

ชื่อโครงการ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานผู้รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ปีงบประมาณ

๒๕๖๕

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.๒๕๖๕ 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

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕											
	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. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์	↔											
๓. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน	↔											
๔. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย	↔											
๕. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร /ตรวจกรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉินโดยใช้บุคลากรด้านสาธารณสุข			↔									
๖. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหารโดยใช้นอกเวลาราชการ			↔									

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕											
	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. ดำเนินกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน						←			→			
๑๐. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร											←	→

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณปี ๒๕๖๕ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๘๐,๙๐๐ บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

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

๗.๒ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร มีค่าใช้จ่าย ดังนี้

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข ๑๕,๙๐๐ บาท

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

- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (๑๕๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน) ๔,๘๐๐ บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๙๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ วัน) ๑,๕๐๐ 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

จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดตลาด

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๑๕,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๑๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐,๙๐๐ บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ใช้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และตลาด ได้รับการพัฒนาได้รับป้ายรับรองอาหารปลอดภัย ระดับดี กรุงเทพมหานคร

๙.๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ระดับความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑.ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ระดับ ๕ (ร้อยละ ๑๐๐)	ผลผลิต	<u>๑.จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ ระดับดี X ๑๐๐</u> จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด <u>๒.จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ ระดับดี และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม X ๑๐๐</u> จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด - เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้ ๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ ๒) ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร - เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ แล้วทุกองค์ประกอบ	เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ – เดือนกันยายน ๒๕๖๕
๒.ระดับความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	ร้อยละ ๒๐ (ระดับ ๕)	ผลผลิต		

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ ให้สำนักอนามัยทราบเป็นรายเดือน และ ติดตามเป็นรายไตรมาสโดยมีเป้าหมาย ดังนี้

๑) เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ – เดือนมกราคม ๒๕๖๕ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๕๐

๒) เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ – เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๘๐

๓) เดือนมิถุนายน ๒๕๖๕ – เดือนกันยายน ๒๕๖๕ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวพัศพิชชา ทองจิราอนันต์)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางมณีวรรณ ศรีสวัสดิ์)

ผู้อำนวยการเขตหนองแขม