

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประชาชนที่พำนักอาศัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีเป็นจำนวนมาก ทั้งประชาชนชาวกรุงเทพมหานครและประชาชนที่เข้ามาประกอบอาชีพ รวมทั้งนักท่องเที่ยว ซึ่งในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารต่างๆ นอกจากจะสร้างความประทับใจในด้านความอร่อย สะอาด และมีคุณภาพแล้วยังเป็นการสร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจในภาพรวมอีกด้วย หากการจำหน่ายอาหารขาดการดูแล เอาใจใส่ ย่อมนำมาซึ่งอันตรายและพิษภัยจากอาหารในรูปแบบต่างๆ อันจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและเศรษฐกิจในภาพรวมด้วยเช่นกัน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากรุงเทพมหานคร ได้มีการกวาดล้าง ควบคุม ดูแลคุณภาพความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ด้วยถือเป็นภารกิจสำคัญ อันจะส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็น “เมืองแห่งการมีสุขภาพ และคุณภาพชีวิตที่ดี” (Bangkok Healthy City) อย่างครอบคลุมและทั่วถึง

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ถือเป็นภารกิจสำคัญในการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร เพื่อควบคุมและพัฒนาการสุขภาพอาหารทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งในสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหารและแผงลอย สอดรับกับยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยสำนักอนามัยได้ร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต ดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยเนื่อง เพื่อสร้างทางเลือกที่ดีกว่าและความเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหลักสี่ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานที่ของสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ เป้าหมาย

- ๓.๑.๑ ร้อยละ ๗๘ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๑.๒ ร้อยละ ๙๕ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๓.๑.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี



๓.๒ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๓.๒.๑ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓.๒.๒ ประชาชนหรือผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะ ๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) แผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การพัฒนากรุงเทพมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน รวมทั้งเป็นโครงการที่สนับสนุนภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ สำนักอนามัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๓

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. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ	↔											
๓. ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	←											→
๔. ดำเนินกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่	←											→
๕. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน		↔								↔		
๖. ดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย						↔						
๗. สรุปผลการดำเนินงาน รายงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	←											→



๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๓ สำนักงานเขตหลักสี่ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๗๕,๐๐๐ บาท (เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

- ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์, ซาลิซิลิก, พอร์มาลดีไฮด์ และโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (๔๒๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท)

๒๓,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.-บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบด้านกายภาพของสถานประกอบการเป้าหมายและเก็บตัวอย่างอาหาร ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๒ - เดือนมกราคม ๒๕๖๓ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. รายละเอียดดังนี้

- ข้าราชการ จำนวน ๔ คน

(๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๑ ครั้ง) ๑๖,๘๐๐.-บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน

(๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๑ ครั้ง) ๔,๒๐๐.-บาท

รวมเป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ โดยให้นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันออกปฏิบัติงานตรวจสอบอาหารหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจแนะนำสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหารในเดือนมีนาคม ๒๕๖๓ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐๐ บาท X ๔ ครั้ง) ๙,๖๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๒๕ บาท X ๔ ครั้ง) ๔,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๗๕ บาท X ๔ ครั้ง) ๒,๔๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.- บาท

๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๑๐,๐๐๐.-บาท

๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ๕,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๕,๐๐๐.- บาท

(เจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้แล้วเกลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ตั้งไว้



.....ความเสี่ยง.....

๘. ความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมิน			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานมีโครงการเร่งด่วนหรืองานนโยบายเร่งด่วนอาจทำให้การดำเนินการล่าช้า	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	-จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการและสามารถปรับแผนการปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม เมื่อมีภารกิจ/งานนโยบายเร่งด่วนเพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงทุกด้าน
๒. ผู้ประกอบการขาดความรู้ความร่วมมือนในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี	ปานกลาง	สูง	สูง	- จัดทำแผนตรวจสอบสถานประกอบการและประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่ - จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารแก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีบริการสอบประเมินความรู้ด้วยตนเองที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในเวลาราชการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนหรือผู้บริโภคได้รับการคุ้มครอง ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพ
๒. สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
๓. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๔. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



๑๐. การติดตาม.....

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๗๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	๑๒ เดือน
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	๑๒ เดือน
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานผลการดำเนินงานโครงการต่อผู้บังคับบัญชาและรายงานผลการดำเนินงานเป็นรายเดือนไปยังกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๑๐.๓.๒ ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๑๐.๓.๓ ร้อยละของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายประจวบ น้อยยามาศย์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสมบัติ กนกทิพย์วรรณ)
ผู้อำนวยการเขตหลักสี่

หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๙ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๕ พบร้อยละ ๓.๖ ๖.๒ ๘.๐ ๔.๘ ๒.๙ ๓.๔ และ ๒.๔ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๙ ในปี ๒๕๕๖ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่าแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๕ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒ ๘๔๙.๕๐ ๘๒๑.๘๕ ๗๑๕.๙ ๗๐๒.๐๗ ๗๓๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตหลักสี่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมายจากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๔. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๕. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๗๘ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
๒. ร้อยละ ๙๕ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
๓. ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี



ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะ ๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) แผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การพัฒนากรุงเทพมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน รวมทั้งเป็นโครงการที่สนับสนุนภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ สำนักงานมัย

ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนธันวาคม ๒๕๖๒ – เดือนมกราคม ๒๕๖๓ และ เดือนมีนาคม ๒๕๖๓

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ คน ตามรายชื่อแนบท้ายผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ (วันจันทร์ – วันศุกร์) ระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ตั้งแต่เดือน ธันวาคม ๒๕๖๒ – เดือนมกราคม ๒๕๖๓ และเดือนมีนาคม ๒๕๖๓ โดยปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาดสด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จัดเตรียมการอบรม ตรวจสอบด้านกายภาพ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลชีวะในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาดสด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบด้านกายภาพของสถานประกอบการเป้าหมายและเก็บตัวอย่างอาหาร ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๒ – เดือนมกราคม ๒๕๖๓ วันราชการปกติ (จันทร์ – ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. รายละเอียดดังนี้

- ข้าราชการ จำนวน ๔ คน
(๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๑ ครั้ง) ๑๖,๘๐๐.-บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน
(๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๑ ครั้ง) ๔,๒๐๐.-บาท
- รวมเป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.-บาท

๒. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ โดยให้นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันออกปฏิบัติงานตรวจสอบอาหารหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจแนะนำสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหารในเดือนมีนาคม ๒๕๖๓ วันราชการปกติ (จันทร์ – ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน
(๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐๐ บาท X ๔ ครั้ง) ๙,๖๐๐.- บาท
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน
(๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๒๕ บาท X ๔ ครั้ง) ๔,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน
(๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๗๕ บาท X ๔ ครั้ง) ๒,๔๐๐.- บาท

/-๓- รวมเป็นเงิน...



รวมเป็นเงิน ๑๖,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๗,๐๐๐.-บาท

อนึ่ง หากมีการโยกย้ายหรือสับเปลี่ยนตัวผู้ปฏิบัติงาน ก็ให้สับเปลี่ยนตัวบุคคลได้แต่ให้อยู่ภายในกรอบอัตราและวงเงินที่ได้รับอนุมัติ

งบประมาณ

สำนักงานเขตหลักสี่ ขออนุมัติเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ภายในวงเงิน ๓๗,๐๐๐.-บาท (สามหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน)

ปัญหาและอุปสรรค

๑. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอ
๒. ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
๓. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา และปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๑. สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งประชาชนได้รับการคุ้มครองบริโภค ได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
๒. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๓. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

การประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานผลการปฏิบัติงานโครงการ



ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายประจวบ น้อยยามาศย์)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสมบัติ กนกทิพย์วรรณ)

ผู้อำนวยการเขตหลักสี่

รายชื่อผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
แผนงานปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหลักสี่

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
๑.	นายประจวบ น้อยอำมาตย์	นักวิชาการสุขภาพชุมชนชำนาญการพิเศษ	รายชื่อผู้ปฏิบัติงาน อาจเปลี่ยนแปลง หากมีการโยกย้าย หรือโอน ให้สับเปลี่ยน หมุนเวียนตัวบุคคล ได้ตามจำนวน ที่ได้รับอนุมัติ
๒.	นางปิยมาส โคตรพัฒน์	นักวิชาการสุขภาพชุมชนชำนาญการ	
๓.	นางสาวสุภาภรณ์ แสนประสิทธิ์	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๔.	นางสาวอมรรัตน์ สุนทรภีรัตน์	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๕.	ว่าที่ร้อยตรีหญิงทิพาภรณ์ อุปพลเสียร	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๖.	นางสาวพรทิวา อมรสิน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๗.	นายธีรวุฒิ รักษากลิ่น	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๘.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน/ชำนาญงาน	
๙.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน/ชำนาญงาน	
๑๐.	นายธนกร ศรีใส	พนักงานขับรถยนต์	
๑๑.	นายชัยภัทร์ กาญจนกุล	พนักงานขับรถยนต์	



(นายประจวบ น้อยอำมาตย์)
นักวิชาการสุขภาพชุมชนชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
สำนักงานเขตหลักสี่

แผนปฏิบัติการ

โครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงาน สำนักงานเขตหลักสี่
 ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
 งบประมาณ ๗๕,๐๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ	ผลรวมขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ	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.	
- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๒๓,๐๐๐.-	๓๐.๖๗	๓๐.๖๗	↓												
- ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ	๒๑,๐๐๐.-	๒๘.๐๐	๕๘.๖๗	↔			↔									
- ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์	๑๖,๐๐๐.-	๒๑.๓๓	๘๐.๐๐				↔									
- กิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพ อาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐.-	๑๓.๓๓	๙๓.๓๓	↔			↔						↔			
- กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐.-	๖.๖๗	๑๐๐.๐๐										↔			
ผลรวม	๗๕,๐๐๐.-	๑๐๐	๑๐๐													

(นายประจวบ น้อยอาภาตย์)
 นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
 หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
 สำนักงานเขตหลักสี่