

ชื่อโครงการ
หน่วยงาน
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตห้วยขวาง
พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งของการดำรงชีวิตของมนุษย์ ถ้าอาหารมีคุณภาพดี ปลอดภัย จากสารเคมีและการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ย่อมส่งผลดีต่อทั้งสุขภาพของผู้บริโภคและเศรษฐกิจโดยรวม ของประเทศ ทำให้ภาครัฐสามารถประหยัดงบประมาณในการดูแลสุขภาพประชาชนที่เจ็บป่วยได้

สำนักงานเขตห้วยขวาง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย เขตห้วยขวาง ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เพื่อให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร มินิมาร์ท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ตื่นตัวและตระหนักถึง ความสำคัญ ในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตห้วยขวาง รวมทั้งผู้ที่ เข้ามาพักอาศัยในพื้นที่ จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย เพื่อเป็นการคุ้มครอง ผู้บริโภคและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุงด้านสุขลักษณะในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาดในพื้นที่เขต ห้วยขวาง

๒.๒ เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหาร ในตลาด

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคอาหาร

๓. เป้าหมาย

๓.๑. เก็บตัวอย่างอาหาร ณ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่ สะสมอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซาลิก พอร์มาลดีไฮด์ และไฮโดรซัลไฟด์

๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหาร ณ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่ สะสมอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนจุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

๓.๓ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับผู้ประกอบการและ ประชาชนทั่วไปในพื้นที่เขตห้วยขวาง

๓.๔ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ เฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรค ป้องกันและ แก้ไขปัญหาเหตุเดือดร้อนรำคาญและปัญหาด้านสาธารณสุขอื่นๆ

๓.๕ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับเครือข่าย สุขภาพอาหารในโรงเรียนระดับเขต

๓.๖ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้กับเจ้าของหรือ ผู้ดูแลตลาดและผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในตลาดเพื่อพัฒนาตลาดให้สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

สำเนาถูกต้อง

/ ๔.ลักษณะ...

นางสาวสิริภรณ์ บานตะ
อธิบดีกรมสุขภาพอนามัย
กรมส่งเสริมและสุขภาพ
สำนักงานเขตห้วยขวาง

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และอยู่ในแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ รวมทั้ง แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ของสำนักงานเขตห้วยขวาง ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน มาตรการ ๑) ควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร ๒) ควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ๓) ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ๔) ควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครกำหนด ๕) ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง ๖) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ๗) ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/เผยแพร่

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕ เป็นโครงการอบรมแบบไป-กลับ ณ ห้องประชุม ประชากรราษฎร์บำเพ็ญ สำนักงานเขตห้วยขวาง

๖. แผนปฏิบัติการ

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. 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	↔											

สำเนาถูกต้อง

นางสาวจิรฉัตร นามะสินธุ์
เจ้าพนักงานสุขภาพชำนาญการ
กองสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
สำนักงานเขตห้วยขวาง

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.
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 (๒๐๔ ตัวอย่าง x ๔ ชนิด x ๓๐ บาท)	๒๔,๔๘๐	พระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
	- ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจการ ปนเปื้อนจุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร (๒๐๔ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท)	๖,๑๒๐	
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ	- ข้าราชการและลูกจ้างประจำ/ ชั่วคราว ปฏิบัติงานวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๔ คน ๆ ละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๒๘ วัน (๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๘ ครั้ง X ๕๐ บาท)	๒๒,๔๐๐	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๓. เผยแพร่ความรู้ เฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมโรค ป้องกันและแก้ไขปัญหาเหตุ เดือดร้อนรำคาญและปัญหา ด้านสาธารณสุขทางด้าน สุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑๐ ครั้ง	- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขในการ ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ดังนี้ ๑. นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๐ ครั้ง X ๒๐๐ บาท) ๒. เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๐ ครั้ง X ๑๕๐ บาท) ๓. ลูกจ้างประจำหรือลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๐ ครั้ง X ๙๐ บาท)	๒๔,๐๐๐ ๑๒,๐๐๐ ๓,๖๐๐	พระราชบัญญัติการ สาธารณสุขพ.ศ. ๒๕๓๕
๔. ดำเนินกิจกรรมเครือข่าย งานสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียนระดับเขต โดย ดำเนินการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้าน การสุขาภิบาลอาหารให้กับ ผู้ประกอบการอาหารใน โรงเรียน	ข้าราชการและลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ปฏิบัติงานวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๔ คน ๗ ละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๔ วัน (๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ ครั้ง X ๕๐ บาท)	๓,๒๐๐	
๕. ดำเนินการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้าน การสุขาภิบาลอาหารให้กับ เจ้าของหรือผู้ดูแลตลาด และผู้ประกอบการจำหน่าย อาหารในตลาดเพื่อพัฒนา ตลาดให้ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	ข้าราชการและลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ปฏิบัติงานวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๔ คน ๗ ละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๕ วัน (๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕ ครั้ง X ๕๐ บาท)	๔,๐๐๐	

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐. การติดตามประเมินผล

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	ตามเกณฑ์การประเมินของสำนักอนามัย	๑ ต.ค. ๖๔ - ๓๐ ก.ย. ๖๕
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจและไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค X ๑๐๐ / จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด	๑ พ.ย. ๖๔ - ๓๑ ส.ค. ๖๕ ๒๑ มิ.ย. ๖๕ [Signature] นางสาว ศิริวรรณ นามะกุล ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑๑ จังหวัดภูเก็ต

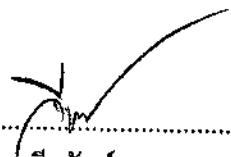
๗๓. ร้อยยี่สิบ...

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ การสังเกตผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีการปฏิบัติตัวได้ถูกต้อง

๑๐.๓.๒ ผลการตรวจและเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร

๑๐.๓.๒ ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(Green Service)

(ลงชื่อ)..........ผู้จัดทำโครงการ
(นางสาวจีรนันท์ นามตะคุ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

(ลงชื่อ)..........ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวจิตวดี งามบุญแกม)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
รักษาการหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

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

สำเนาถูกต้อง


นายอนุชิต พิพิธกุล
ผู้อำนวยการเขตห้วยขวาง
รักษาการหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล