

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตลาดพร้าว
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินงานเรื่องอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครยังไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ปรากฏตามรายงานสถิติการเฝ้าระวังโรคของสำนักงาน กทม. กรุงเทพมหานคร ยังคงพบว่ากลุ่มผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อทางน้ำและอาหารมีจำนวนผู้ป่วยสูงเป็นอันดับ ๑ เมื่อเทียบกับโรคติดต่ออื่นๆ และตามรายงานยังกล่าวด้วยว่าในระยะ ๑๐ ปี ที่ผ่านมามีอัตราป่วยค่อนข้างสูง ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการแก้ปัญหาไม่สัมฤทธิ์ผลเท่าที่ควร ซึ่งย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและบรรยากาศการท่องเที่ยว ถึงแม้ กรุงเทพมหานครจะมีความพยายามแก้ไขอย่างต่อเนื่อง มีหน่วยงานรองรับคือ กองสุขภาพอาหาร สำนักงาน กทม. และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการ

สำนักงานเขตลาดพร้าวจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ทั้งนี้ เพื่อปรับปรุงสัมพันธภาพด้านอาหารปลอดภัย โดยการตรวจวิเคราะห์อาหาร จัดอบรม สัมมนาศึกษาดูงาน และติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขด้านสุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างจิตสำนึกและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เหตุฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย เป็นการประสานความร่วมมือในการดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จ

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานที่จำหน่าย และอาหารริมบาทวิถี มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และ

อาหารริมบาทวิถี โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซุปเปอร์มาร์เก็ต ริมบาทวิถี และโรงเรียน

๓.๓ ประชาชนได้รับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร มีส่วนร่วมในการดูแล เฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัย

๓.๔ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ร้านอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาดสด ซุปเปอร์มาร์เก็ต โรงอาหารในโรงเรียน

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการระหว่างเดือน เมษายน - เดือน กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยโดยใช้แผ่นพับ โปสเตอร์ สิ่งพิมพ์ ฯลฯ อย่างต่อเนื่อง

๖.๓ สำนักงานเขตดำเนินการเรื่องเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

๖.๓.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ภัตตาคาร ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซุปเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

๖.๓.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามเป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ผู้ที่จะปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล อาสาสมัคร

๖.๓.๑.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร

๖.๓.๑.๓ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่

กำหนด

๖.๓.๒ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๓.๓ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายพันธมิตร ด้วยการจัดหาสมาชิกเข้าร่วมประชาคมร้านอาหารเขตลาดพร้าว ให้เพิ่มจำนวนมากขึ้น

๖.๓.๔ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซุปเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

/๖.๓.๕ ตรวจประเมิน...

๖.๓.๕ ตรวจสอบประเมินยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๕๙,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นเก้าพันบาทถ้วน) มีรายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จากตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต บาทวิถี

- ค่าซื้อตัวอย่างอาหารตรวจหาสารเคมีตกค้างในอาหาร เช่น บอแรกซ์ ซาลิซิลิก พอร์มาดีไฮด์ และไฮโดรซัลไฟด์

(๖๐๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท)

เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข

- นักวิชาการด้านสาธารณสุข

(๓ คน x ๔ ชม. X ๒๐๐ บาท x ๓ ครั้ง)

เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

(๒ คน x ๔ ชม. X ๑๒๕ บาท x ๓ ครั้ง)

เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

(๒ คน x ๔ ชม. X ๗๕ บาท x ๓ ครั้ง)

เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

๗.๓ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

(๕ คน x ๔ ชม. x ๕๐ บาท x ๒๒ ครั้ง)

เป็นเงิน ๒๒,๐๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (ประชุมคณะกรรมการเครือข่ายฯ และเจ้าหน้าที่)

- ค่าอาหารว่างเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (ประชุมผู้ประกอบการและผู้ค้าในตลาด)

- ค่าอาหารว่างเครื่องดื่ม (๒๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๙,๐๐๐.-บาท

ทั้งนี้ให้ถือว่าใช้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยออกหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณของโครงการที่ได้รับ

๘. ปัญหา/อุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้น ๆ

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

/๘.๓ ผู้ประกอบการ...

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักรและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไข
ปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สะอาดและอาหารมีคุณภาพได้รับการพัฒนาและ
ยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน
เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว

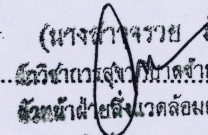
๑๐. การติดตามประเมินผล

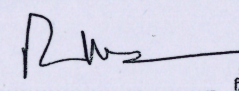
สถานประกอบการอาหารจะต้องมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑๐.๑ สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ ร้อยละ ๘๐

๑๐.๒ อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)
ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และไม่
พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

๑๐.๓ บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล
อาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรอง
มาตรฐานอาหารปลอดภัย

(นางสาวจรรยา ผ่องแผ้ว)
ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพ
อาหารปลอดภัย
สำนักงานเขตตลาดพรหม


ลงชื่อ (นางสาวกนกวรรณ วงศ์กุล) ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต
รักษาการแทนผู้อำนวยการเขตตลาดพรหม