

ชื่อโครงการ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ปีงบประมาณ

๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกัน แต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้าง นับเป็นปัญหาสำคัญในอาหารกลุ่ม ผักผลไม้ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสง อีกทั้งยังห้ามใช้บอแรกซ์ ในเนื้อสัตว์สด และผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นเนื้อ ไก่ หมู

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหนองแขมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการควบคุมมาตรฐานตามระเบียบข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนพื้นที่เขตหนองแขม นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่ประกอบการอาหาร
- 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 เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

๓. เป้าหมาย

ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๘๐

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สนับสนุนแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๑ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย กลยุทธ์หลักตามแผนฯ ของหน่วยงาน ก๑.๖.๒.๑ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดต่อที่สำคัญในเขตเมืองในเครือข่ายภาครัฐเอกชนและประชาชน

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๐ – กันยายน ๒๕๖๑

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารกลุ่มเป้าหมายเป็นสถานประกอบการต่างๆ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

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

๖.๒.๑.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัยเพื่อยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐ กรณีตรวจหา

เชื้อโรคในอาหารและตรวจยืนยันผล กรณีชำแฉมลงตกค้างในผัก

๖.๒.๑.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ส่วนกองอนามัย

ตามแบบที่กำหนด

๖.๒.๒ จัดอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

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 ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตัวอย่างอาหาร (๒๕ บาท x ๑,๐๒๐ ตัวอย่าง)

๒๕,๕๐๐ บาท

/๗.๒ ตรวจสอบ

๗.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๕,๒๐๐	บาท
- นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๔ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน)	๑๒,๘๐๐	บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน)	๒,๔๐๐	บาท

๗.๓ ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่เป้าหมายนอกเวลาราชการ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๑๘,๐๐๐	บาท
- ข้าราชการ (๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)	๗,๒๐๐	บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)	๑๐,๘๐๐	บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๐๐ บาท x ๔๐ คน x ๑ วัน)	๘,๐๐๐	บาท
--	-------	-----

๗.๕ ค่าจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๒๕ คน x ๑ วัน x ๒ ครั้ง)	๑,๒๕๐	บาท
---	-------	-----

๗.๖ ค่าวัสดุอุปกรณ์

๗,๐๕๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้แล้วเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกิน

งบประมาณที่ตั้งไว้

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 (นางกฤษดา ศรีนวลจันทร์)

ผู้เสนอโครงการ

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

(หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล)

สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ

(นายธนกร ไชยศรี)

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธนกร ไชยศรี)

ผู้อำนวยการเขตหนองแขม

แผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (คำตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข)
ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหนองแขม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑

๑. หลักการและเหตุผล

ในสภาพสังคมปัจจุบัน ประชาชนได้ให้ความสนใจในเรื่องการดูแลสุขภาพมากขึ้น อาหารนับว่าเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพโดยตรง ดังนั้นการดูแลในเรื่องอาหารปลอดภัยจึงเป็นภารกิจ ที่กรุงเทพมหานครให้ความสำคัญและดำเนินโครงการต่างๆ เพื่อควบคุมสุขลักษณะของวัตถุดิบอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ประกอบปรุง หรือการเก็บอาหาร รวมทั้งส่งเสริมความรู้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารโดยได้ประกาศยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานคร เพื่อทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย ปลอดภัย โรค ปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ ส่งเสริมให้ประชาชนผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีจากการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เป็นการคุ้มครองสุขภาพชาวกรุงเทพมหานคร

สำนักงานเขตหนองแขม ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการดูแลพื้นที่เขตหนองแขมในการควบคุมลักษณะการประกอบปรุงอาหาร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตหนองแขม ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยได้จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะ และเก็บตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารจากแหล่งอาหารต่างๆ ในพื้นที่เขตหนองแขม

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ส้มอหาร และตลาดให้ได้มาตรฐาน

๒.๒ เพื่อเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียน ด้านอาหาร

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๔ เพื่อตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ส้มอหาร และตลาด

๒.๕ เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขม ได้แก่

- ตลาด
- ร้านอาหาร
- มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

ได้รับการตรวจด้านสุขลักษณะ และสุ่มตรวจด้านคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น/ ส่งเสริมวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและตลาด

/๔. วิธีดำเนินการ...

๖. งบประมาณ

ข้าราชการ และลูกจ้างสังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม จำนวน ๑๓ คน ปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. รวม ๔ ชั่วโมง ระหว่างเดือนมกราคม-เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๑ จำนวน ๑๘ วัน วันละ ๕ คน เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๑๘,๐๐๐	บาท
- ข้าราชการ (๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)	๗,๒๐๐	บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๘ วัน)	๑๐,๘๐๐	บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๘,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๑ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่นรายศรีค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยสามารถสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานได้ ถ้ามีการโยกย้ายตำแหน่งดังกล่าว

๗. ปัญหาอุปสรรค

๗.๑ ไม่สามารถปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้เนื่องจากบุคลากรมีงานที่เร่งด่วนต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน

๗.๒ ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการ

๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๘.๑ อัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อลดลง

๘.๒ ผู้ประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมายมีความตระหนักและมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการปรุงจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย

๘.๓ โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยเป็นที่รู้จักของประชาชนและผู้ประกอบการในพื้นที่

ลงชื่อ.....ผู้เสนอแผน
(นายสุวิทย์ วัฒนศิริ)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผน
(นายธนกร ไชยศรี)
ผู้อำนวยการเขตหนองแขม

รายชื่อเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)
ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
๑	นายยุทธนา ศรีแย้มวงศ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	
๒	นายสุทธิพร ก้อนด้วง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	
๓	นางสาววีรสุดา เผ่าภูธร	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	
๔	นายชิษณุพงศ์ นันทะศิริวัฒนกุล	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญการ	
๕	นางนฤมล วุ่นคง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	
๖	นางสาวเยาวลักษณ์ สายสมบัติ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	
๗	นางสาวปาริชาติ ทองเก่า	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๘	นางสาวขทัย สุวรรณหงษ์	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๙	นายสามารถ เมฆศรีสุวรรณ	นักวิทยาศาสตร์	//
๑๐	นางสาวกุลนันท์ แยมชุตติ	พนักงานธุรการ ส.๑	
๑๑	นายสุรศักดิ์ สายวา	พนักงานขับรถยนต์	
๑๒	นายโสภาคย์ จำเนียรจิตร	พนักงานขับรถยนต์	
๑๓	นายธานินทร์ มานิมิตร	พนักงานขับรถยนต์	

หมายเหตุ : หากมีการโยกย้ายสับเปลี่ยนตัวบุคคลให้สับเปลี่ยนตัวบุคคลผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาได้โดยอยู่ใน
จำนวนบุคคลและวงเงินที่ได้รับอนุมัติ