

ชื่อโครงการ เขตสาธิตอาหารสะอาดปลอดภัย /
หน่วยงานรับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ภิบาล สำนักงานเขตสาธิต /
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ /



๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ชุบเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมทั้งเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุง และแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขต โดยต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วยกับคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาด และปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ทุกกระบวนการ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุง อย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิสัยส่วนบุคคลที่ดี นอกจากนี้เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และดำเนินการเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่ายโดยการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินไปสู่เป้าหมายพื้นที่เขตอาหารปลอดภัย รวมทั้งเพื่อให้การรักษาสุขภาพของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับมาตรฐานเป็นไปอย่างยั่งยืน และเพื่อประโยชน์และสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ภิบาล สำนักงานเขตสาธิต จึงได้จัดทำโครงการเขตสาธิตอาหารสะอาดปลอดภัย ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาธิตมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดี ของกรุงเทพมหานคร

๓.๒. ร้อยละ ๒๕ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาธิตมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีมาก ของกรุงเทพมหานคร

๓.๓. ร้อยละ ๑๕ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาธิตมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีมาก ของกรุงเทพมหานคร



๓.๔ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่สุ่มเก็บและตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๕ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่สุ่มเก็บและตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการ : เป็นโครงการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการอยู่ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Health city) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการตรวจสอบ เฝ้าระวัง แนะนำ ประชาสัมพันธ์และจัดกิจกรรม

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ : ตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗

สถานที่ดำเนินการ : สถานประกอบการอาหารหรือสะสมอาหารในพื้นที่เขตสาทร

ผู้รับผิดชอบดำเนินการ : นางสาวศศิชา ธัชโอภาส และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้ (บาท)	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ /											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. จัดทำโครงการและ รายละเอียดการจัด กิจกรรมเพื่อขออนุมัติ	-	๑๐	๑๐	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๑๐	๒๐	↔↔											
๓. ดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	๕,๐๐๐ /	๑๐	๓๐		←										→

ตาราง(ต่อ)...



ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้ (บาท)	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
				ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๔. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพ อาหาร โดยสุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หา สารปนเปื้อนด้านเคมีและด้าน จุลชีววิทยา และเพื่อส่งเสริม ให้สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครและมีบริการ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	๓๐,๐๐๐	๒๐	๗๐												
๕. ดำเนินกิจกรรมสนับสนุน การพัฒนาการสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา โดยการ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษาและการ จัดนิทรรศการหรือกิจกรรมใน สถานศึกษา	๑๐,๐๐๐	๒๐	๕๐												
๖. ติดตามประเมินผล จัดทำ รายงาน และสรุปผลการ ดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชา ตามลำดับชั้น	-	๑๐	๑๐๐												
ผลรวม	๔๕,๐๐๐	๑๐๐	๑๐๐												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัย
สิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการเขตสาธิตอาหารสะอาดปลอดภัย จำนวน ๔๕,๐๐๐.-บาท
(สี่หมื่นห้าพันบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

ตาราง...



กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อ
๑. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๓๐,๐๐๐ /	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. ดำเนินการสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา (๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง x ๑๐๐ คน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท / - ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท /	๑๐,๐๐๐ /	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) หนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๙๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็นการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๓. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐ /	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารไม่ให้ความสำคัญร่วมมือ ทำให้การตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหาร ไม่เป็นไปตามที่มาตรฐานที่กำหนด	๓	๔	มาก	๑. ติดตาม กำกับอย่างต่อเนื่อง ๒. ใช้มาตรการทางกฎหมาย

๙. ประโยชน์...



๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานที่ประกอบการอาหารทุกประเภท ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีคุณภาพและมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด

๙.๒ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน และเกิดความยั่งยืนในการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัย

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดี ของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗

ตาราง...



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	
๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีมาก ของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๒๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีเลิศ ของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗

ตาราง(ต่อ)



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	
๓.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการสุ่มตรวจ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗
๔.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการสุ่มตรวจ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง กันยายน ๒๕๖๗

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ รายงานผลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ดีมาก และดีเลิศ ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒.๒ รายงานผลการดำเนินการในระบบ Digital Planing

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

รายงานผลการดำเนินการตรวจประเมินได้ตามตัวชี้วัดที่กำหนด

ลงชื่อ.....นางสาว ชัยวณิชยา.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวบุษมาพร ชัยวณิชยา)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสาทร

ลงชื่อ.....นายชาติชาย กุละนำพล.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายชาติชาย กุละนำพล)

ผู้อำนวยการเขตสาทร

(Signature)