

ชื่อโครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(เป็นโครงการย่อยที่ได้รับจากสำนักอนามัย)
สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ เป็นเขตชุมชนเมือง อีกทั้งยังเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญของ กรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ภัตตาคาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ฯลฯ ซึ่งมีประชาชนเข้ามาเลือกซื้อจำนวนมาก ดังนั้นการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร การให้ความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อันจะส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับโภชนาการที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ.๒๕๖๔ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๒.๔ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ตรวจแนะนำทางกายภาพของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ร้อยละ ๑๐๐
- ๓.๑ ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ ๙๕
- ๓.๒ ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทานมาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งควมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด

มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภคผู้จำหน่ายที่สัทธิด้วยความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
ด้านสุขอนามัยอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕

๖. แผนปฏิบัติงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. 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.
๖.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและ ดำเนินการในกลุ่มเป้าหมาย	↔											
๖.๒ ดำเนินตามกิจกรรม กิจกรรมที่ ๑ จัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจ วิเคราะห์ฯ ทางด้านเคมีด้วยชุด ทดสอบเบื้องต้น และจัดซื้อตัวอย่าง อาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้าน แบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒)												
กิจกรรมที่ ๒ ตรวจประเมินด้านกายภาพสถาน ประกอบการจำหน่ายอาหาร พร้อมให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาล อาหารในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์												
กิจกรรมที่ ๓ ตรวจสอบหาสารปนเปื้อนใน โดย เก็บตัวอย่างอาหารและส่งตรวจ พร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะ ของสถานประกอบการ ในพื้นที่ เขตสัมพันธวงศ์												
กิจกรรมที่ ๔ ๔.๑ การประชุมคณะกรรมการ เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษาพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์												
๔.๒ จัดกิจกรรมเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่ เขตสัมพันธวงศ์												



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. 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.
กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย				←			→					
กิจกรรมที่ ๖ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาท วิถี				←			→					
๖.๓ จัดทำสรุปผลการดำเนินงาน เสนอผู้บริหารและรายงานผลการ ตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย											←	→



44

โครงการพัฒนาระบบนิเวศน์เมืองด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
แผนงานพัฒนาสังคมและคุณภาพชีวิต
ปีงบประมาณ ๒๕๖๒-๒๕๖๓



/ หลักเกณฑ์...

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
			หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักงานมัย และหน่วยงานอื่นแนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
กิจกรรมที่ ๔ ๔.๑ การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขภาพอาหารในสถานศึกษาพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ๔.๒ จัดกิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๐ คน X ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) = ๑,๐๐๐.- บาท - ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการ รวมเป็นเงิน ๙,๐๐๐.- บาท	๑๐,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๔ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขภาพอาหารในตลาด	๕,๐๖๐	- ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
กิจกรรมที่ ๖ การพัฒนาสุขภาพอาหารริมบาทวิถี	- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน) = ๒๒,๕๐๐.- บาท - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน) = ๑๐,๕๐๐.- บาท - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน ๑๔,๐๐๐.- บาท	๔๗,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๔ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒๒,๕๐๐/บาท

ทั้งนี้ ให้ถือว่าใช้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณียกโดยยกหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๖

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี	๓	๒	ปานกลาง	จัดการอบรมให้ความรู้กับผู้ค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร



๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในพื้นที่ เขตสัมพันธวงศ์ ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน
- ๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้รับการสุภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งพื้นที่เขต	๑ ต.ค. ๖๔ – ๓๐ ส.ค. ๖๕

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ จากการตรวจด้านสุขอนามัยทางกายภาพ

๑๐.๒.๒ จากการตรวจวัดความเสี่ยงที่คาดหมายด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ทางด้านเคมี และทางด้านชีวภาพ

๑๐.๒.๓ การประเมินความรู้ของผู้ประกอบการโดยแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ แบบรายงานผลการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร



ลงชื่อ *นางสาว* ผู้เสนอโครงการ
 (นางสาวนันทิยา เพ็ชรแก้ว)
 (.....) นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญพิเศษ
 หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
 ตำแหน่ง สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ลงชื่อ *นางสาว* ผู้อนุมัติโครงการ
 (นางสาวอาทิตย์ ไซค์จมนัสชัย)
 (.....) ผู้อำนวยการเขตสัมพันธวงศ์

ตำแหน่ง