

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
ปีงบประมาณ	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 ๒๐๒๓ - ๒๐๒๗) 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 ผุนละอองต่างๆ เป็นต้น

ดังนั้น สำนักอนามัย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง และส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับ สถานประกอบการกิจการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

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 พัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดให้ได้มาตรฐานระดับ Premium Market ของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๒๒ แห่ง

๓.๒ พัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาตจากกรุงเทพมหานคร

๓.๓ ส่งเสริมและตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

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 การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ 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 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ 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) รวมทั้งสอดคล้องกับการกึ่งพื้นฐานสำนักอนามัย ในภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม 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 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

รูปแบบโครงการ ดำเนินโครงการในรูปแบบการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนายกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ - เดือนกันยายน 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.
กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด และสถานที่สะสมอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการพัฒนาดตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามมาตรฐาน ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย พัฒนาด้านสุขลักษณะของตลาดให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล และยกระดับตลาดที่มีศักยภาพให้เป็นตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมเพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานที่สะสมอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และเพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย โดยมีขั้นตอนดำเนินงาน ดังนี้												
๑.๑ ตรวจประเมินตลาดที่เข้าร่วมกิจกรรม Premium Market กับกรุงเทพมหานคร และจัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาดตลาด Premium Market												
- เตรียมการจัดประชุม ๑๒ ครั้ง			↔			↔			↔			
- จัดประชุมและสรุปผลการจัดประชุม ๑๒ ครั้ง			↔			↔			↔			

[illegible]

[illegible]

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.
ผู้บริโภค พร้อมทั้งเผยแพร่ไฟล์ภาพ แผ่นพับฯ ผ่านช่องทางเว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์												
๓.๓.๒ จัดทำกระเป๋าคัด “อาหารปลอดภัย อยู่ในมือเรา” ส่งมอบให้สำนักงานเขต และ กองสุขาภิบาลอาหาร ใช้ในกิจกรรม เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้แก่ผู้บริโภค	←————→											
สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน												↔
กิจกรรมที่ ๔ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต ดำเนินการเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยมี ขั้นตอนดำเนินงาน ดังนี้												
- กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำของ สำหรับประชาสัมพันธ์การตรวจ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารและ รถหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ กรุงเทพมหานคร			↔	↔	↔	↔	↔	↔				
- สำนักงานเขตและกองสุขาภิบาล อาหารดำเนินการการตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารตามแผนการดำเนินงาน	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
- กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมผล การดำเนินงานของ ๕๐ สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔
- กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำป้าย รับรองการจัดและจำหน่ายกระเช้า ของขวัญของกรุงเทพมหานครในช่วง เทศกาลปีใหม่									↔	↔	↔	↔
- สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงานอาหารปลอดภัย
 ผลผลิตสุขาภิบาลอาหาร งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน
 เงิน ๑,๗๑๖,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนาสุขภาพิบาลอาหารในตลาด และสถานที่ที่สะสมอาหาร

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑.๑ ตรวจประเมินตลาด ที่เข้าร่วมกิจกรรม Premium Market กับ กรุงเทพมหานคร และ จัดประชุมคณะกรรมการ พัฒนาตลาด Premium Market กลุ่มเป้าหมาย คือ ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ข้าราชการนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร และ ผู้แทนจากภาคเอกชน จำนวน ๑๗ คน เจ้าหน้าที่ดำเนินงาน จำนวน ๓ คน ผู้เข้าร่วมประชุม ๑๐ คน รวมจำนวน ๓๐ คน จัดประชุม ๑๒ ครั้ง ครั้งละ ๑ วัน แบบไป - กลับ ใช้สถานที่ราชการ/เอกชน ระหว่างเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงสิงหาคม ๒๕๗๐	๑.๑.๑ ค่าเบี้ยประชุมสำหรับ คณะกรรมการ Premium Market - ประธานกรรมการ ๑ คน (๑ คน x ๖๒๕ บาท x ๑๒ ครั้ง) - ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ๑๔ คน (๑๔ คน x ๕๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง) - ข้าราชการนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร ๑ คน (๑ คน x ๘๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง) - ผู้แทนจากภาคเอกชน ๑ คน (๑ คน x ๑,๐๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง)	๗,๕๐๐ ๘๔,๐๐๐ ๙,๖๐๐ ๑๒,๐๐๐	พระราชกฤษฎีกากำหนด เงินเดือน เงินเพิ่ม เงินค่าเบี้ยประชุม และ เงินตอบแทนอื่นของผู้ว่า ราชการกรุงเทพมหานคร ข้าราชการการเมืองอื่นของ กรุงเทพมหานคร และ กรรมการที่ผู้ว่าราชการ กรุงเทพมหานครแต่งตั้ง (ฉบับที่ ๘) พ.ศ. ๒๕๔๙
	๑.๑.๒ ค่าอาหาร (๓๐ คน x ๗๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑๒ ครั้ง)	๒๕,๒๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยง รับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙
	๑.๑.๓ ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๓๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑๒ ครั้ง)	๑๘,๐๐๐	
รวม		๑๕๖,๓๐๐	
๑.๒ การจัดกิจกรรมมอบ ป้าย Premium market ให้กับตลาดที่ผ่าน การประเมิน และมอบโล่ ประกาศเกียรติคุณให้แก่ สำนักงานเขตที่สนับสนุน การจัดกิจกรรมพัฒนา ตลาด Premium market กลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร/ ผู้ประกอบการตลาด/	๑.๒.๑ ค่าอาหารและเครื่องดื่ม ไม่มีแอลกอฮอล์ (๒๕๐ คน x ๑๕๐ บาท)	๓๗,๕๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
	๑.๒.๒ ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๒๕๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ)	๑๗,๕๐๐	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต/ สำนักสิ่งแวดล้อม/ สำนักอนามัย /กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข/ สำนักงานตลาด กรุงเทพมหานคร/ สมาคม ตลาดสดไทย/ หน่วยงาน อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง/เจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ และ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ รวมจำนวน ๒๕๐ คน จัดกิจกรรม ๑ วัน จำนวน ๑ ครั้ง เดือนพฤษภาคม ๒๕๗๐ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐	๑.๒.๓ ค่าจัดทำป้ายตลาด Premium Market (๒๒ แผ่น x ๓,๕๐๐ บาท)	๗๗,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๑.๒.๔ ค่าจัดทำถ้วยรางวัล The Best of Premium Market สำหรับตลาดที่ได้รับรางวัล Premium Market ติดต่อกัน ๓ ปีต่อเนื่อง (๑๕ ถ้วย x ๓,๕๐๐ บาท)	๕๒,๕๐๐	
	๑.๒.๕ ค่าจัดทำโล่ประกาศ เกียรติคุณแก่สำนักงานเขตที่มี ตลาดได้รับคัดเลือกให้เป็นตลาด Premium Market (๒๒ โล่ x ๓,๕๐๐ บาท)	๗๗,๐๐๐	
	๑.๒.๖ ค่าจัดทำของชำร่วยหรือ ของที่ระลึก (กระเป๋าน้ำ ๒๕๐ ใบ)	๕๐,๐๐๐	
	๑.๒.๗ ค่าจัดทำป้ายโฆษณาหรือ สิ่งพิมพ์ (ป้ายประชาสัมพันธ์ แบบ Full Frame) ๑ ชุด	๒๕,๐๐๐	
	๑.๒.๘ ค่าวัสดุอุปกรณ์	๓,๐๐๐	
รวม		๓๓๔,๕๐๐	
รวมเป็นเงิน		๔๙๕,๘๐๐	

