

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย(เป็นโครงการย่อยที่ได้รับจากสำนักอนามัย)
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
ปีงบประมาณ	๒๕๖๖

๑. หลักการและเหตุผล

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

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ.๒๕๖๕ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
- ๒.๔ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

๓. เป้าหมาย

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

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคม รังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด

/ มาตรการที่ ๕...

มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖

๖. แผนปฏิบัติงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	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 จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการในกลุ่มเป้าหมาย	↔											
๖.๒ ดำเนินตามกิจกรรม												
<u>กิจกรรมที่ ๑</u>												
จัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ฯ ทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒)			↔				↔					
<u>กิจกรรมที่ ๒</u>												
ตรวจประเมินด้านกายภาพ สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร พร้อมให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์			↔				↔					
<u>กิจกรรมที่ ๓</u>												
ตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารและส่งตรวจ พร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะ ของสถานประกอบการในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์			↔									
<u>กิจกรรมที่ ๔</u>												
๔.๑ การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์				↔			↔					
๔.๒ จัดกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์				↔			↔					

/ ขั้นตอนการ...

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
<u>กิจกรรมที่ ๕</u> การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย <u>กิจกรรมที่ ๖</u> การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาท วิถี ๖.๓ จัดทำสรุปผลการดำเนินงาน เสนอผู้บริหารและรายงานผลการ ตรวจให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย				←→			→					
				←→			→					
											←→	→

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๑๐,๙๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) จำแนกเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย และค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยมีรายละเอียดดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
<u>กิจกรรมที่ ๑</u> จัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อ ตรวจวิเคราะห์ฯ ทางด้าน เคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และค่าตัวอย่างอาหารเพื่อ ตรวจวิเคราะห์ทางด้าน แบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒)	-ค่า จัด ซื้อ ตัวอย่าง อาหาร (สถานประกอบการในพื้นที่เขต สัมพันธวงศ์) (๒๐๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท X ๕ เดือน)	๒๕,๐๐๐	-พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้าง และบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
<u>กิจกรรมที่ ๒</u> ตรวจประเมินด้านกายภาพ สถานประกอบการจำหน่าย อาหาร พร้อมให้คำแนะนำ ด้านสุขาภิบาลอาหารใน พื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	-ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๐ วัน)	๒๐,๐๐๐	-ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การเบิกจ่ายเงินตอบแทนการ ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ -ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอก เวลา พ.ศ. ๒๕๒๙
<u>กิจกรรมที่ ๓</u> ตรวจสอบหาสารปนเปื้อน ในอาหาร โดยเก็บตัวอย่าง อาหารและส่งตรวจ พร้อม ทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะ ของสถานประกอบการ ใน พื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุข ๑.นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๙,๖๐๐.- บาท ๒.เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๕๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๔,๘๐๐.- บาท ๓.ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๙๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๔ วัน) = ๑,๔๔๐.- บาท	๑๕,๘๔๐	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและ อัตราค่าตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้านการแพทย์และ ส า ร ณ สุ ข ใน สั ง กั ด กรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓)พ.ศ. ๒๕๖๔

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
			- หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักงานอนามัย และหน่วยงานอื่นแนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
<u>กิจกรรมที่ ๔</u> ๔.๑ การประชุม คณะกรรมการเครือข่ายสุขภาพอาหารในสถานศึกษาพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ๔.๒ จัดกิจกรรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียนพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุม (๒๐ คน X ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) = ๑,๐๐๐.- บาท - ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการรวมเป็นเงิน ๘,๐๐๐.- บาท	๑๐,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องการจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
<u>กิจกรรมที่ ๕</u> การพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าวัสดุในการจัดนิทรรศการการรณรงค์ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขภาพอาหารในตลาด	๕,๐๖๐	- ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ -พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐
<u>กิจกรรมที่ ๖</u> การพัฒนาสุขภาพอาหารริมบาทวิถี	-ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน) = ๗,๕๐๐.- บาท -ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน) = ๓,๕๐๐.- บาท - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน ๒๔,๐๐๐.- บาท	๓๕,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องการจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑๐,๙๐๐ บาท

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี	๓	๒	ปานกลาง	จัดการอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้รับการตรวจสอบสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	๑ ต.ค. ๖๕ – ๓๐ ส.ค. ๖๖

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ จากการตรวจด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

๑๐.๒.๒ จากการตรวจวิเคราะห์ภาคนามด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ทางด้านเคมี และทางด้านชีวภาพ

๑๐.๒.๓ การประเมินความรู้ของผู้ประกอบการโดยแบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ แบบรายงานผลการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)

ตำแหน่ง.....

