

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสายไหม
ปีงบประมาณ	๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองแห่งศูนย์กลางการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม ทำให้มีประชากรอาศัยอย่างหนาแน่น เป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารและแหล่งกระจายสินค้า โดยวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง ส่งผลอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจด้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบและต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของหน่วยงานภาครัฐขาดประสิทธิภาพ อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของประชาชนได้

จากสถานการณ์จำนวนผู้ป่วยและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร ใน ๕ ปีที่ผ่านมา ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง (ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข) อย่างไรก็ตาม หากมีการรายงานจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษหรือโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สามารถบ่งชี้ได้ว่า กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยได้ถูกกำหนดไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) มีเป้าหมายเพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สำนักงานเขตสายไหม โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน อันจะส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับประโยชน์สูงสุด รวมทั้งการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้เกิดความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภค รวมทั้งยังเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในวงกว้างต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ได้แก่ ตลาด มินิมาร์ท/ของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และสถานศึกษาในพื้นที่

๒.๒ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

๒.๓ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึก รวมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนด้านการจัดการอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๔๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)

๓.๒ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

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.
๑. ขออนุมัติโครงการ	←→											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	←→											
๓. ดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษสารพิษในอาหาร	←→											
๔. ดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในในสถานประกอบการพร้อมให้คำแนะนำและประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย	←→											
๕. จัดกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - จัดนิทรรศการงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	←→											
๖. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย												
๗. จัดการทดสอบเพื่อประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	←→											

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๑๔๙,๖๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนสี่หมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการขาดความรู้ความ เข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร หรือหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	น้อยมาก	น้อยมาก	น้อยมาก	จัดกิจกรรมมอบหนังสือ เกี่ยวกับความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหารแก่ ผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหารในสถาน ประกอบการอาหารได้ ศึกษาเพื่อเตรียมความ พร้อมก่อนเข้าทดสอบ ประเมินผลความรู้

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย
- ๙.๓ ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารเกิดความตระหนักและรับผิดชอบต่อคุณภาพและความ
ปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย
- ๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อ
การพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามและประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม ให้สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เน้นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ร้อยละ ๔๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน การให้บริการที่เป็นมิตร ต่อ สิ่ง แวด ล้อม ของ กรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๗๐

ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คุณด้วย ๑๐๐ ทหารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้านจุลินทรีย์ทั้งหมด	ตุลาคม ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๗๐
ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คุณด้วย ๑๐๐ ทหารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้านเคมีทั้งหมด	

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานข้อมูลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์และด้านเคมีตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมายผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

กรุงเทพมหานครออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ให้แก่สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและการให้บริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

(ลงชื่อ)  ผู้เสนอโครงการ

(นางกิตติมา งามมุข)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตสายไหม

(ลงชื่อ)  ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอภิชาติ แสนมานิช)

ผู้อำนวยการเขตสายไหม

แผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสายไหม
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองแห่งศูนย์กลางการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคม ทำให้มีประชากรอาศัยอย่างหนาแน่น เป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหารและแหล่งกระจายสินค้า โดยวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง ส่งผลอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจด้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว และรูปแบบการประกอบธุรกิจอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบและต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของหน่วยงานภาครัฐขาดประสิทธิภาพ อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของประชาชนได้

จากสถานการณ์จำนวนผู้ป่วยและอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหารเป็นพิษต่อแสนประชากร ใน ๕ ปีที่ผ่านมา ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง (ข้อมูลจากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข) อย่างไรก็ตาม หากมีการรายงานจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษหรือโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สามารถบ่งชี้ได้ว่า กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยได้ถูกกำหนดไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) มีเป้าหมายเพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

สำนักงานเขตสายไหม โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน อันจะส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับประโยชน์สูงสุด รวมทั้งการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้เกิดความตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภค รวมทั้งยังเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในวงกว้างต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ได้แก่ ตลาด มินิมาร์ท/ของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และสถานศึกษาในพื้นที่

๒.๒ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

๒.๓ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึก รวมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนด้านการจัดการอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

/๓. เป้าหมาย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๔๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๓ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

- ๔.๑ ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง
- ๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๕ – ๒๕๘๐) แผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy city) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลินทรีย์ และมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และของชำ) ตลาด การจัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน และเครือข่ายตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย และส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

- ระยะเวลาดำเนินการ : ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
- สถานที่ดำเนินการ : สถานประกอบการอาหาร ตลาดและสถานศึกษาในพื้นที่

๖. ขั้นตอนการดำเนินการ

- ๖.๑ ขออนุมัติแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- ๖.๒ ดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร
- จัดทำแผนปฏิบัติงานดำเนินการตรวจสอบด้านกายภาพและเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร สถานที่เป้าหมาย ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และตลาด
 - เก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒)
- ๖.๓ สรุปผลการดำเนินการ จัดทำรายงานเสนอผู้บริหารตามลำดับขั้น

๗. งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๗๐ งานสุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๑๔๙,๖๐๐.-บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่น-เก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) เพื่อใช้จ่ายเป็นค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข และค่าอาหารทำการนอกเวลา รายละเอียดดังนี้

/ ค่าตอบแทน...

ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ปฏิบัติงานตรวจสอบด้านกายภาพ และเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร สถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหารตลาดมินิมาร์ท/ของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต รวมทั้งให้คำแนะนำและประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย ผู้ปฏิบัติงานได้แก่นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๗ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน และลูกจ้างประจำหรือลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๓ คน รวม ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น. ในระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๖๙ - เดือนกรกฎาคม ๒๕๗๐ รวม ๓๕ วัน เป็นเงิน ๘๙,๖๐๐.-บาท (แปดหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ ดังนี้

- นักวิชาการ จำนวน ๒ คน	เป็นเงิน	๕๖,๐๐๐.- บาท
(๒๐๐ บาท x ๒ คน x ๔ ชม. X ๓๕ วัน)		
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน	เป็นเงิน	๒๑,๐๐๐.- บาท
(๑๕๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชม. X ๓๕ วัน)		
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน	เป็นเงิน	๑๒,๖๐๐.- บาท
(๙๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชม. X ๓๕ วัน)		

รวมเป็นเงิน ๘๙,๖๐๐.-บาท (แปดหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

อนึ่ง หากมีคำสั่งแต่งตั้งโยกย้ายผู้ปฏิบัติงานให้เพิ่มรายชื่อและสับเปลี่ยนตัวบุคคลผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการให้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการได้อย่างต่อเนื่องภายในอัตราและวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการบางส่วนไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ปัญหาการประกอบการที่ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยกรุงเทพมหานคร

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารเกิดความตระหนักและรับผิดชอบในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

๑๐.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ลงชื่อ  ผู้เสนอแผน

(นางกิตติมา งามมูข)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตสายไหม

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติแผน

(นายอภิชาติ แสนมาน)

ผู้อำนวยการเขตสายไหม