

ชื่อโครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
พ.ศ. ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ เป็นเขตชุมชนเมือง อีกทั้งยังเป็นย่านธุรกิจที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะกิจการด้านอาหาร ประกอบด้วย ภัตตาคาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ฯลฯ ซึ่งมีประชาชนเข้ามาเลือกซื้อจำนวนมาก ดังนั้นการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร การให้ความรู้ความเข้าใจในด้านการสุขภาพอาหารที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขภาพอาหาร อันจะส่งผลให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น ต่อเนื่องจากปี พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัยภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุวัตถุประสงค์ดำเนินการไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
- ๒.๔ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว) ร้อยละ ๑๐๐
- ๓.๒ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว) ร้อยละ ๖๐
- ๓.๓ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว) ร้อยละ ๓๐

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ ด้านที่ ๕ ด้านสุขภาพดี ประเด็นพัฒนาที่ ๕.๑ สนับสนุนและพัฒนากิจกรรมส่งเสริมสุขภาพชุมชนทุกกลุ่ม

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๙ – เดือน กันยายน ๒๕๗๐

๖. แผนปฏิบัติงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๑ จัดทำโครงการเพื่อเสนอและขออนุมัติโครงการ	↔											
๖.๒ ดำเนินงานตามกิจกรรม กิจกรรมที่ ๑ จัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ฯ ทางด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒) กิจกรรมที่ ๒ ๒.๑ ตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ๒.๒ ระเบียบสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและบันทึกผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ กิจกรรมที่ ๓ กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๓.๑ การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ๓.๒ จัดกิจกรรมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ๓.๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโรงเรียนในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์		←								→		
		←								→		
		←								→		
		←								→		
		←								→		
		←								→		
		←								→		

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
กิจกรรมที่ ๔ การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย		←								→		
กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริม บาทวิถี		←								→		
๕.๑ กิจกรรมให้ความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี		←								→		
๕.๒ ระเบียบแผนผังริมบาทวิถี และบันทึกผลการตรวจ ประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี		←								→		
๖.๓ จัดทำสรุปและรายงาน ผลการดำเนินงาน											←	→

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัย
สิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๗๑,๒๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งพันสองร้อยบาทถ้วน) จำแนกเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์
และสาธารณสุข ค่าอาหารทำกรนอกเวลา ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต
และค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยมีรายละเอียดดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน เงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
กิจกรรมที่ ๑ จัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อ ตรวจวิเคราะห์ฯ ทางด้าน เคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และจัดซื้อตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้าน แบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒)	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร จากสถาน ประกอบการในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	๑๐,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
<u>กิจกรรมที่ ๒</u> ๒.๑ ตรวจประเมินติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์	- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข จำนวน ๒๐ วัน ๑. นักวิชาการสุขาภิบาล (๕ คน x ๒๐๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๒๐ วัน) ๒. ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๙๐ บาท/ชม. x ๔ ชม./วัน x ๒๐ วัน	๘๗,๒๐๐ ๘๐,๐๐๐ ๗,๒๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔ - หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักอนามัย และหน่วยงานอื่นแนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๔
๒.๒ ระเบียบสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และบันทึกผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ จำนวน ๓๐ วัน (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๓๐ วัน)	๓๐,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการเบิกจ่ายเงินตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ - ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
กิจกรรมที่ ๓ กิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน ๓.๑ การประชุมคณะกรรมการ เครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษาพื้นที่เขต สัมพันธวงศ์ จำนวน ๒ ครั้ง ๆ ละ ๒๐ คน ๓.๒ จัดกิจกรรมเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียนพื้นที่ เขตสัมพันธวงศ์	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ในการจัดประชุม (๒๐ คน X ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) - ค่าใช้จ่ายในการจ้างเหมา ผลิตภัณฑ์ประชาสัมพันธ์งานด้าน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐ ๑,๐๐๐ ๙,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
กิจกรรมที่ ๔ การพัฒนาตลาด สะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	กิจกรรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหารในตลาด - ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๗๐ บาท x ๑ วัน) - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน)	๖,๐๐๐ ๓,๕๐๐ ๒,๕๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงาน หรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาสุขาภิบาล อาหารริมบาทวิถี ๕.๑ กิจกรรมให้ความรู้การ พัฒนาสุขาภิบาลอาหารริม บาทวิถี	- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๗๐ บาท x ๑ วัน) - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน)	๑๘,๐๐๐ ๑๐,๕๐๐ ๗,๕๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยงรับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงาน หรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๕.๒ ระเบียบแผนผังคำอธิบายวิถีและบันทึกผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ จำนวน ๑๐ วัน (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๑๐ วัน)	๑๐,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงินตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ - ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		๑๗๑,๒๐๐.- บาท	

ทั้งนี้ ให้ถือว่าใช้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยยอหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี	สูง	สูง	สูง	จัดการอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีตามกิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้รับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี หรือระดับดีมาก หรือระดับดีเลิศ คูณด้วย ๑๐๐	๑ ต.ค. ๖๔ - ๓๐ ก.ย. ๗๐
๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว)	ร้อยละ ๖๐		หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	
๓. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว)	ร้อยละ ๓๐			

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โดยกลุ่มงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ตรวจสอบติดตามความก้าวหน้า กิจกรรมตามแผนการดำเนินงานเป็นรายเดือนผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โดยกลุ่มงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ **วิไลพร** ผู้เสนอโครงการ
(นางวิไลพร เชื้อขำญ)
หัวหน้างานสุขาภิบาลงานอาหารและน้ำ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์

ลงชื่อ **วิไลพร** ผู้อนุมัติโครงการ
(นายชัยวัฒน์ รังษีโนตร)
ผู้อำนวยการเขตสัมพันธวงศ์