

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงาน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตวังทองหลาง

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. หลักการและเหตุผล

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

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตวังทองหลางจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สละสลวย และอาหารริมบาทวิถี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสละสลวย โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม

๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สละสลวย พ.ศ. ๒๕๔๕ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

/๓.๔ ตรวจสอบด้าน...

๓.๔ จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย

๓.๕ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐๐ ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการยุทธศาสตร์

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร แผนงานการพัฒนากรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับประทาน

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดงาน/กิจกรรม

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ดำเนินการในปัจุบันประมาณ ๒๕๖๗ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗ โดยดำเนินการ
ในตลาดสด ร้านอาหาร โรงเรียน มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่เขตวังทองหลาง

๖. แผนปฏิบัติการ

[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๖๗											
	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. ๒๕๖๗ งบประมาณสำนักสนับสนุนให้สำนักงานเขต
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการ
ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖๙,๔๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นเก้าพัน
สี่ร้อยบาทถ้วน) งบประมาณการงบประมาณ มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหาร และน้ำ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร - ค่าอาหารทำการนอกเวลาใน วันทำการ - ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์และสาธารณสุข	๔๐,๐๐๐ ๔๕,๐๐๐ ๕๙,๔๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ.๒๕๕๕ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐
๒. กิจกรรมสนับสนุนการ พัฒนาการสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๐๐๐ ๘,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงิน ค่าเลี้ยง รับรอง พ.ศ.๒๕๔๔
๓. กิจกรรมการพัฒน ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๓,๐๐๐ ๑๒,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม การจัดงาน และการ ประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ.๒๕๔๔ - 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.๒๕๕๑

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร-

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

(ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗) เป็นเงิน จำนวน ๔๐,๐๐๐.-บาท

รวม ๔๐,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในวันทำการ เพื่อดำเนินการ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน และความสะอาดทางแบคทีเรียในอาหารที่วางจำหน่าย เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตรวจสอบเหตุเดือดร้อนรำคาญ รวบรวมข้อมูลจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๔๕ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๕ คน (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. X ๔๕ ครั้ง) เป็นเงิน จำนวน ๔๕,๐๐๐.-บาท

รวม ๔๕,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการออกตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในวันทำการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๑๕ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๖ คน

นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. X ๑๕ ครั้ง) ๑๒,๐๐๐.-บาท

เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชม. X ๑๕ ครั้ง) ๖,๐๐๐.-บาท

ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชม. X ๑๕ ครั้ง) ๑,๘๐๐.-บาท

รวม ๑๙,๘๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต (ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๖ – สิงหาคม ๒๕๖๗)

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

รวม

๑๐,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑) จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ ครั้งละครึ่งวัน 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 รณรงค์ส่งเสริมความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ
ตลาดในพื้นที่ จำนวน ๑๑ แห่ง เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.-บาท

รวม

๑๕,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

๑๖๙,๔๐๐.-บาท

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอ 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 ๒๕๖๖

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า : รายงานผลการดำเนินโครงการถึงกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยรายงานผลเป็นรายไตรมาส ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานตามแผนการปฏิบัติงานที่กำหนดและรายงานผลให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวจิตสุพัฒน์ อาคมพัฒน์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตวังทองหลาง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายโครงการ เจริญจิรกุล)
ผู้อำนวยการเขตวังทองหลาง