

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารเป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิต วัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำ ขั้นตอนการผลิตบางส่วนอยู่นอกการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจากการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารของกรุงเทพมหานคร ระหว่างปี พ.ศ.๒๕๕๔-๒๕๕๘ พบว่า ด้านจุลินทรีย์ สถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อ E.coli และ S.aureus มีแนวโน้มลดลง และพบว่าการปนเปื้อนเชื้อ V.cholerae มีความไม่คงที่ ส่วน Salmonella spp. มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน ส่วนด้านเคมี สถานการณ์การปนเปื้อนสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้มีแนวโน้มลดลง แต่การปนเปื้อนฟอร์มาลินและสีสังเคราะห์กลับเพิ่มสูงขึ้น และจากการตรวจหาสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมีแนวโน้มลดลง ส่วนน้ำส้มสายชูปลอมพบว่าลดลงอย่างต่อเนื่องและไม่พบเลยในปี พ.ศ.๒๕๕๘ และปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคพบว่าแนวโน้มที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานลดลงเช่นกัน

สำนักงานเขตหนองจอก เป็นหน่วยงานของกรุงเทพมหานครที่ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๔๘ ภายใต้วิสัยทัศน์ “กรุงเทพฯ เป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยพิษ ประชาชนบริโภคอาหารได้อย่างมั่นใจ” และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และบรรลุเป้าหมายตามแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหนองจอก จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ส่งผลให้มีสุขภาพดี และคุณภาพชีวิตที่ดีต่อไป

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. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และสถานศึกษาในพื้นที่เขตหนองจอก

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่อง ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ 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. แนวทางการดำเนินงาน

๕.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และจัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ดำเนินการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะของสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานที่เป้าหมาย ดังนี้

๕.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและน้ำ โดยเจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หรือเจ้าหน้าที่อื่นตามความเหมาะสม

๕.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำส่งตรวจ ณ สำนักงานชั้นสูตรสาธารณสุข สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจยืนยันผลการตรวจเบื้องต้น กรณีพบการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารพิษจากเชื้อรา

- เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำส่งตรวจ ณ ห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือหน่วยงานของรัฐนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร กรณีตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโรค และตรวจยืนยันผลการตรวจเบื้องต้นกรณีตรวจพบยาฆ่าแมลงตกค้างในผักสด

๕.๓ จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกให้ความรู้ ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ความรู้ด้านกฎหมาย และความรู้ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ประกอบการอาหารและประชาชนทั่วไป

๕.๔ จัดนิทรรศการเผยแพร่ความรู้ เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ความรู้ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และความรู้ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ณ สำนักงานเขตหนองจอก และสถานประกอบการอาหารเป้าหมาย

๕.๕ ดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา ดังนี้

๕.๕.๑ ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา โดยใช้แบบประเมินของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร

๕.๕.๒ ตรวจสอบและเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำเป็นสื่อ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๕.๕.๓ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัยในโรงเรียน/สถานศึกษา โดยจัดประชุมเครือข่าย ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี

๕.๖ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ จัดนิทรรศการ ให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยและการพัฒนาระดับมาตรฐานตลาดให้สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐานให้กับประชาชนและผู้ประกอบการตลาด

๕.๗ ส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหาร ได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตร ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๕.๘ รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และผู้บริหาร กรุงเทพมหานครทราบอย่างต่อเนื่อง

๕.๙ สรุปและประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการนำเรียนผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้านการสาธารณสุข แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ยอดเงิน ๗๑,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

๒๐,๐๐๐ บาท

- เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อน ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก สารฟอสฟอรัส ฟอสฟอรัส สีส้มเคราะห์ อะฟลาท็อกซิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ราคาต่อหน่วยเบิกตามจริง)

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

๒๐,๐๐๐ บาท

- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว รวม ๕ คน

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน) = ๒๐,๐๐๐ บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข รวม ๗ คน

๑๖,๐๐๐ บาท

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาล

(๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน) = ๙,๖๐๐ บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข

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

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน) = ๒,๔๐๐ บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๕,๐๐๐ บาท

- ค่าอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ในการจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๑๐,๐๐๐ บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ จัดนิทรรศการ

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๑,๐๐๐ บาท

(เจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหา/อุปสรรค

๘.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้ เนื่องจากบุคลากรมีงานที่เร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๘.๒ ผู้ประกอบการไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๓ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ผู้ประกอบการอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายมีจิตสำนึก และมีความรับผิดชอบต่องuestผู้บริโภคในการประกอบปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย และมีสุขลักษณะอยู่ในเกณฑ์ดี

๙.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย

๙.๓ อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง

๑๐. การติดตามประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เป็นผู้ประเมิน ติดตามผลการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ ตัวชี้วัด และเป้าหมาย สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดและเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ และรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ ให้ผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

(ลงชื่อ).....ผู้ดำเนินการโครงการ

(นางจันทน์ เตชะพิเชฐวงศ์)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตหนองจอก

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวนิรชร เทพหนู)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตหนองจอก

(ลงชื่อ).....ผู้ควบคุมโครงการ

(นางลัดดา หุยประเสริฐ)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตหนองจอก

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวุฒิกัทร คำประกอบ)

ผู้อำนวยการเขตหนองจอก