

ชื่อโครงการ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานผู้รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ปีงบประมาณ

๒๕๖๖

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 ในเนื้อสัตว์บด และผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นเนื้อ ไก่ หมู

เพื่อให้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน สำนักงานเขตหนองแขม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย 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 เพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	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 ๒๕๖๖ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงิน ๘๐,๙๐๐ บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

๗.๑ ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพอาหาร 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

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (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 ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดตลาด

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๑๕,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ๑๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐,๙๐๐ บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการตรวจประเมิน	๒	๒	ปานกลาง	๑. แจ้งแผนการตรวจประเมินและหลักเกณฑ์การตรวจประเมินกรณีตรวจตามแผน ๒. กรณีผู้คุมตรวจให้ข้อมูลแก่ผู้ประกอบการให้ครบถ้วนตลอดจนบอกถึงข้อดีของการตรวจประเมินของเจ้าหน้าที่
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	๑.จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ ระดับดี X ๑๐๐ จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด ๒.จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ ระดับดี และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม X ๑๐๐ จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด - เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้ ๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ ๒) ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร - เกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ แล้วทุกองค์ประกอบ	เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – เดือนกันยายน ๒๕๖๖
๒.ระดับความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	ร้อยละ ๒๐ (ระดับ ๕)	ผลผลิต		

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ ให้สำนักอนามัยทราบเป็นรายเดือน และ ติดตามเป็นรายไตรมาสโดยมีเป้าหมาย ดังนี้

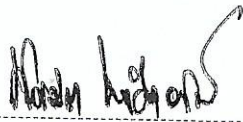
๑) เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ – เดือนมกราคม ๒๕๖๖ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๕๐

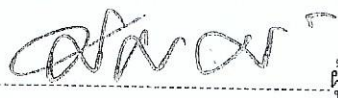
๒) เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ – เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๘๐

๓) เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ – เดือนกันยายน ๒๕๖๖ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และ ความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวพัชพิชชา ทองจิระอรรถ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองแขม

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นางมณีวรรณ ศรีสวัสดิ์)
ผู้อำนวยการเขตหนองแขม

แผนปฏิบัติการ

โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

งบประมาณ ๘๐,๙๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
				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	-	๕	๕	←→											
๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์	๒๐,๐๐๐	๒๐	๒๐	←											→
๓. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือตลาดสดร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และโรงเรียน	-	๒๐	๒๐	←											→
๔. ตรวจสอบประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย	-	๒๐	๒๐	←											→

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๖
หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ ๘๐,๙๐๐ บาท
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองแขม

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค. ๖๕	พ.ย. ๖๕	ธ.ค. ๖๕	ม.ค. ๖๖	ก.พ. ๖๖	มี.ค. ๖๖	เม.ย. ๖๖	พ.ค. ๖๖	มิ.ย. ๖๖	ก.ค. ๖๖	ส.ค. ๖๖	ก.ย. ๖๖	หมายเหตุ
๑.	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย														
	รายละเอียดค่าใช้จ่าย														
	- ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๐๐	←												→
	- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๕,๙๐๐			←			→							
	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๒๐,๐๐๐			←							→			
	- ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๕,๐๐๐						←			→				
	- ค่าดำเนินกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐						←			→				
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐,๙๐๐ บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน)														

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน



(นางมณีนวรณ์ ศรีสวัสดิ์)

ผู้อำนวยการเขตหนองแขม

ผู้รับรอง