

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานรับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวี

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมทั้งเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัย ในการบริโภคอาหาร โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานคร ได้มอบนโยบายให้ ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุง และแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหาร ให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขต โดยต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วยกับคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาด และปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่า ตามหลักโภชนาการ และปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ทุกกระบวนการ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุง อย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิถีสวนบุคคลที่ดี นอกจากนี้เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และดำเนินการเฝ้าระวัง และป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่ายโดยการเก็บตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ รวมทั้งเพื่อการรักษาสถานภาพของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับมาตรฐานแล้วคงสภาพอยู่เสมอ เพื่อประโยชน์และสุขภาพที่ดีของประชาชน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวีจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารเกิดจิตสำนึกในการประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ สถานประกอบการอาหารทุกประเภทในพื้นที่เขตราชเทวี ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษและเชื้อโรค
- ๓.๒ จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องให้กับผู้ประกอบการอาหารและประชาชนในพื้นที่เขตราชเทวี

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการตามภารกิจประจำของหน่วยงานซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ตัวชี้วัดร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษและเชื้อโรค ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดงาน/ กิจกรรม และโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/เผยแพร่

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ : ตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗

สถานที่ดำเนินการ : สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต
ร้านอาหารในโรงเรียน และ ตลาดสดในพื้นที่เขตราชเทวี

ผู้รับผิดชอบดำเนินการ : เจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหารและตลาด

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
				ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. จัดทำโครงการ และรายละเอียดการ จัดกิจกรรมเพื่อขอ อนุมัติ	-	๑๐	๑๐	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๑๐	๒๐	↔↔											
๓. ดำเนินโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหาร ปลอดภัย	๑๕๙,๔๐๐	๗๐	๙๐												
๔. ติดตามประเมินผล จัดทำรายงาน และ สรุปผลการดำเนินงาน เสนอผู้บังคับบัญชา ตามลำดับชั้น	-	๑๐	๑๐๐												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ งานบริหารทั่วไปฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๕๙,๔๐๐.- บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดหนึ่งยอดใดไม่พอแต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๔๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้าง ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. เพื่อตรวจสอบ เก็บตัวอย่างอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และตลาดสด (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔๕ วัน) เป็นเงิน ๔๕,๐๐๐ บาท .	๔๕,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ.๒๕๖๙ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑
๓. ตรวจสอบ แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้สะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข ในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ วัน) เป็นเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ วัน) เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท - ลูกจ้างประจำ จำนวน ๑ คน (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ วัน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐ บาท	๕๙,๔๐๐	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. กิจกรรมสนับสนุน การพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา (๒๕ บาท x ๑ มือ x ๒ ครั้ง x ๑๐๐ คน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท - ค่าวัสดุ เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท	๑๐,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัด งานหรือกิจกรรมของหน่วยงาน ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) หนังสือด่วน ที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๓๙๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็นการจัดซื้อจัดจ้าง ตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัด จ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕. กิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	ค่าวัสดุ	๕,๐๐๐	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
สถานประกอบการอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจคุณภาพอาหารพบ การปนเปื้อนของเชื้อโรคและ สารพิษ	๒	๒	ปานกลาง	ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการ อาหารและผู้สัมผัสอาหารมี ความรู้และผ่านการอบรม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามที่ กฎหมายกำหนด

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรู้และได้รับข้อมูลข่าวสารในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙.๒ ผู้ประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้และมีความรับผิดชอบต่องูบริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๙.๓ สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๑๐. การติดตามและประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษและเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	๑.ร้อยละของจำนวนตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษ คำนวณจากจำนวนตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษทั้งหมดหารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจการปนเปื้อนของสารพิษทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๒.ร้อยละของจำนวนตัวอย่างอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค คำนวณจากจำนวนตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรคทั้งหมดหารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโรคทั้งหมด คูณ ๑๐๐	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗
๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทั้งหมดหารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ร้อยละ ๔๐	ผลลัพธ์	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งหมดหารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- ๑ สรุปผลการตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพ และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของสถานประกอบการอาหาร
- ๒ จัดกิจกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลที่ถูกต้องให้กับผู้ประกอบการอาหาร
- ๓ สรุปผลการดำเนินงานรายงานผู้บริหาร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวลักขณา คำภาค)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชเทวี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายกรณิศ บัวจันทร์)

ผู้อำนวยการเขตราชเทวี

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๗

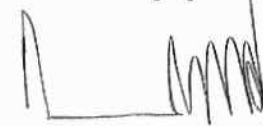
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

วงเงินงบประมาณ ๑๕๙,๔๐๐.- บาท

งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตราชเทวี

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗												หมายเหตุ
			ต.ค. ๖๖	พ.ย. ๖๖	ธ.ค. ๖๖	ม.ค. ๖๗	ก.พ. ๖๗	มี.ค. ๖๗	เม.ย. ๖๗	พ.ค. ๖๗	มิ.ย. ๖๗	ก.ค. ๖๗	ส.ค. ๖๗	ก.ย. ๖๗	
๑	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๔๐,๐๐๐.-		←									→		
๒	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๔๕,๐๐๐.-		←									→		
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข	๕๙,๔๐๐.-		←									→		
๔	ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	๑๐,๐๐๐.-			←								→		
๕	ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐.-			←								→		
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๕๙,๔๐๐.-	(หนึ่งแสนห้าหมื่นเก้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)												

รับรองข้อมูลถูกต้อง



(นายกรณิศ บัวจันทร์)

ผู้อำนวยการเขตราชเทวี

ผู้รับรอง