ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม
ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

---

๑. หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกัน แต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coil ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญในอาหารกลุ่ม ผักผลไม้ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสง อีกทั้งยังห้ามใช้บอแรกซ์ในเนื้อสัตว์บด และผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นเนื้อ ไก่ หมู

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน และคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหนองแขมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการควบคุมมาตรฐานตามระเบียบข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนพื้นที่เขตหนองแขม นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้ระดับมาตรฐาน

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 ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สนับสนุนแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) และแผนงานการพัฒนากรุงเทพมหานคร ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๖.๒ ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

๖.๒.๑ จัดทำแผนปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารกลุ่มเป้าหมายเป็นสถานประกอบการต่างๆ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

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

๖.๒.๑.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัยเพื่อยืนยันผล
- เก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐ กรณีตรวจหาเชื้อโรคในอาหารและตรวจยืนยันผล กรณียาฆ่าแมลงตกค้างในผัก

๖.๒.๑.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยตามแบบที่กำหนด

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 ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่น-ห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตัวอย่างอาหาร (๒๕ บาท x ๘๐๐ ตัวอย่าง)	๒๐,๐๐๐	บาท

๗.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๖,๐๐๐	บาท
- นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน)	๙,๖๐๐	บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน)	๔,๐๐๐	บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน)	๒,๔๐๐	บาท

๗.๓ ตรวจสุขลักษณะสถานที่เป้าหมายนอกเวลาราชการ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๒๐,๐๐๐	บาท
- ข้าราชการ (๕๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน)	๑๒,๐๐๐	บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ วัน)	๘,๐๐๐	บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรมศึกษาดูงานตลาดที่ได้รับรางวัลระดับพรีเมี่ยมของกรุงเทพมหานคร

- ค่าอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๐๐ บาท x ๒๕ คน x ๑ วัน)	๕,๐๐๐	บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรบุคคลภายนอก (๑,๒๐๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชม.)	๔,๘๐๐	บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๕,๒๐๐	บาท

๗.๕ ค่าจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๓๐ คน x ๑ วัน x ๒ ครั้ง)	๑,๕๐๐	บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๕๐๐	บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่พียงพอ 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
(นายยุทธนา ศรีแย้มวงษ์)
(นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุธน สุวรรณภานนท์)
(ผู้อำนวยการเขตหนองแขม)

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒
หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ ๗๕,๐๐๐ บาท
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค. ๖๑	พ.ย. ๖๑	ธ.ค. ๖๑	ม.ค. ๖๒	ก.พ. ๖๒	มี.ค. ๖๒	เม.ย. ๖๒	พ.ค. ๖๒	มิ.ย. ๖๒	ก.ค. ๖๒	ส.ค. ๖๒	ก.ย. ๖๒	หมายเหตุ
๑.	กิจกรรม เขตอาหารปลอดภัย รายละเอียดค่าใช้จ่าย														
	- ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๐๐													
	- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๖,๐๐๐													
	- ค่าอาหารทำการนอกเวลา	๒๐,๐๐๐													
	- ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๕,๐๐๐													
	- ค่าจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๔,๐๐๐													
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐ บาท														

รับรองข้อมูลถูกต้อง
ระดับหัวหน้าฝ่ายขึ้นไป.....
(นายสุธน สุวรรณภานนท์)
ผู้อำนวยการเขตหนองแขม
ผู้รับรอง