

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิต วัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำ ขั้นตอนการผลิตบางส่วนอยู่นอกการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจากการเฝ้าระวังด้านคุณภาพอาหาร พบว่าตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์นั้นตรวจพบเชื้อ E.coli มากที่สุด รองลงมา ได้แก่ Salmonella และ S.aureus แสดงให้เห็นว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน

สำนักงานเขตหนองจอก เป็นหน่วยงานของกรุงเทพมหานครที่ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ ภายใต้วิสัยทัศน์ “กรุงเทพฯ เป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยสารพิษ ประชาชนบริโภคอาหารได้อย่างมั่นใจ” และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเป็นไปอย่างต่อเนื่อง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหนองจอก จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ เพื่อดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้บรรลุวิสัยทัศน์ของกรุงเทพมหานคร และให้ประชาชนมีความมั่นใจในการบริโภคอาหาร ทำให้ประชาชนมีสุขอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติตามหลักการสุขภาพอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ เพื่อให้มีการตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ

๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารเกิดจิตสำนึกและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๒.๔ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัย

๒.๕ เพื่อปรับปรุงมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

๒.๖ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. ตัวชี้วัด/เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค

๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการ มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และสถานศึกษาในพื้นที่เขตหนองจอก

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ และเป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๒ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนธันวาคม ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. แนวทางการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต

๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และจัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะของสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานที่เป้าหมาย ดังนี้

๖.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและน้ำ โดยเจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หรือเจ้าหน้าที่อื่นตามความเหมาะสม

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำส่งตรวจ ณ สำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร กรณีตรวจยืนยันผลการตรวจเบื้องต้น พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารพิษจากเชื้อรา

- เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำส่งตรวจ ณ ห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือหน่วยงานของรัฐนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร กรณีตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโรค และตรวจยืนยันผลการตรวจเบื้องต้นพบยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักสด

๖.๓ จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกให้ความรู้ ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ความรู้ด้านกฎหมาย และความรู้ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ประกอบการอาหารและประชาชนทั่วไป

๖.๔ จัดนิทรรศการเผยแพร่ความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และความรู้ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ณ สำนักงานเขตหนองจอก และสถานประกอบการอาหารเป้าหมาย

๖.๕ ดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา ดังนี้

๖.๕.๑ ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา โดยใช้แบบประเมินของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๖.๕.๒ ตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำเป็นสื่อ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๖.๕.๓ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัยในโรงเรียน/สถานศึกษา โดยจัดประชุมเครือข่าย ครั้งละครั้งวัน (อย่างน้อย ๓ ชั่วโมง) ๒ ครั้ง/ปี

๖.๖ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการณรงค์ ประชาสัมพันธ์ จัดนิทรรศการ ให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยและการพัฒนายกระดับมาตรฐานตลาดให้สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐานให้กับประชาชนและผู้ประกอบการตลาด

๖.๗ ส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหาร ได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตร ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๖.๘ รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และผู้บริหาร กรุงเทพมหานครทราบอย่างต่อเนื่อง

๖.๙ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการนำเรียนผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านการสาธารณสุข แผนงานอนามัย สิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ยอดเงิน ๕๘,๐๐๐.- บาท (ห้าหมื่นแปดพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ๑๘,๐๐๐ บาท

- เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อน ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน สีสังเคราะห์ อะพลาท็อกซิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(๓๐ ตัวอย่าง x ๒๐ บาท x ๓๐ วัน) = ๑๘,๐๐๐ บาท

รวม = ๑๘,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา ๑๕,๐๐๐ บาท

- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ/ปฏิบัติงาน เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน/ปฏิบัติงาน ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ วัน) = ๑๕,๐๐๐ บาท

รวม = ๑๕,๐๐๐ บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข ๑๒,๐๐๐ บาท

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ/ปฏิบัติการ

(๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) = ๗,๒๐๐ บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน/ปฏิบัติงาน

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) = ๓,๐๐๐ บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ วัน) = ๑,๘๐๐ บาท

รวม = ๑๒,๐๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๔,๕๐๐ บาท

เพื่อจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งละครั้งวัน (๓ ชั่วโมง) จำนวน ๙๐ คน

- ค่าอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ๙๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง = ๔,๕๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ๘,๕๐๐ บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ จัดนิทรรศการ = ๘,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๘,๐๐๐ บาท

(ห้าหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาอุปสรรค

- ๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้ เนื่องจากบุคลากรมีงานที่เร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน
- ๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี
- ๘.๓ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้ประกอบอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึก และมีความรับผิดชอบต่องuestผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย และมีสุขลักษณะอยู่ในเกณฑ์ดี
- ๙.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๓ อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เป็นผู้ประเมิน ติดตามผลการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ ตัวชี้วัด และเป้าหมาย สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดและเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ และรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้บริหารทราบ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวนิรชร เทพหนู)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองจอก

ลงชื่อ.....ผู้ควบคุมโครงการ
(นายอนันต์ กายพรรณ)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตหนองจอก

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายจิรวัฒน์ เกษมขอมวงษ์)
ผู้อำนวยการเขตหนองจอก