

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตตลาดพร้า

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๗ - ๒๕๖๑) ในภาพรวม พบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด และเป็นการกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

สำนักงานเขตตลาดพร้าวจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ทั้งนี้ เพื่อประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยโดยการตรวจวิเคราะห์อาหาร และติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขด้านสุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างจิตสำนึก และก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับ การคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เหตุฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย เป็นการประสานความร่วมมือในการดำเนินงาน ให้ประสบความสำเร็จ

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานที่จำหน่าย และอาหารริมบาทวิถี มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมิน สุขลักษณะทางด้านกายภาพ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ริมบาทวิถี และโรงเรียน

๓.๓ ประชาชน...



๓.๓ ประชาชนได้รับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร มีส่วนร่วมในการดูแล ฝักระวังด้านอาหารปลอดภัย

๓.๔ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ร้านอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงอาหารในโรงเรียน

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน และเป็นโครงการต่อเนื่องซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากสำนักอนามัยและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ๒.๑ การพัฒนาภาคการผลิตและบริการ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน วัตถุประสงค์ ๑.๒.๓ เพื่อเร่งรัดผลักดันให้สินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีความโดดเด่นในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยในตลาดโลกกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน มาตรการที่ ๑-๖

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ – เดือน กันยายน ๒๕๖๓

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	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. ขออนุมัติโครงการ	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและสุ่มตรวจการปนเปื้อนของอาหาร ในกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอย และโรงเรียน	↔											
๓. ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม โดยการตรวจด้านสุขลักษณะ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหาร เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม												

/ (Test Kit)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
(Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ												
๔. ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยโดยใช้แผ่นพับโปสเตอร์ สื่อสิ่งพิมพ์ ฯลฯ												
๕. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด												
๖. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน												
๗. รายงานข้อมูลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี												
๘. รายงานผลการดำเนินการ												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๕,๐๐๐ บาท (เก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน)



/ทั้งนี้...

ทั้งนี้ ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกิน
งบประมาณของโครงการที่ได้รับ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าซื้อตัวอย่าง อาหารตรวจหา สารเคมีตกค้างใน อาหาร เช่น บอแรกซ์ ซาลิซิลิก พอร์มาดีไฮด์ และไฮโดรซัลไฟด์	๑๑๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๑๐ เดือน	๓๓,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งแก้ไข เพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. ค่าอาหารทำการ นอกเวลา	(๕ คน x ๔ ชม. x ๕๐ บาท x ๒๔ ครั้ง)	๒๔,๐๐๐	๑. ระเบียบ กระทรวงการคลัง ว่าด้วย การเบิกจ่ายเงินตอบแทน การปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗ (๗.๑) ๒. ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่องการ จ่ายเงินค่าอาหารทำการ นอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑
๓. ค่าตอบแทน / บุคลากรทางด้าน การแพทย์และ สาธารณสุข	- นักวิชาการด้านสาธารณสุข (๓ คน x ๔ ชม. X ๒๐๐ บาท x ๕ ครั้ง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๔ ชม. X ๑๒๕ บาท x ๕ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๔ ชม. X ๗๕ บาท x ๕ ครั้ง)	๑๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๓,๐๐๐	ตามระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตรา จ่ายเงินค่าตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐

/๔. ค่าดำเนิน...

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายงาน สุขภาพอาหารใน โรงเรียน /	๑. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายฯ (๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) ๒. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ	๒,๕๐๐ / ๕,๕๐๐ ,	ระเบียบ กรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่ง แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ ที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ และข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่องการพัสดุ พ.ศ. ๒๕๓๘ และ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ ที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรม การพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน	จัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำความสะอาด	๑๐,๐๐๐	ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่องการพัสดุ พ.ศ. ๒๕๓๘ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘



/ผ. ความเสี่ยง...

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	๒	๓	ปานกลาง	ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารทุกคนผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างที่ไม่พบการปนเปื้อนคุณด้วย ๑๐๐ ทารด้วยจำนวนตัวอย่างทั้งหมด	๑ ปี
ร้อยละของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ ทารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	๑ ปี

/๑๐.๒ การติดตาม...

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินการและส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อขอรับรองป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับที่ดีดังนี้

- เดือน ธันวาคม ๒๕๖๒ ร้อยละ ๑๕
- เดือน มีนาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๔๐
- เดือน มิถุนายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๗๐
- เดือน กันยายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

สถานประกอบการอาหารได้รับการตรวจประเมินและผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่

๑๐.๓.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

๑๐.๓.๒ ด้านอาหารปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย

๑๐.๓.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

ลงชื่อ (นางสาวจรรยา มัชฌิม)

นักวิชาการสุขาภิบาลผู้เชี่ยวชาญพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตลาดพร้าว

ผู้เสนอโครงการ



ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวุฒิพงษ์ มั่นส)

ผู้อำนวยการเขตลาดพร้าว