

ชื่อโครงการ : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ผู้รับผิดชอบ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตคลองเตย
งบประมาณ : พ.ศ. ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาโดยการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกจากนี้ กรุงเทพมหานครได้จัดทำนโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐ (Bangkok Food Policy ๒๐๖๓ - ๒๐๖๗) เพื่อให้มีการบริหารจัดการอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตและกระจายผลผลิตทางอาหาร การสะสม การปรุงประกอบ และการจำหน่ายอาหาร ต่อเนื่องมาถึงการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน การบริจาคอาหาร และการจัดการขยะเศษอาหารให้เกิดประโยชน์ ควบคู่กับความใส่ใจด้านสิ่งแวดล้อม โดยมีประเด็นขับเคลื่อนที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร ในประเด็นขับเคลื่อนที่ ๓ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety)

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ - ๒๕๖๗) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๘๘.๔๒๘ ๕๘.๑๙๔ ๘๓.๓๗๔ ๑๒๕.๘๖๓ และ ๒๒๒.๘๕๒ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้น สะท้อนให้เห็นว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๔,๐๗๔ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีความเร่งรีบ ต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน การจัดบริการอาหารในรูปแบบศูนย์อาหาร Hawker Center การจำหน่ายอาหารที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร หากหน่วยงานของกรุงเทพมหานครขาดทรัพยากรการบริหารจัดการที่ดีในการควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึง อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน ขยะ น้ำเสีย ไขมันอุดตันในทางระบายน้ำ ฝุ่นละอองต่างๆ เป็นต้น ดังนั้น สำนักงานเขตคลองเตย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เพื่อกำหนดทิศทางดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง และส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับ สถานประกอบกิจการ

/อาหาร...

อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ความปลอดภัยอาหาร การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการป้องกันโรคติดต่อ

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร และสร้างความร่วมมือในการพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารกับผู้ประกอบการ ภาคเอกชน และประชาชนทั่วไป

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อนได้รับการแก้ไข ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๓.๓ จัดกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานปลอดภัย โดยการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อย ๑ ครั้ง

๓.๔ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลสถานศึกษา ระดับเขต อย่างน้อย ๑ ครั้ง

๓.๕ จัดประชุม/อบรมผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อย่างน้อย ๑ ครั้ง

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการยุทธศาสตร์ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ ๑๓ การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี แผนย่อยที่ ๑ การสร้างความรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ โดยมีส่วนสนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) หมายเหตุที่ ๒ ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน รวมทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ และสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐ ประเด็นขับเคลื่อนที่ ๓

ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety) รวมทั้งสอดคล้องกับภารกิจพื้นฐานสำนักอนามัย ในภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม และแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๒ เมืองสุขภาพดี วัตถุประสงค์หลักที่ ๘ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการตั้งแต่ ตุลาคม ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๗๐ ณ พื้นที่เขตคลองเตย

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินการ	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. จัดทำและขออนุมัติโครงการ	↔											
๒. จัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและด้านจุลชีววิทยา		←									→	
๓. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ โดยเบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ		←									→	
๔. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ โดยเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข		←									→	
๕. ดำเนินกิจกรรมสนับสนุนการพัฒนาการสุขภาพอาหารในสถานศึกษา		←									→	
๖. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย		←									→	
๗. ดำเนินกิจกรรมพัฒนาการสุขภาพอาหารริมบาทวิถี		←									→	
๘. ขออนุมัติเบิกจ่ายหลังเสร็จสิ้นในแต่ละกิจกรรม		←										→

/๗. งบประมาณ...

๗. งบประมาณ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย			
๑. การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	<u>ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร</u> - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและด้านจุลชีววิทยา ตัวอย่างละ ๓๐ บาท x ๑,๒๙๗ ตัวอย่าง	๓๘,๙๑๐	
	<u>ค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ</u> - ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕ คนต่อวัน x ๔๕ วัน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๕๐ บาทต่อชั่วโมง)	๔๕,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินตอบแทนว่าด้วยการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐
	- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คนต่อวัน x ๑๘ วัน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๒๐๐ บาทต่อชั่วโมง)	๖๐,๔๘๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑
	- เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑ คนต่อวัน x ๑๘ วัน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๑๕๐ บาทต่อชั่วโมง) - ลูกจ้างประจำหรือลูกจ้างชั่วคราว (๑ คนต่อวัน x ๑๘ วัน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๙๐ บาทต่อชั่วโมง)		
กิจกรรมที่ ๒ การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย			
๑. กิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๕,๐๐๐	- พ.ร.บ.การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. กิจกรรมสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหาร (๓๕ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน)	๕,๒๕๐	- ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๓๕ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ)	๒,๔๕๐	
๓. กิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๓๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการใช้จ่ายเงินในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ ข้อ ๑๔(๓) (๘) (๙)
	- ค่าอาหาร (๕๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๒ วัน)	๑๕,๖๐๐	
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๕๒ คน x ๓๕ บาท x ๓ มื้อ)	๕,๔๖๐	
	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๓,๙๔๐	
รวมทั้งสิ้น ๑๘๔,๓๙๐ (หนึ่งแสนแปดหมื่นสี่พันสามร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)			

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ สำนักงานเขตคลองเตย งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๘๔,๔๐๐.-บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ โดยถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ หากยอดใด ยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี	น้อย	ปานกลาง	ปานกลาง	- ส่งเสริมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและพนักงาน - บังคับใช้กฎหมาย/ระเบียบที่เกี่ยวข้อง และลงโทษกรณีฝ่าฝืน - ให้การสนับสนุนทางวิชาการ เช่น การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับความคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย โดยมีการตรวจความปลอดภัยของอาหาร ด้านชีวภาพและด้านเคมี

๙.๒ สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารและตลาด ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ตัวชี้วัดความสำเร็จระดับผลลัพธ์ ตัวชี้วัดบูรณาการระหว่างสำนักงานเขต	(จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐)หารจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่	๑๒ เดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

สรุปผลการดำเนินงานตามโครงการและสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

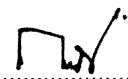
ประเมินผลตามตัวชี้วัดโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวชนาภา ทังเฮียง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตคลองเตย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวเกศจริน สามีภักดิ์)

ผู้อำนวยการเขตคลองเตย