๐๐๐			←										
	๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๑๘,๐๐๐				↔									
	๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๒,๐๐๐					↔								
	๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (จัดประชุมเครือข่าย)	๕,๐๐๐			←										
	๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๖,๐๐๐					←								
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๕๙,๐๐๐													



(นายสมบัติ แก้วสุริยชิต)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตมีนบุรี

หัวหน้าหน่วยงาน

รับรองข้อมูลถูกต้อง
(นายไพโรจน์ จันทรอด)
ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี
ผู้รับรอง

แผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตมีนบุรี
ปีงบประมาณ ๒๕๖๑

[illegible]