

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตวังทองหลาง
ปีงบประมาณ	พ.ศ. ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ “กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยไร้โรค ปลอดภัยอย่างมั่นใจ” มีแนวทางดำเนินการตามยุทธศาสตร์ คือ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานเน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ (Science based) และการวางระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง ผลลัพธ์ซึ่งเป็นเป้าหมายหลักคือ ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย โดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนโรคและสารพิษ พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานสากล พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง รวมทั้งพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๓ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร แผนงานการพัฒนา กรุงเทพมหานคร ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

๕. แนวทางการดำเนินการ

๕.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และน้ำในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

๕.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมี ๗ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซึล

๕.๑.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ โดยนำตัวอย่างอาหารส่งสำนักงานชั้นสูงตร สาธารณสุข หรือห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบ ผลลัพธ์ทั้งภาคสนามและอาหารกรณีตรวจยืนยันผล

๕.๑.๓ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัยทราบตามแบบที่กำหนด

๕.๒ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๕.๓ จัดการทดสอบให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชนทั่วไป ตามโครงการศึกษาความรู้ด้าน การสุขาภิบาลอาหาร โดยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๕.๔ จัดประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ

๖. เป้าหมาย

๖.๑ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๖.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยเก็บ ตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ ภาคสนาม

๖.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ ตามหลักการสุขาภิบาล อาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๖.๔ จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย

๖.๕ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐๐ ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๘,๐๐๐.- บาท (หกหมื่นแปดพันบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เพื่อส่งห้องปฏิบัติการตรวจคัดกรอง ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและอะฟลาทอกซิน และตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) หาสารเคมีปนเปื้อน ๗ ชนิด (สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซีสระ)

(ระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒) เป็นเงิน จำนวน ๑๘,๐๐๐.-บาท

รวม ๑๘,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในวันทำการ เพื่อดำเนินการ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน และความสะอาดทางแบคทีเรียในอาหารที่วางจำหน่าย เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตรวจสอบเหตุเดือดร้อนรำคาญ รวบรวมข้อมูลจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. – ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๑๘ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๕ คน (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. X ๑๘ ครั้ง) เป็นเงิน จำนวน ๑๘,๐๐๐.-บาท

รวม ๑๘,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการออกตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. – ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๔ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๗ คน

นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) ๙,๖๐๐.-บาท

เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) ๔,๐๐๐.-บาท

ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) ๒,๔๐๐.-บาท

รวม ๑๖,๐๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินงานกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต (ระหว่างเดือนมกราคม-สิงหาคม ๒๕๖๒)

๑) จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ครั้งละครึ่งวัน จำนวน ๒ ครั้ง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าประชุมและเจ้าหน้าที่ รวมจำนวน ๔๐ คน ประชุม ๒ ครั้ง (๔๐ คน x ๒๕.-บาท x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน ๒,๐๐๐.-บาท

๒) วัสดุอุปกรณ์ สำหรับเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ที่มาจากสถานศึกษา เป็นเงิน ๔,๐๐๐.-บาท

รวม ๖,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑) จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๑ ครั้ง

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าประชุมและเจ้าหน้าที่ รวมจำนวน ๘๐ คน
ประชุม ๑ ครั้ง (๘๐ คน x ๒๕.-บาท x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๒,๐๐๐.-บาท

๒) วัสดุอุปกรณ์ สำหรับจัดกิจกรรมฯ จัดนิทรรศการ รณรงค์ส่งเสริมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ
ตลาดในพื้นที่ จำนวน ๗ แห่ง เป็นเงิน ๘,๐๐๐.-บาท

รวม

๑๐,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

๖๘,๐๐๐.-บาท

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับ
และการปรับเปลี่ยนระยะเวลาการดำเนินการให้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้เนื่องจากบุคลากรไม่เพียงพอ มีงานที่เร่งด่วนต้องปฏิบัติใน
ขณะเดียวกัน

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและ
ปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารมีมาตรฐานด้านสุขลักษณะในการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะอาดอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๙.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

๙.๓ สร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์
และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

๙.๔ ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและเกิดความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน
ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๙.๕ ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครอง และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ลงชื่อ..... (นางสาวสุณิสา เปื้อนประเสริฐ)ผู้เสนอโครงการ
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ วิชาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายอำนวยการและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตวังทองหลาง

ลงชื่อ..... (นางสาวศิริลักษณ์ สิริศรี)ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้อำนวยการเขต ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตวังทองหลาง