

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานรับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวี
ปีงบประมาณ	๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมทั้งเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุง และแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขต โดยต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วยกับคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาด และปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ทุกกระบวนการ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุง อย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิสัยส่วนบุคคลที่ดี นอกจากนี้เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และดำเนินการเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่ายโดยการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ รวมทั้งเพื่อการรักษาสถานภาพของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับมาตรฐานแล้วคงสภาพอยู่เสมอ เพื่อประโยชน์และสุขภาพที่ดีของประชาชน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวีจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๑,๒๐๐ ตัวอย่าง
- ๓.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังและประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตราชเทวี
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตราชเทวี ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อย่างน้อยร้อยละ ๓๐
- ๓.๔ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตราชเทวี มีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข
- ๓.๕ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี
- ๓.๖ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาและจัดนิทรรศการ จำนวน ๒ ครั้ง/ปี

๔. ลักษณะโครงการ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นโครงการตามภารกิจประจำของหน่วยงาน ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) และแผนงานการ พัฒนากรุงเทพมหานคร ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๕ ปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๕.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน และแผนปฏิบัติการ กรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ.๒๕๖๕ ตัวชี้วัดระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการ ป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ : พฤศจิกายน ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕
 สถานที่ดำเนินการ : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตราชเทวี
 ผู้รับผิดชอบดำเนินการ : นางสาวพัทธนันท์ วงศ์อาจ และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาล
 อาหารและตลาด

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	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.
๑. จัดทำโครงการและ รายละเอียดการจัด กิจกรรมเพื่อขออนุมัติ	-	๑๐	๑๐	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๑๐	๒๐	↔											
๓. ดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	๕,๐๐๐	๑๐	๓๐			↔									
๔. ประชาสัมพันธ์ให้ ความรู้เรื่องหลักการ สุขาภิบาลอาหารตาม กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๒๖,๐๐๐	๒๐	๕๐				↔								

ขั้นตอนการดำเนินงาน...

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	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.
๕. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพ อาหารของสถานประกอบการ ที่กฎหมายกำหนด โดยสุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบ หาสารปนเปื้อนด้านเคมีและ จุลชีววิทยาและเพื่อตรวจ ประเมินรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยในสถาน ประกอบการอาหารและมี บริการที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม รวมทั้งมีมาตรการ ป้องกันโรคโควิด19 (COVID- 19) ตาม มาตรการ ของ กระทรวงสาธารณสุข	๕๘,๘๐๐	๒๐	๗๐												
๖. จัดประชุมเครือข่ายงาน สุขภาพอาหารใน สถานศึกษา และ จัด นิทรรศการ	๑๐,๐๐๐	๒๐	๙๐												
๗. ติดตามประเมินผลจัดทำ รายงาน และสรุปผลการ ดำเนินงาน เสนอ ผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น	-	๑๐	๑๐๐												
ผลรวม	๙๙,๘๐๐	๑๐๐	๑๐๐												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๕ งบประมาณสำนักสนับสนุนให้สำนักงานเขต
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร
ปลอดภัย จำนวน ๙๙,๘๐๐.- บาท (เก้าหมื่นเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน) ตามรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๓๕,๐๔๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้าง ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. เพื่อตรวจสอบ เก็บตัวอย่างอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และตลาดสด (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๖ วัน) เป็นเงิน ๒๖,๐๐๐ บาท	๒๖,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑
๓. ตรวจ ควบคุม แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของสถานประกอบการในช่วงเทศกาลปีใหม่และตรุษจีน	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุขในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๖ วัน) เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๖ วัน) เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท - ลูกจ้างประจำ จำนวน ๑ คน (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๖ วัน) เป็นเงิน ๒,๑๖๐ บาท	๒๓,๗๖๐	๑.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ ๒.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๓, ๖, ๑๕, ๑๖, ๑๙ และ ๒๔

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔. ดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา (๒๕ บาท × ๑ มื้อ × ๒ ครั้ง × ๑๐๐ คน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท - ค่าวัสดุสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลในสถานศึกษา เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท	๑๐,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) หนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๙๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็นการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐	

ทั้งนี้ ให้แล้วเสร็จตามความเป็นจริงในกรณียอดหนึ่งยอดใดไม่พอแต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรม	๒	๒	ปานกลาง	ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการทราบเกี่ยวกับผลดีของกิจกรรมที่จะดำเนินการตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรู้และได้รับข้อมูลข่าวสารในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย

๙.๒ ผู้ประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้และมีความรับผิดชอบต่องูบริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๙.๓ สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๑๐. การติดตามและประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ร้อยละ ๓๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี คุณด้วย ๓๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตราชเทวี	ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง กันยายน ๒๕๖๕
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตราชเทวี	ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง กันยายน ๒๕๖๕

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ติดตามความก้าวหน้าจากการรายงานผลการตรวจสอบสถานประกอบการในพื้นที่เขตราชเทวี

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑. ประเมินผลจากผลการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๒. รายงานสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวบุษมาพร ชัยวานิชยา)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายขวัญเมือง บุญประสงค์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการเขตราชเทวี

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๕
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ ๙๙,๘๐๐.- บาท
งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตราชเทวี

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕												หมายเหตุ
			ต.ค. ๖๔	พ.ย. ๖๔	ธ.ค. ๖๔	ม.ค. ๖๕	ก.พ. ๖๕	มี.ค. ๖๕	เม.ย. ๖๕	พ.ค. ๖๕	มิ.ย. ๖๕	ก.ค. ๖๕	ส.ค. ๖๕	ก.ย. ๖๕	
๑	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๓๕,๐๔๐.-		←											
๒	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๒๖,๐๐๐.-				↔									
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข	๒๓,๗๖๐.-			↔										
๔	ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	๑๐,๐๐๐.-				←									
๕	ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐.-			↔										
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๙๙,๘๐๐.-	(เก้าหมื่นเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)												

รับรองข้อมูลถูกต้อง



(นายขวัญเมือง บุญประสงค์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการเขตราชเทวี

ผู้รับรอง