

ชื่อโครงการ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ปีงบประมาณ

กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสาทร

๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๔-๒๕๕๖ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๔, ๓.๔, ๒.๔ และ ๒.๑ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๗ ในปี ๒๕๕๗ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือ การปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๐ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคน เท่ากับ ๘๔๔.๕ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๔, ๗๒๐.๖๐, ๗๐๒.๒๑, ๗๗๒.๐๖ และ ๖๔๖.๖๓ ในปี ๒๕๕๑-๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ (๗๐๘.๙๖) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศกลับมีแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงปี ๒๕๕๐-๒๕๕๔ (๒,๐๕๐.๘, ๑,๘๘.๐, ๒,๐๒๓.๖, ๒,๑๖๘.๘๔ และ ๒,๐๖๘.๐๔ ในปี ๒๕๕๐-๒๕๕๔ ตามลำดับ) และลดลงเล็กน้อยในปี ๒๕๕๕ (๑,๙๑๓.๓๕)

อย่างไรก็ตามถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตสาทร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่เขตสาทร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๖๐ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๓.๓ ร้อยละ ๖๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ ๘๐)



๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัย คนเมือง อาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานคร ให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๐ - กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ

๖.๒ ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๕๙ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ภัตตาคาร/ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแหล่งจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนามโดยการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมี ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรั่มลีน สารฟอกขาว สารกันรา และสารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล อาสาสมัครอาหารปลอดภัย แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจสอบ SI-๒ ในกลุ่มเป้าหมาย

๖.๒.๔ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการในกลุ่มเป้าหมาย โดยเก็บตัวอย่างอาหารส่งกองชันสูตรสาธารณสุข กรมตำรวจยืนยัน

๖.๓ จัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๔ จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการสำหรับตรวจสอบการประกอบกิจการที่ประกอบกิจการนอกเวลาราชการ โดยตรวจสอบทางด้านกายภาพและเฝ้าระวัง ประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๖.๕ ตรวจประเมินยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๖.๖ สรุปผลรายงานให้ผู้บริหารทราบ

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๔,๐๐๐.- บาท (เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ จำนวน ๑,๓๕๐ ตัวอย่าง เป็นเงิน ๔๐,๕๐๐.- บาท ดังนี้

๗.๑.๑ ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรั่มลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาสีฟัน สีสันเคราท์ กรดแอสซาร์และกรดน้ำส้ม จำนวน ๗๐๐ ตัวอย่าง เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.- บาท



๗.๑.๒ ตรวจสอบทางด้านจุลชีววิทยา จำนวน ๖๕๐ ตัวอย่าง เป็นเงิน ๑๔,๕๐๐/- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา สำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
จำนวน ๒๐ คน โดยออกปฏิบัติงานวันละ ๕ คน ในเดือนมกราคม ๒๕๖๑ - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ ตั้งแต่เวลา
๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. ในวันราชการรวมทั้งสิ้น ๒๑ วัน โดยได้ค่าตอบแทนวันละ ๒๐๐ บาท ต่อคน
(๕ คน X ๒๑ วัน X ๒๐๐ บาท) เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐/- บาท (สองหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

๗.๓ ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากรด้านสาธารณสุข ประกอบด้วยนักวิชาการสุขภาพ จำนวน
๓ คน เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน ลูกจ้างประจำและลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน รวม ๗ คน
ออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๑ - เมษายน ๒๕๖๑ รวม ๖ ครั้ง ปฏิบัติวันละ ๔ ชั่วโมง
ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐/- บาท (สองหมื่นสี่พันบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดดังนี้

- นักวิชาการสุขภาพ (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชม X ๖ ครั้ง) เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐/- บาท

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (๒๒๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชม X ๖ ครั้ง) เป็นเงิน ๖,๐๐๐/- บาท

- ลูกจ้างประจำและลูกจ้างชั่วคราว (๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชม X ๖ ครั้ง)

เป็นเงิน ๓,๖๐๐/- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาศาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน
๕,๐๐๐/- บาท โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และสารเคมีในการล้างตลาด เป็นเงิน ๕,๐๐๐/- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๓,๕๐๐/- บาท
โดยจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน จำนวน ๔๒ คน จำนวน ๒ ครั้ง
ครั้งละครึ่งวัน

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๕ บาท X ๔๒ คน X ๑ มื้อ X ๒ ครั้ง)

เป็นเงิน ๒,๑๐๐/- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์

เป็นเงิน ๑,๔๐๐/- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินทั้งสิ้น ๙๔,๐๐๐/- บาท (เก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ตัวเฉลี่ยจ่าย
ตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ

๘. ปัญหาอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ

๘.๒ ประชาชนขาดความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา
และปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี



๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและอาหารริมทางที่ดี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
การท่องเที่ยว



ลงชื่อ (นางสาวนิภา ไพฑูริย์) ผู้เสนอโครงการ

นักวิชาการชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตสาทร

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

ดร.สราภรณ์ งามอภัยนุรักษ์

ผู้อำนวยการเขตสาทร