

ที่โครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหนองแขม
๒๕๖๐

๑. หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกัน แต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญในอาหารกลุ่มผักผลไม้ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษอะฟลาทอกซินนับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสง อีกทั้งยังห้ามใช้บอแรกซ์ในเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นเนื้อ ไก่ หมู เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหนองแขมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการควบคุมมาตรฐานตามระเบียบข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อปกป้องประชาชนพื้นที่เขตหนองแขม นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๖ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๗ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ๒.๘ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหาร

๓. เป้าหมาย

ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๘๐

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สนับสนุนแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๑ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย กลยุทธ์หลักตามแผนฯ ของหน่วยงาน ก ๑.๖.๒.๑ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดต่อที่สำคัญในเขตเมืองในเครือข่ายภาครัฐ เอกชน และประชาชน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๕๙ - กันยายน ๒๕๖๐

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารกลุ่มเป้าหมายเป็นสถานประกอบการต่างๆ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

๖.๒.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้ผู้ที่จะปฏิบัติหน้าที่ เจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล อาสาสมัคร แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๑.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัยเพื่อยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐ กรณีตรวจหา

เชื้อโรคในอาหารและตรวจยืนยันผล กรณียาฆ่าแมลงตกค้างในผัก

๖.๒.๑.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๖.๒.๒ จัดอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๖.๒.๓ ส่งเสริมให้มีการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัย ด้วยการจัดตั้งชมรม ประชาคมอาหารปลอดภัยของแต่ละกลุ่มผู้ประกอบการและชมรม ประชาคมรวมในระดับเขต รวมถึงการรับสมัครบุคคลทั่วไปที่มีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดเข้าร่วมเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยจัดอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และแต่งตั้งเป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยปฏิบัติงานในพื้นที่

๖.๓ บริหารแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยเชิงกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง

๖.๔ จัดทำแผนการออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๖.๕ ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน

๖.๖ ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย

๖.๗ สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณปี ๒๕๖๐ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวด
รายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพัน
บาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตัวอย่างอาหาร

เป็นเงิน ๒๕,๕๐๐.- บาท

(๒๕ บาท x ๑,๐๒๐ ตัวอย่าง)

๗.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข

- นักวิชาการสุขาภิบาล

เป็นเงิน ๑๒,๘๐๐.- บาท

(๔ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท x ๔ วัน)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

เป็นเงิน ๒,๔๐๐.- บาท

(๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๗๕ บาท x ๔ วัน)

รวมเป็นเงิน ๑๕,๒๐๐.- บาท

(หนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อยบาทถ้วน)

๗.๓ ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่เป้าหมายนอกเวลาราชการ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ

- ชำราชการ

เป็นเงิน ๗,๒๐๐.- บาท

(๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

เป็นเงิน ๑๐,๘๐๐.- บาท

(๕๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)

รวมเป็นเงิน ๑๘,๐๐๐.- บาท

(หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม

เป็นเงิน ๘,๐๐๐.- บาท

(๒๐๐ บาท x ๔๐ คน x ๑ วัน)

๗.๕ ค่าจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เป็นเงิน ๑,๒๕๐.- บาท

(๒๕ บาท x ๒๕ คน x ๑ วัน x ๒ ครั้ง)

๗.๖ ค่าวัสดุอุปกรณ์

เป็นเงิน ๗,๐๕๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐.- บาท

(เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถือว่าเงินจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณ

ที่ตั้งไว้



๘. ปัญหาและอุปสรรค

- ๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ และขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ
- ๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- ๘.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารและอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางกฤษณา ศรีวรสถ์)
(ผู้อำนวยการบริหารงานคุณภาพการพิเศษ)
(หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและคุณภาพ)
สำนักงานเขตหนองแขม

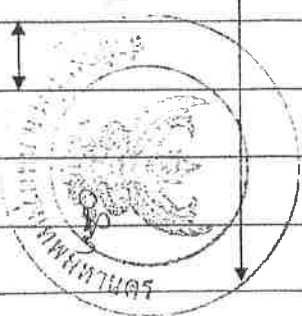
ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายพณรัชต์ กลั่นบุรุษ)
(ผู้อำนวยการเขตหนองแขม)

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๐
หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/โครงการ/กรุงเทพมหานครฯ เมืองอาหารปลอดภัย

วงเงินงบประมาณ ๗๕,๐๐๐ บาท

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักรงานเขตหนองแขม

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	พฤษภาคม
๑.	กิจกรรม เขตอาหารปลอดภัย รายละเอียดค่าใช้จ่าย สำรวจอย่างอาหาร สำรวจและเก็บบุคลากรด้านสาธารณสุข สำรวจการบริการนอกเวลา สำรวจอาหารกลางวันกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้ สำรวจฐานอาหารปลอดภัย ค่าใช้จ่ายการจัดประชุมเครือข่ายสุขภาพภาคอาหารใน โรงเรียน ๒ ครั้ง ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐ บาท	๒๕,๕๐๐ ๑๕,๒๐๐ ๑๘,๐๐๐ ๘,๐๐๐ ๑,๒๕๐ ๗,๐๕๐													



รับเข้าบัญชีถูกต้อง
ระบุกับหัวหน้าฝ่ายขึ้นไป

[Signature]

ผู้อำนวยการสำนักสิ่งแวดล้อม
ผู้อำนวยการเขตหนองแขม

โครงการตามข้อบัญญัติงบประมาณประจำปี ๒๕๖๐
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ	ระยะเวลาดำเนินการ	แนวทางการดำเนินงาน	ปัญหาอุปสรรค	หมายเหตุ (สอดคล้องกับนโยบายใด)
๒ รหัสโครงการ ๐๗๑๙๙-๒	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	๗๕,๐๐๐	ตุลาคม ๒๕๕๙ – กันยายน ๒๕๖๐	สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอย จำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จากสถานประกอบการ ในพื้นที่เขตหนองแขมเป้าหมาย ทั้งหมด ๑๓๐ ราย	ไม่มี	นโยบายที่ ๔ “คุณภาพชีวิต ดี” (Care)

นโยบายที่ ๓ “ปลอดภัย” (community) : ชีวิตรปลอดภัย ทรัพย์สินปลอดภัย
 นโยบายที่ ๔ “คุณภาพชีวิตดี” (Care) : คุณภาพชีวิตประชาชนสิ่งแวดล้อม และระบบนิเวศน์