

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ปีงบประมาณ 2562

1. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ เป็นเขตชุมชนเมือง อีกทั้งยังเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ภัตตาคาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ทฯ ซึ่งมีประชาชนเข้ามาเลือกซื้อจำนวนมาก ดังนั้นการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร การให้ความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการอาหารซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อันจะส่งผลให้ผู้บริโภคได้บริโภคที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2562 ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ.2561 เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัย ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- 2.3 เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

3. เป้าหมาย

- 3.1 ตรวจแนะนำทางกายภาพของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารร้อยละ 100
- 3.2 ร้อยละ 90 ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อน

4. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2561 - 2565) ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย มิติที่ 1.6 ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ มาตรการที่ 1 ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ 2 ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ 3 ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร มาตรการที่ 4 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

5. แนวทางการดำเนินงานของสำนักงานเขต

5.1 จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการในกลุ่มเป้าหมาย คือ สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาเก็ตและมินิมาร์ท ดังนี้

5.1.1 ตรวจสอบด้านกายภาพตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545

5.1.2 ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นโดย

- ตรวจวิเคราะห์ทางเคมีในตัวอย่างอาหารเพื่อหาวัตถุเจือปนที่เป็นพิษทำให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 7 ชนิด ได้แก่ กรดซาลิซิลิก โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ บอแรกซ์ และฟอร์มัลดีไฮด์ สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิก และกรดน้ำส้ม

- ตรวจวิเคราะห์ทางชีวภาพโดยใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในการตรวจสอบการปนเปื้อนแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหารปรุงสุก

5.1.3 เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่สำนักงานชั้นสูงสาธารณสุขสำนักอนามัย กรณีตรวจยืนยันผล

5.1.4 รายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

6. ระยะเวลาการดำเนินงาน

ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2561 – กันยายน 2562

7. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ 2562 แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอาหารและโภชนาการ รายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน 70,000.- บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) จำแนกเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเขต ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขตและค่าดำเนินการพัฒนาศูนย์ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมีรายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ ในระหว่างเดือน ตุลาคม 2561 - กันยายน 2562 เป็นเงิน 26,000.- บาท

7.1.1 ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

หาสารปนเปื้อน 7 ชนิด ได้แก่ กรดซาลิซิลิก โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ บอแรกซ์ฟอร์มาลดีไฮด์สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิก กรดน้ำส้ม ดังนี้

- ร้านจำหน่ายอาหาร ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
 - แผงลอยจำหน่ายอาหาร ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
- ตลาด ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
- โรงเรียน ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
 - ซูเปอร์มาเก็ต,มินิมาร์ท($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)

7.1.2 ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น(2) ดังนี้

- ร้านจำหน่ายอาหาร ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
 - แผงลอยจำหน่ายอาหาร ($60 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 3,000.- \text{ บาท}$)
 - โรงเรียน ($50 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท/ตัวอย่าง} \times 2 \text{ ครั้ง} = 2,500.- \text{ บาท}$)
- ซูเปอร์มาเก็ต,มินิมาร์ท ($50 \text{ ตัวอย่าง} \times 25 \text{ บาท} \times 2 \text{ ครั้ง} = 2,500.- \text{ บาท}$)

7.2 ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในการออกตรวจประเมินด้านกายภาพสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร พร้อมให้คำแนะนำ ระหว่างเดือน ตุลาคม 2561- กันยายน 2562 เดือนละ 2-3 ครั้งเป็นเงิน 18,000.- (18,000 บาท 4 ชม. 18 วัน)

7.3 ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการออกตรวจสอบหา

สารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารและส่งตรวจ พร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ จำนวน 4 วัน ระหว่างเดือน ตุลาคม 2561 – สิงหาคม 2562 เป็นเงิน 16,000.- บาท

- นักวิชาการสุขาภิบาล (3 คน $200 \text{ บาท/ชม} \times 4 \text{ ชม./วัน} \times 4 \text{ วัน} = 9,600.- \text{ บาท}$)
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (2 คน $\times 125 \text{ บาท/ชม.} \times 4 \text{ ชม./วัน} \times 4 \text{ วัน} = 4,000.- \text{ บาท}$)
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (2 คน $\times 75 \text{ บาท/ชม.} \times 4 \text{ ชม./วัน} \times 4 \text{ วัน} = 2,400.- \text{ บาท}$)

7.4 ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต เป็นเงิน 5,000.-บาทโดยจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 2 ครั้ง ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน 20 คน รวมเป็นเงิน 1,000.-บาท และจัดนิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน รวมเป็นเงิน 4,000.-บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (20คน $\times 25 \text{ บาท} \times 2 \text{ ครั้ง} = 1,000.- \text{ บาท}$)
- ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการ รวมเป็นเงิน 4,000.- บาท

7.5 ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยเป็นค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหารในตลาด รวมเป็นเงิน 5,000.-บาท

ทั้งนี้ ให้ใช้จ่ายได้ตามความเป็นจริงกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอเบิกจ่ายแต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับ

8. ปัญหาและอุปสรรค

- 8.1 ผู้ประกอบการด้านอาหาร ไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาการประกอบการที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี
- 8.2 ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 9.1 อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง
- 9.2 ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการเลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย
- 9.3 ผู้ประกอบอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึกและมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

10. ติดตามประเมินผล

- 10.1 จากผลการตรวจด้านสุขลักษณะทางกายภาพ
- 10.2 จากผลการตรวจวิเคราะห์ภาคนาม ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี และทางด้านชีวภาพ
- 10.3 การประเมินความรู้ของผู้ประกอบการโดยแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

