

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กำหนดวิสัยทัศน์ “กรุงเทพจะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยพิษ บริโภคอย่างมั่นใจ” 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.๒๕๖๔ 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 เพื่อส่งเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๕ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๓.๔ จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย

๓.๕ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐๐ ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการยุทธศาสตร์

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร แผนงานการพัฒนากรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดงาน/กิจกรรม

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ดำเนินการในงบประมาณ ๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ โดยดำเนินการ
ในตลาดสด ร้านอาหาร โรงเรียน มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่เขตวังทองหลาง

๖. แผนปฏิบัติการ

[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.๓ รายงานผลการตรวจให้กอง สุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ทราบตามแบบที่กำหนด												
๒. จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตร ของกรุงเทพมหานคร												
๓. จัดประชาสัมพันธ์โครงการใน รูปแบบต่างๆ												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๐๒,๐๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนสองพันบาทถ้วน) ประมาณการงบประมาณ มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร และน้ำ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร - ค่าอาหารทำการนอกเวลาใน วันทำการ - ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์และสาธารณสุข	๓๓,๐๐๐ ๒๔,๐๐๐ ๒๐,๐๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ.๒๕๕๕ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๒. กิจกรรมเครือข่ายการ สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียนระดับเขต	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๐๐๐ ๘,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยง รับรอง พ.ศ.๒๕๕๙
๓. กิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๓,๐๐๐ ๑๒,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม การจัดงาน และการ ประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ.๒๕๕๙ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการบริหารงานของ ส่วนราชการ พ.ศ.๒๕๕๓

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
			- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ.๒๕๕๕ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ.๒๕๔๑

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

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

(ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๓ – กันยายน ๒๕๖๔) เป็นเงิน จำนวน ๓๓,๐๐๐.-บาท

รวม ๓๓,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในวันทำการ เพื่อดำเนินการ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน และความสะดวกสบายแบบที่เรียในอาหารที่วางจำหน่าย เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตรวจสอบเหตุเดือดร้อนรำคาญ รวบรวมข้อมูลจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. – ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๒๔ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๕ คน (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. X ๒๔ ครั้ง) เป็นเงิน จำนวน ๒๔,๐๐๐.-บาท

รวม ๒๔,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการออกตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. – ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๕ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๗ คน

นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. X ๕ ครั้ง) ๑๒,๐๐๐.-บาท

เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. X ๕ ครั้ง) ๕,๐๐๐.-บาท

ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. X ๕ ครั้ง) ๓,๐๐๐.-บาท

รวม ๒๐,๐๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต (ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๓ – สิงหาคม ๒๕๖๔)

/๑) จัดประชุมเครือข่าย...

๑) จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๒ ครั้ง
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าประชุมและเจ้าหน้าที่ รวมจำนวน ๕๐ คน
ประชุม ๒ ครั้ง (๕๐ คน x ๒๕.-บาท x ๒ ครั้ง) เป็นเงิน ๒,๐๐๐.-บาท

๒) วัสดุอุปกรณ์ สำหรับจัดกิจกรรมฯ จัดนิทรรศการ สำหรับเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารใน
สถานศึกษา ที่มาจากสถานศึกษา เป็นเงิน ๘,๐๐๐.-บาท

รวม ๑๐,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑) จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๑ ครั้ง
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าประชุมและเจ้าหน้าที่ รวมจำนวน ๑๒๐ คน
ประชุม ๑ ครั้ง (๑๒๐ คน x ๒๕.-บาท x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๓,๐๐๐.-บาท

๒) วัสดุอุปกรณ์ สำหรับจัดกิจกรรมฯ จัดนิทรรศการ รมรณรงค์ส่งเสริมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ
ตลาดในพื้นที่ จำนวน ๑๑ แห่ง เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.-บาท

รวม ๑๕,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๐๒,๐๐๐.-บาท

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณีขาดโดยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับ
และการปรับเปลี่ยนระยะเวลาการดำเนินการให้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
๑. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหารขาดความรู้ จึงทำให้ ปฏิบัติไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์	๒	๒	๔ ปานกลาง	มีการประชาสัมพันธ์และอบรมให้ ความรู้แก่ผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหารทราบ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารมีมาตรฐานด้านสุขลักษณะในการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๙.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

๙.๓ สร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์
และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

/๙.๔ ผู้ประกอบ...

๙.๔ ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและเกิดความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๙.๕ ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครอง และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ภายในปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า : รายงานผลการดำเนินโครงการถึงกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยรายงานผลเป็นรายเดือน ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานตามแผนการปฏิบัติงานที่กำหนดและรายงานผลให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายสมศักดิ์ อภิเมธี)
ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
เจ้าพนักงานเวชกิจเวชการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายโกปินทร ชินบุตร)
ผู้อำนวยการเขตวังทองหลาง