

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย  
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ  
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

---

## ๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารดีขึ้นโดยลำดับ และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญ ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนนักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัย ในพื้นที่ ให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารปลอดภัย

## ๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจ ในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

## ๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ ๖๐
- ๓.๒ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ร้อยละ ๙๐
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

## ๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

## ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

## ๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

- ๖.๑ ขออนุมัติโครงการจากผู้อำนวยการเขตราชบุรีบูรณะ

๖.๒ จัดทำแผน...

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษ ในอาหารและน้ำ สถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน ในอาหาร ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ กรดแอสซีสรี ปริมาณกรดน้ำส้ม และตรวจหาเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นด้วยน้ำยา SI๒

๖.๓ รายงานผลการปฏิบัติงานตามโครงการฯ ประจำเดือน ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบรายงานที่กำหนด

๖.๔ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายพันธมิตร ด้วยการจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน ระดับเขต และจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดและผู้ค้าในตลาด

๖.๕ ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร

๖.๖ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการอาหารทุกประเภท ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรค ที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

๖.๗ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการอาหารทุกประเภทต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตร ของกรุงเทพมหานคร และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๖.๘ ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ที่มีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

## ๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน จำนวน ๖๕,๐๐๐.- (หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) โดยมีค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ รายจ่ายการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสด และอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ กรดแอสซีสรี ปริมาณกรดน้ำส้ม และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นด้วยน้ำยา SI๒ ดังนี้

|                                                   |  |              |
|---------------------------------------------------|--|--------------|
| - ตลาดสด                                          |  |              |
| (๑ ตัวอย่าง x ๒ ชนิด x ๒๕ บาท x ๓ ครั้ง x ๘๐ ราย) |  | = ๑๒,๐๐๐ บาท |
| - ร้านอาหาร                                       |  |              |
| (๑ ตัวอย่าง x ๓ ชนิด x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง x ๔๕ ราย) |  | = ๖,๗๕๐ บาท  |
| - มินิมาร์ท/คอนวีเนียนสโตร์                       |  |              |
| (๑ ตัวอย่าง x ๒ ชนิด x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง x ๒๕ ราย) |  | = ๑,๒๕๐ บาท  |
| รวมเป็นเงิน จำนวน                                 |  | ๒๐,๐๐๐ บาท   |

กิจกรรมที่ ๒...



กิจกรรมที่ ๒ ค่าใช้จ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา ในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการอาหาร คือ ตลาดสด ร้านอาหาร โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๕ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. ในวันราชการปกติ โดยได้ค่าตอบแทน วันละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๒๐ วัน ดังนี้

- เดือนมกราคม ๒๕๖๒ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ วัน) = ๑๐,๐๐๐ บาท
- เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ วัน) = ๑๐,๐๐๐ บาท

**รวมเป็นเงิน จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท**

กิจกรรมที่ ๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุข ในการตรวจสอบ เฝ้าระวัง อนุรักษ์ ประชาสัมพันธ์ งานด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ รวมทั้งเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน โดยข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๕ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ในวันราชการปกติ รวมจำนวน ๔ ครั้ง ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๒ ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล  
(จำนวน ๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) = ๙,๖๐๐ บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข  
(จำนวน ๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) = ๔,๐๐๐ บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว  
(จำนวน ๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) = ๒,๔๐๐ บาท

**รวมเป็นเงิน จำนวน ๑๖,๐๐๐ บาท**

กิจกรรมที่ ๔ รายจ่ายกิจกรรมดำเนินการ สร้างเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วม ในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มีการจัดตั้ง คณะกรรมการเครือข่าย และจัดประชุมเครือข่าย จำนวน ๖๕ คน จำนวน ๒ ครั้ง / ปี รายละเอียด ดังนี้

- ค่าอาหารว่างเครื่องดื่ม (๖๕ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) = ๓,๒๕๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม = ๑,๓๐๐ บาท

**รวมเป็นเงิน จำนวน ๔,๕๕๐ บาท**

กิจกรรมที่ ๕ รายจ่ายกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วม ในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในตลาด มีการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาด และผู้ค้าในตลาด จำนวน ๑๒๐ คน จำนวน ๑ ครั้ง/ปี รายละเอียด ดังนี้

- ค่าอาหารว่างเครื่องดื่ม (๑๒๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) = ๓,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม = ๑,๔๕๐ บาท

**รวมเป็นเงิน จำนวน ๔,๔๕๐ บาท**

**รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน ๖๕,๐๐๐ บาท**

(หกหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้แล้วเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกิน งบประมาณที่ตั้งไว้

#### ๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ จำนวนเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ไม่เพียงพอกับปริมาณงานที่ได้รับ เนื่องจากมีงานเร่งด่วนที่ต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๘.๒ ผู้ประกอบการอาหารไม่ตระหนักรู้ และไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินงาน รวมทั้งไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา และปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และสุขลักษณะที่ดี

๘.๓ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิผู้บริโภค ในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

#### ๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครอง และเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วม ระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

#### ๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ รายงานสรุปผลการปฏิบัติงาน โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ด้านกายภาพ

๑๐.๒ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารภาคสนาม ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๑๐.๓ รายงานผลการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายรัชชัย แพงไทย)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตราชวัตรบูรณะ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธนาชิต ชูติกาญจน์)

ผู้อำนวยการเขตราชวัตรบูรณะ