

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๖-๒๕๖๐) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๐๕ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑,๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตมีนบุรีจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ 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 และกรดแอสซึลิก 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 อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๘ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) และแผนปฏิรูปราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ.๒๕๖๒ – ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้างพร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๖. แนวทางการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติ

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน

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

- ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน
(๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) เป็นเงิน ๒,๔๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๑๖,๐๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยดำเนินการจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้แทนจากโรงเรียนหน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
(๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๑,๗๕๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน ๒,๒๕๐ บาท
รวมเป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอื่นๆในการจัดกิจกรรม รวมเป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๖,๐๐๐ บาท (หกหมื่นหกพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้ใช้จ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ กรณีงบประมาณไม่เพียงพอจะขอสร้งจัดงบประมาณเพิ่มเติมในภายหลัง

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไข ปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนยังขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

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

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

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ บรรจุ และ จำหน่ายอาหารที่ถูกต้องสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น

๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๕ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๖ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการ ทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๗ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล โดยใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

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

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการเขต
(นางไพโรจน์ จันทร์อด)
ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี