

ชื่อโครงการ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ปีงบประมาณ

๒๕๖๓

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

เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน สำนักงานเขตหนองแขม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ 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

ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

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

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓ ณ สถานประกอบการด้านอาหารของเขตหนองแขม

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. ขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อ ทดสอบหาสารปนเปื้อนด้านเคมี และจุลินทรีย์	←											→
๓. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและ ประเมินความเสี่ยงการระบาดของ โรค และการปนเปื้อนสารพิษของ อาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน	←											→
๔. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน สถานประกอบการด้านอาหาร ปลอดภัย	←											→
๕. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ด้านสุขลักษณะของสถาน ประกอบการด้านอาหาร /ตรวจ กรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉิน โดยใช้บุคลากรด้านสาธารณสุข				↔								
๖. ตรวจ ด้านสุขลักษณะของ สถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้นอกเวลาราชการ				↔								

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๗. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย					↔							
๘. ส่งเสริม/จัดสอบ ให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร	←											→
๙. จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๒ ครั้ง					↔					↔		
๑๐. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร											↔	

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณปี ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๘๑,๐๐๐ บาท (แปดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

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

๗.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข ๒๐,๐๐๐ บาท
 - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) ๑๒,๐๐๐ บาท
 - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) ๕,๐๐๐ บาท
 - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) ๓,๐๐๐ บาท

๗.๓ ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่เป้าหมายนอกเวลาราชการ 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

กิจกรรมศึกษาดูงานตลาดที่ได้รับรางวัลระดับพรีเมียมของกรุงเทพมหานคร
 - 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 ๔,๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๑,๐๐๐ บาท (แปดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกิน
งบประมาณที่ตั้งไว้

โดยงบประมาณที่ได้รับจากปี ๒๕๖๑ จำนวน ๗๕,๐๐๐ บาทและปีงบประมาณ ๒๕๖๒ จำนวน ๗๕,๐๐๐ บาท

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการตรวจประเมิน	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	๑. จัดแผนการตรวจประเมินและหลักเกณฑ์การตรวจประเมินกรณีตรวจตามแผน ๒. กรณีสุ่มตรวจให้ข้อมูลแก่ผู้ประกอบการให้ครบถ้วนตลอดจนบอกถึงข้อดีของการตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่
๒. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ และขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	๑. จัดแผนในการตรวจประเมินให้สามารถสับเปลี่ยนวัน/เวลา และคนให้ทำงานได้ตามแผน ๒.อบรมและสอนทักษะแก่เจ้าหน้าที่ให้เกิดความเชี่ยวชาญ

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และตลาด ได้รับการพัฒนาได้รับป้ายรับรองอาหารปลอดภัย ระดับดี กรุงเทพมหานคร

๙.๓ ส่งเสริมมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	ผลผลิต	$\frac{\text{จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์}}{\text{จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด}} \times ๑๐๐$ สถานประกอบการด้านอาหารต้องผ่านเกณฑ์ ๓ ด้านดังนี้ ๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์ ๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ตรวจหา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ฟอรัมาลีน (อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย) และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ไม่พบการปนเปื้อนมากกว่าร้อยละ ๙๐) ๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ ได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	ต.ค. ๖๒ - ก.ย. ๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ ให้สำนักอนามัยทราบเป็นรายเดือน และ ติดตามเป็นรายไตรมาสโดยมีเป้าหมาย ดังนี้

๑) เดือน ต.ค.๖๒ - ม.ค.๖๓ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๕๐

๒) เดือน ก.พ.๖๓ - พ.ค.๖๓ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๘๐

๓) เดือน มิ.ย.๖๓ - ก.ย.๖๓ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายยุทธนา ศรีชัยมั่งงิม)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
(หัวหน้าสำนักงานส่งเสริมและสุขภาพ)
สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวิวัฒน์ พันธ์)
ผู้อำนวยการเขตหนองแขม