

ชื่อโครงการ
หน่วยงาน
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตห้วยขวาง
พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินงานเรื่องอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครยังไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร ปรากฏตามรายงานสถิติการเฝ้าระวังโรคของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ยังคงพบกลุ่มผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อทาง น้ำและอาหาร มีจำนวนผู้ป่วยสูงเป็นอันดับ ๑ เมื่อเทียบกับโรคติดต่ออื่นๆ ถึงแม้กรุงเทพมหานครจะมีความ พยายามแก้ไขอย่างต่อเนื่อง มีหน่วยงานรองรับคือกองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขภาพ สำนักงานเขต เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการแต่ยังขาดการพิจารณาปัญหาอย่างรอบด้าน ไม่มีกรอบและ ทิศทางที่ชัดเจนที่จะสามารถแก้ปัญหาได้อย่างจริงจังและยั่งยืน

สำนักงานเขตห้วยขวาง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เขตห้วยขวาง ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๖๓ เพื่อให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร มินิมาร์ท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ต้นต้วและตระหนักถึง ความสำคัญ ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตห้วยขวาง รวมทั้งผู้ที่ เข้ามาพักอาศัยในพื้นที่ จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุงด้านสุขลักษณะในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาดในพื้นที่เขตห้วยขวาง
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารในตลาด
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคอาหาร

๓. เป้าหมาย

๓.๑. เก็บตัวอย่างอาหาร ณ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่สะสม อาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซาลิก พอร์มาลดีไฮด์ และไฮโดรซัลไฟด์ จำนวน ๘๐๐ ตัวอย่าง

๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหาร ณ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่สะสม อาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนจุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒๐๐ ตัวอย่าง

๓.๓ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับผู้ประกอบการและ ประชาชนทั่วไปในพื้นที่เขตห้วยขวาง จำนวน ๔๐ ครั้ง

๓.๔ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ เฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรค ป้องกันและแก้ไข ปัญหาเหตุเดือดร้อนรำคาญและปัญหาด้านสาธารณสุขอื่นๆ จำนวน ๑๙ ครั้ง

๓.๕ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับเครือข่ายสุขภาพ อาหารในโรงเรียนระดับเขต จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๖ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับเจ้าของหรือผู้ดูแลตลาด และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในตลาดเพื่อพัฒนาตลาดให้สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๓ ครั้ง

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และอยู่ในแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ รวมทั้ง แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ของสำนักงานเขตห้วยขวาง ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจาก เชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของ อาหารที่รับประทาน มาตรการ ๑) ควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ของกรุงเทพมหานคร ๒) ควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็น โรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ๓) ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถาน ประกอบการ ๔) ควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตาม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครกำหนด ๕) ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัย ให้แก่ตนเอง ๖) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ๗) ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/เผยแพร่

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ เป็นโครงการอบรมแบบไป-กลับ ณ ห้องประชุม ประชาธาราบุรีบำเพ็ญ สำนักงานเขตห้วยขวาง

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
	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. จัดทำโครงการ/ ขออนุมัติโครงการ	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน ๒.๑ แผนปฏิบัติงานฯ เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี ๔ ชนิด ๒.๒ แผนปฏิบัติงานฯ เพื่อ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อน จุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์ม ๒.๓ แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับ ผู้ประกอบการและประชาชน ๒.๔ แผนปฏิบัติงานฯ เฝ้า ระวังป้องกันและควบคุมโรค และป้องกันเหตุเดือดร้อน รำคาญด้านสุขาภิบาลอาหาร	↔											

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๒.๕ แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับ เครือข่ายงานสุขาภิบาลใน โรงเรียนระดับเขต												
๒.๖ แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับ เจ้าของหรือผู้ดูแลตลาดและ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร												
๓. ดำเนินการปฏิบัติตามแผนฯ		←										→
๔. จัดทำรายงานสรุปผลการ ดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชา												↔

๗. งบประมาณ

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๑ ซื้อตัวอย่างอาหาร	- ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ วิเคราะห์สารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซาลิก ฟอร์มาลดีไฮด์ และไฮโดรซัลไฟด์ (๒๐๐ ตัวอย่าง x ๔ ชนิด x ๓๐ บาท)	๒๔,๐๐๐	พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
	- ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจการ ปนเปื้อนจุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร (๒๐๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท)	๖,๐๐๐	
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ	- ค่าอาหารและลูกจ้างประจำ/ ชั่วคราว ปฏิบัติงานวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๓ คน ๆ ละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๔๒ วัน (๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔๒ ครั้ง X ๕๐ บาท)	๒๕,๒๐๐	

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงินงบประมาณ ๑๐๘,๐๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้จัดเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณีขาดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกิน
งบประมาณที่ตั้งไว้มีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
จำนวนสถานประกอบการอาหาร ไม่ปฏิบัติเพื่อพัฒนายกระดับตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๓	๒	ปานกลาง	- จัดอบรมผู้ประกอบการหรือ ผู้สัมผัสอาหาร - จัดทำแผนประชาสัมพันธ์ ตรวจสอบแนะนำ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตห้วยขวางได้สุขลักษณะ
- ๙.๒ ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารเกิดความตระหนักและรับผิดชอบในด้านคุณภาพและ
ความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย
- ๙.๓ ทราบสถานการณ์ของการปนเปื้อนของสารเคมี และเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารของพื้นที่เขตห้วยขวาง
- ๙.๔ ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- ๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและเป็นการส่งเสริม
การท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม ให้สถานประกอบการ อาหารมีการ พัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	ตามเกณฑ์การ ประเมินของ สำนักอนามัย	๑ ต.ค. ๖๓ - ๓๐ ก.ย. ๖๔
๒. ร้อยละของ ตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรค	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่าง อาหารที่สุ่มตรวจและ ไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรค X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมด	๑ พ.ย. ๖๓ - ๓๑ ส.ค. ๖๔

/๓.ร้อยละ...

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจและไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด	๑ พ.ย. ๖๓ - ๓๑ ส.ค. ๖๔

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ระยะเวลาการรายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายไตรมาส ดังนี้

- เดือน ธันวาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๕
- เดือน มีนาคม ๒๕๖๔ ร้อยละ ๔๐
- เดือน มิถุนายน ๒๕๖๔ ร้อยละ ๗๐
- เดือน กันยายน ๒๕๖๔ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ การสังเกตผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีการปฏิบัติตัวได้ถูกต้อง

๑๐.๓.๒ ผลการตรวจและเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร

(ลงชื่อ)..........ผู้จัดทำโครงการ
(นางสาวจิรนนท์ นามตะคุ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........ผู้เสนอโครงการ
(นายศิริพงษ์ ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

(ลงชื่อ)..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายอนุชิต พิพิธกุล)
ผู้อำนวยการเขตห้วยขวาง