

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ปีงบประมาณ

๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

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

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ.๒๕๖๑ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ตรวจแนะนำทางกายภาพของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ร้อยละ ๑๐๐
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

๔. ลักษณะของโครงการ

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 ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร 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 กรดแอสซาร์ และกรดน้ำส้ม

- ตรวจวิเคราะห์ทางชีวภาพโดยใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหารปรุงสุก

๕.๑.๓ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่สำนักงานชั้นสูงตรสาธารณสุขสำนักงานมัย กรณีตรวจยืนยันผล

๕.๑.๔ รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย ตามแบบที่กำหนด

๖. ระยะเวลาการดำเนินงาน

ตั้งแต่เดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๐๙,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนเก้าพันบาทถ้วน) จำแนกเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต และค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ฯ ทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒) ในระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒ ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง เป็นเงิน ๒๗,๐๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในการออกตรวจประเมินด้านกายภาพสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร พร้อมให้คำแนะนำ ระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒ เดือนละ ๒-๓ ครั้งเป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.- บาท (๕คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม x ๒๓ วัน)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการออกตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารและส่งตรวจ พร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ จำนวน ๕ วัน ระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ – สิงหาคม ๒๕๖๒ เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

- นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๕ วัน) = ๑๒,๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๒๕ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๕ วัน) = ๕,๐๐๐.- บาท

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

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต เป็นเงิน ๔,๐๐๐.-บาท โดยจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๑-๒ ครั้ง/ปี ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๒๐ คน รวมเป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท และจัดนิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน รวมเป็นเงิน ๔,๐๐๐.-บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๐คน X๒๕บาทx๒ ครั้ง) = ๑,๐๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการ รวมเป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยเป็นค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในตลาด รวมเป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท

๗.๖ ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว รวมเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท

- ค่าอาหารและเครื่องดื่มคนละ ๗๐บาทx๑วัน

- ค่าอาหารอาหารว่างและเครื่องดื่มคนละ ๒๕ บาทX๒มื้อx๑วัน และค่าวัสดุอุปกรณ์

ทั้งนี้ ให้จ่ายได้ตามความเป็นจริงกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอเบิกจ่ายแต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาการประกอบกิจการที่ต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง

๙.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการเลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๑๐. ติดตามประเมินผล

๑๐.๑ จากผลการตรวจด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

๑๐.๒ จากผลการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี และทางด้านชีวภาพ

๑๐.๓ การประเมินความรู้ของผู้ประกอบการโดยแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวนันทยา นันทวงศ์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

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

แผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒

รายการค่าใช้จ่ายโครงการสุขภาพเมืองอาหารปลอดภัย วงเงินงบประมาณ ๑๐๙,๐๐๐.- บาท

งาน ควบคุมอนามัย สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ลำดับที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
๑	ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๗,๐๐๐.๐๐	←											←	
๒	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๒๓,๐๐๐.๐๐	←										←		
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข และสาธารณสุข	๒๐,๐๐๐.๐๐	←										←		
๔	ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหาร ในโรงเรียนระดับเขต	๔,๐๐๐.๐๐		←										←	
๕	ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐.๐๐		←										←	
๖	ค่าดำเนินการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	๓๐,๐๐๐.๐๐	←											←	
รวมเงิน		๑๐๙,๐๐๐.๐๐													

ลงชื่อ.....
(นายสมบัติ กนกพิพัชรณ)
ผู้อำนวยการเขตสัมพันธวงศ์
(.....)