

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ପ୍ରତିକୃତି

เนื่องด้วยสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ เป็นเขตชุมชนเมือง อีกทั้งยังเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ภัตตาคาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ฯลฯ ซึ่งมีประชาชนเข้ามาเลือกซื้อจำนวนมาก ดังนั้นการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร การให้ความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อันจะส่งผลให้ผู้บริโภคได้บริโภคที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ.๒๕๖๐ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาด
 งามรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๓.๑ ตรวจแนะนำทางกายภาพของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

๕. แนวทางการดำเนินงานของสำนักงานเขต

๕.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการในกลุ่มเป้าหมาย คือ สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ดังนี้

๕.๑.๑ ตรวจแนะนำด้านกายภาพตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๕ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.๒๕๔๕

๕.๑.๒ ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น โดย

- ตรวจวิเคราะห์ทางเคมีในตัวอย่างอาหารเพื่อหาวัตถุเจือปนที่เป็นพิษทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๗ ชนิด ได้แก่ กรดซาลิซิลิก โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ บอแรกซ์ และฟอร์มาลดีไฮด์ สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิก และกรดน้ำส้ม

- ตรวจวิเคราะห์ทางชีวภาพโดยใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหารปรุงสุก

๕.๑.๓ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่สำนักงานชั้นสูงตรสาธารณสุขสำนักงานมัย กรณีตรวจยืนยันผล

๕.๑.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขภาพตลาดอาหาร สำนักงานมัย ตามแบบที่กำหนด

๖. ระยะเวลาการดำเนินงาน

ตั้งแต่เดือน ธันวาคม ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๗๐,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) จำแนกเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพตลาดอาหารในโรงเรียนระดับเขต และค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ ในระหว่างเดือน ธันวาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑ เป็นเงิน ๒๖,๐๐๐.- บาท

๗.๑.๑ ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น สารปนเปื้อน ๗ ชนิด ได้แก่ กรดซาลิซิลิก โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ บอแรกซ์ ฟอร์มาลดีไฮด์ สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิก และกรดน้ำส้ม ดังนี้

- ร้านจำหน่ายอาหาร (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- ตลาด (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- โรงเรียน (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- ซูเปอร์มาเก็ต,มินิมาร์ท (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท

๗.๑.๒ ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-๒) ดังนี้

- ร้านจำหน่ายอาหาร (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร (๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐.- บาท
- โรงเรียน (๕๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท/ตัวอย่าง x ๒ ครั้ง) = ๒,๕๐๐.- บาท
- ซูเปอร์มาเก็ต,มินิมาร์ท (๕๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) = ๒,๕๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในการ ออกตรวจประเมินด้านกายภาพสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร พร้อมให้คำแนะนำ ระหว่างเดือน ธันวาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑ เดือนละ ๒-๓ ครั้งเป็นเงิน ๑๘,๐๐๐.- บาท (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๑๘ วัน)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการออกตรวจสอบหา สารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารและส่งตรวจ พร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะของสถาน ประกอบการ จำนวน ๔ วัน ระหว่างเดือน ธันวาคม ๒๕๖๐ - สิงหาคม ๒๕๖๑ เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.- บาท

- นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๙,๖๐๐.- บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๔,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๗๕ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๒,๔๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต เป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท โดยจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๒ ครั้ง ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๒๐ คน รวมเป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท และจัด นิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน รวมเป็นเงิน ๔,๐๐๐.-บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๐คน X ๒๕บาท x ๒ ครั้ง) = ๑,๐๐๐.-บาท
- ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการ รวมเป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยเป็นค่าวัสดุ ในการจัดนิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในตลาด รวมเป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท

ทั้งนี้ ให้จ่ายได้ตามความเป็นจริงกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอเบิกจ่ายแต่ไม่เกินงบประมาณ ที่ได้รับ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาการประกอบการที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง

๙.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการเลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและมีความรับผิดชอบต่องuestในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๑๐. ติดตามประเมินผล

๑๐.๑ จากผลการตรวจด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

๑๐.๒ จากผลการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมีและทางด้านชีวภาพ

๑๐.๓ การประเมินความรู้ของผู้ประกอบการโดยแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม

ลงชื่อ..... (นางสาววิภาดา วัฒนยิ่งยง).....ผู้เสนอโครงการ
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ลงชื่อ..... (นายสมบัติ กนกทิพย์วรรณ).....ผู้อนุมัติโครงการ
ผู้อำนวยการเขตสัมพันธวงศ์

ผู้ว่าราชการเขต..... วันที่.....
หัวหน้าฝ่าย..... วันที่.....
เจ้าหน้าที่..... วันที่.....
เจ้าหน้าที่..... วันที่.....