

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นก็ตาม ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสวนหลวง เป็นส่วนหนึ่งของกรุงเทพมหานครที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับการตรวจสอบ ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งดูแลส่งเสริมสุขภาพของประชาชน ส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชน ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อทำให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครปลอดภัย” ทำให้ประชาชนผู้อยู่อาศัยและผู้มาเยือนมีความสุข ความปลอดภัยจากการรับประทานอาหารและได้รับบริการที่ดี สำนักงานเขตสวนหลวงได้เห็นความสำคัญด้านการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น เพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐาน อาหารไม่มีการปนเปื้อน รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัยเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยในด้านอาหารให้กับผู้บริโภค

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 ที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย และไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหาร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัย เมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

๕. ระยะเวลา...

๕. ระยะเวลาที่ดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ ๒๕๖๕											
	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. จัดทำแผนปฏิบัติงานสู่แม่แบบตัวอย่างอาหารวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท		←										→
๓. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอก-เวลาราชการเพื่อตรวจเฝ้าระวังปัญหาด้านสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน						↔						
๔. จัดทำแผนคำตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุขเพื่อตรวจเฝ้าระวังปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน								↔				
๕. ดำเนินกิจกรรมเครือข่าย-งานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียนในพื้นที่เขตสวนหลวง					↔					↔		
๖. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่เขตสวนหลวง								↔				

๗. งบประมาณ...

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ยอดเงิน ๙๗,๘๐๐.- บาท (เก้าหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหารในสถานประกอบการอาหาร	- ค่าตัวอย่างอาหารจากสถานประกอบการอาหาร (ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง)	๓๐,๐๐๐ บาท	๑.พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ๒.ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. กิจกรรมตรวจประเมินสุขลักษณะด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ภายในเดือนมีนาคม-เมษายน ๒๕๖๕	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓ วัน)	๒๓,๐๐๐ บาท	๓.ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๘ (๘.๑) ๔.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงินการเบิกจ่ายเงิน ข้อ ๓๓ พ.ศ.๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสาม (๒)
๓. กิจกรรมตรวจสอบปัญหาทางด้านการสาธารณสุขที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และคุ้มครองผู้บริโภค ภายในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕	- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท - ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท	๑๙,๘๐๐ บาท	
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.ระเบียบการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๗ (๗.๑)

๕. กิจกรรม...

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๕. กิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- อาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๕ บาท x ๔๐ คน x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรมฯ - ค่าดำเนินกิจกรรมขับเคลื่อนโครงการฯ โดยให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ค้าในตลาดในพื้นที่เขตสวนหลวง จำนวน ๘ แห่งๆ ละ ๑ ครั้งวัน (ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒๕ บาท x ๒๕ คน x ๘ แห่ง) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๙๗,๘๐๐.- บาท (เก้าหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)	๑,๐๐๐ บาท ๓,๐๐๐ บาท ๖,๐๐๐ บาท ๕,๐๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท	๑.พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ 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 ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๓ ประชาชนได้รับความรู้ และรับทราบข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๔ ผู้ประกอบการและประชาชนให้การมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๕ สถานที่จำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียนมีการพัฒนาสู่มาตรฐาน และได้รับมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

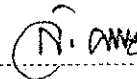
๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ความสำเร็จระดับผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ: จำนวนสถานประกอบการ-อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๖๔ - กันยายน ๖๕
๒. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	ร้อยละ ๒๐	ความสำเร็จระดับผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ: จำนวนสถานประกอบการ-อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๖๔ - กันยายน ๖๕

๑๐.๒ การติดตามและประเมินผลโครงการ

ติดตามและประเมินผลการดำเนินการ รายงานให้ผู้บริหารทราบหลังเสร็จสิ้นโครงการ

ลงชื่อ



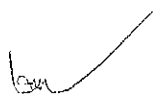
ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวลัดดาวรรณ ดอกแก้ว)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตสวนหลวง

ลงชื่อ



ผู้อนุมัติโครงการ

(นางเรณู ชื้อสัตย์)

ผู้อำนวยการเขตสวนหลวง