

ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง
 ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุม กำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานคร ที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครปลอดภัย” ทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับบริการที่ดี สำนักงานเขตสวนหลวงได้เห็นความสำคัญด้านการสุขภาพอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย เป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหารให้กับผู้บริโภค

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสวนหลวง ปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ทในพื้นที่เขตสวนหลวง โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหาร ที่ได้รับการ สุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย และไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหาร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

๕. ระยะเวลา...

- ๒ -

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๓ – กันยายน ๒๕๖๔

๖. แผนปฏิบัติการ

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. ขออนุมัติโครงการฯ	←→											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานสัปดาห์ ตัวอย่างอาหารวิเคราะห์หา สารปนเปื้อนในอาหาร ในสถาน- ประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท		←→										→
๓. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลา- ราชการเพื่อตรวจเฝ้าระวังปัญหา ด้านสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตราย ต่อสุขภาพของประชาชน						←→						
๔. จัดทำแผนคำตอบแทนบุคลากร ทางด้านสาธารณสุข เพื่อตรวจเฝ้า- ระวังปัญหาทางการ- สาธารณสุขที่อาจเป็นอันตราย ต่อสุขภาพของประชาชน								←→				
๕. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงาน- สุขภาพอาหารในโรงเรียน เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน ในพื้นที่เขตสวนหลวง					←→					←→		
๖. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหาร- ปลอดภัย เพื่อจัดประชุม ผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ เขตสวนหลวง								←→				

๗. งบประมาณ...

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ยอดเงิน ๙๔,๐๐๐.- บาท
(เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมการเก็บตัวอย่าง-อาหารเพื่อตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหารในสถานประกอบการอาหาร	- ค่าตัวอย่างอาหารจากสถาน-ประกอบการด้านอาหาร (ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง)	๒๖,๐๐๐ บาท	๑.พระราชบัญญัติการ-จัดซื้อจัดจ้างและการ-บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. กิจกรรมตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารภายในเดือนมีนาคม-เมษายน ๒๕๖๔	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่าย-สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓ วัน)	๒๓,๐๐๐ บาท	๒.ระเบียบกระทรวงการคลังว่า-ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ-ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๓. กิจกรรมตรวจสอบปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และคุ้มครองผู้บริโภค ภายในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๔	- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน-สาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท - ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท	๒๐,๐๐๐ บาท	๓.ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงิน-ค่าอาหารทำการนอก-เวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘ (๘.๑) ๔.ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ ข้อ ๓๓ พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสาม (๒)
๔. กิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๕ บาท x ๓๐ คน x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑,๕๐๐ บาท ๒,๕๐๐ บาท ๖,๐๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท	๕.ระเบียบการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงิน ค่าตอบแทนการ-ปฏิบัติงานนอกเวลา-ราชการ พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๗ (๗.๑)

- ๔ -

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๕. กิจกรรมการพัฒนา-ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- อาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๕ บาท x ๔๐ คน x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรมฯ - ค่าดำเนินกิจกรรมขับเคลื่อนโครงการฯ โดยให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารแก่ผู้ค้าในตลาดในพื้นที่เขตสวนหลวง จำนวน ๘ แห่งๆ ละ ครั้งวัน (ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒๕ บาท x ๒๕ คน x ๘ แห่ง) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๙๔,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน)	๑,๐๐๐ บาท ๓,๐๐๐ บาท ๖,๐๐๐ บาท ๕,๐๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท	๑.พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ-ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ๒.ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่มีความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	๑	๒	น้อย	-อบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารที่มีสาเหตุเกิดจากอาหารและน้ำลดลง
- ๙.๒ ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๓ ประชาชนได้รับความรู้ และรับทราบข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๔ ผู้ประกอบการและประชาชนให้การมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๕ สถานที่จำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียนมีการพัฒนาสู่มาตรฐาน และได้รับมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ๕ -

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ความสำเร็จระดับผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ : จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๖๓ - กันยายน ๖๔

๑๐.๒ การติดตามและประเมินผลโครงการ

ติดตามและประเมินผลการดำเนินการ รายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวลัดดาวรรณ ดอกแก้ว)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตสวนหลวง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางเรณู ชื้อสัตย์)

ผู้อำนวยการเขตสวนหลวง