

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตจอมทอง
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (๒๕๖๒ - ๒๕๖๖) จากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีแนวโน้มลดลง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔ และมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๖ สะท้อนให้เห็นว่ากรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้าวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๓,๔๔๗ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๗) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารหากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ ดังนั้น สำนักงานเขตจอมทอง โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตรวจสอบ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตจอมทอง ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และโรงเรียน

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๖. แผนปฏิบัติการ

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. เสนอโครงการเพื่อการขออนุมัติ	↔											
๒. ขออนุมัติเงินงวด	↔	↔										
๓. ขออนุมัติดำเนินการ		↔	↔									
๔. ดำเนินการตามโครงการ		↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
๕. เบิกจ่ายงบประมาณ			↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	
๖. สรุปและรายงานผลโครงการ		↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

๗. งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๗๐ การจัดบริการของสำนักงานเขต งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๒๔,๖๐๐.-บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

/๗.๑ รายจ่าย...

๗.๑ รายจ่ายการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จเพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนามเป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ กรดแอสสเร ไอโอเดท และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นด้วยน้ำยา SI-๒ ในตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านจำหน่ายอาหาร และมินิมาร์ทในพื้นที่เขตจอมทอง

(๓๐ บาท x ๑,๐๐๐ ตัวอย่าง)

เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.-บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา

- ค่าใช้จ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลา ในการตรวจแนะนำรณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ โดยข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๖ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน วันละ ๕ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ในวันราชการปกติ โดยได้ค่าตอบแทนวันละ ๒๐๐ บาท รวมจำนวน ๓๐ วัน

(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๐ วัน)

เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.-บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจสุ่มลักษณะทางกายภาพ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยให้ข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๖ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สับเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ในวันราชการปกติ รวมจำนวน ๑๐ วัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล

(๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท x ๑๐ วัน)

เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐.-บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๑๕๐ บาท x ๑๐ วัน)

เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.-บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว

(๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๙๐ บาท x ๑๐ วัน)

เป็นเงิน ๓,๖๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน

๓๙,๖๐๐.-บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต

๗.๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี รายละเอียดดังนี้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๖๘ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง)

เป็นเงิน ๓,๔๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดประชุมเครือข่าย

เป็นเงิน ๑,๖๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน

๕,๐๐๐.-บาท

/๗.๔.๒ ค่าสนับสนุน...

๗.๔๒ ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยการจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ความปลอดภัยด้านอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่เขตจอมทอง จำนวน ๒๖ แห่ง

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดนิทรรศการ เป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย รายละเอียดดังนี้

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ เคมีภัณฑ์สำหรับกิจกรรมล้างตลาดในพื้นที่เขตจอมทอง

เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.-บาท

- ค่าวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับจัดนิทรรศการในตลาด เป็นเงิน ๕,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินจำนวน ๑๕,๐๐๐.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒๔,๖๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริการความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ตระหนักและไม่ให้ความร่วมมือ รวมทั้งไม่ปฏิบัติตามตามกฎหมายและคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	๓	๑	ปานกลาง	จัดทำแผนปฏิบัติงานให้ครอบคลุมและใช้กฎหมายบังคับ รวมทั้งรณรงค์ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้ผู้ประกอบการรับทราบ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> ๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑.๑ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๑.๒ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๑๕ กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			๑.๓ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณ ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑๒ เดือน

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑๒ เดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

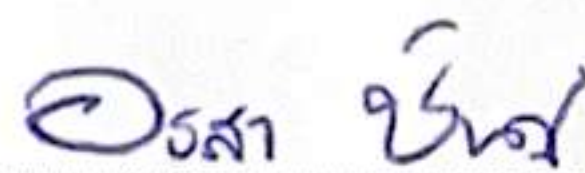
รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นรายเดือนและรายไตรมาส

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐.๓.๒ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๑๐.๓.๓ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางอรสา ชื่นม่วง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชิต พงษ์ มีโกคกิจ)

ผู้อำนวยการเขตจอมทอง