กิจกรรมที่ ๒ การยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Bangkok Street Food Good Health)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๒.๑ พัฒนาด้าน การสุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถีในพื้นที่ ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต จากกรุงเทพมหานคร โดยจัดประชุม เชิงปฏิบัติการ เพื่อ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ พัฒนาแนวทางดำเนินการ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วย ผู้ประกอบการอาหาร ริมบาทวิถี เจ้าหน้าที่ สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย วิทยากร เจ้าหน้าที่ดำเนินการ รวม จำนวนทั้งสิ้น ๑๕๐ คน ระยะเวลา ๑ วัน เป็นการประชุมแบบ ไป - กลับ โดยใช้สถานที่ เอกชน ระหว่างเดือน มีนาคม ๒๕๗๐ ถึงเดือน เมษายน ๒๕๗๐	- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคเช้า) วิทยากรจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท)	๑,๘๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่าย ในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑
	- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคบ่าย) วิทยากรจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท)	๑,๘๐๐	
	- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (ไม่ครบมือ) (๑๕๐ คน x ๖๐๐ บาท x ๑ วัน) - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๕๐ คน x ๕๐ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน)	๙๐,๐๐๐ ๑๕,๐๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่าย ในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ ข้อ ๑๔ (๑๐) และหนังสือ กท ๐๔๐๑/๒๑๔ ลว. ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เรื่องขอทบทวน การพิจารณาอนุมัติ งบประมาณให้เป็นไปตาม ระเบียบ กทม.ว่าด้วย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑
	- ค่าวัสดุ เครื่องเขียน อุปกรณ์ สำหรับการจัดกิจกรรม	๓,๙๔๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
รวม		๑๑๒,๕๔๐	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๒.๒ จัดทำคู่มือการพัฒนา และยกระดับมาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี และในรูปแบบหนังสือ อิเล็กทรอนิกส์ (E- book)	- ค่าจัดทำคู่มือการพัฒนา และยกระดับมาตรฐานอาหาร ริมบาทวิถี จำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม - จัดทำคู่มือการพัฒนา และยกระดับมาตรฐานอาหาร ริมบาทวิถี ในรูปแบบ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book)	๒๐๐,๐๐๐ ๕,๕๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
รวม		๒๐๕,๕๐๐	
รวมเป็นเงิน		๓๑๘,๐๔๐	

กิจกรรมที่ ๓ การรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๓.๑ ส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร โดย จัดทำใบรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยฯ ให้กับ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล สำนักงานเขต เพื่อส่งมอบให้แก่ สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในพื้นที่เขต	ค่าจ้างเหมาจัดทำใบรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร จำนวน ๒๗,๐๐๐ ใบ	๑๘๙,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๓.๒ สุ่มตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการ อาหารที่ได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ปฏิบัติงาน นอกเวลาราชการ	ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์และสาธารณสุข ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล (๔ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง x ๒๔๐ บาท x ๔ ชั่วโมง)	๑๑๕,๒๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนด หลักเกณฑ์วิธีการและอัตรา การจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓) - หลักเกณฑ์ วิธีการและ อัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนบุคลากร
	๒) พนักงานขับรถ (๑ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง x ๑๐๘ บาท x ๔ ชั่วโมง)	๑๒,๙๖๐	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
ในวันราชการปกติ จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งละ ๑๕ วัน			ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัดสำนัก อนามัยและหน่วยงานอื่น แนบท้ายระเบียบ กรุงเทพมหานครว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน ค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓) - ประกาศคณะกรรมการ พิจารณาจ่ายเงิน ค่าตอบแทนและเงินเพิ่ม พิเศษของสำนักอนามัย เรื่อง ปรับเพิ่มอัตราการจ่าย ค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัดสำนัก อนามัย พ.ศ. ๒๕๖๗
รวม		๑๒๘,๑๖๐	
๓.๓ จัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ๓.๓.๑ จัดทำแผ่นพับ “เลือกอาหารปลอดภัย สังเกตป้ายรับรองฯ” ๒ ภาษา (ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ) ส่งมอบให้สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร ใช้ในกิจกรรมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้แก่ ผู้บริโภค	- ค่าจ้างจัดทำคู่มือผู้บริโภค “เลือกอาหารปลอดภัย สังเกต ป้ายรับรองฯ” ๒ ภาษา (ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ) จำนวน ๒๐,๐๐๐ ฉบับ	๑๐๐,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๓.๓.๒ จัดทำกระเป๋ผ้า “อาหารปลอดภัย อยู่ในมือเรา” ส่งมอบให้สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร ใช้ในกิจกรรมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้แก่ ผู้บริโภค	- ค่าจ้างจัดทำกระเป๋ผ้า “อาหารปลอดภัย อยู่ในมือเรา” จำนวน ๑๐,๐๐๐ ชิ้น	๓๕๐,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
รวม		๔๕๐,๐๐๐	
รวมเป็นเงิน		๗๖๗,๑๖๐	

กิจกรรมที่ ๔ การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔.๑ จัดทำของสำหรับ ประชาสัมพันธ์การตรวจ เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และรถหน่วยตรวจ คุณภาพอาหารเคลื่อนที่ กรุงเทพมหานคร	- ค่าจัดทำฉลากหลังขนาดใหญ่ สำหรับนิทรรศการ จำนวน ๑ ชิ้น	๒๘,๕๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	- ค่าจัดทำฉลากหลังขนาดกลาง สำหรับนิทรรศการ จำนวน ๒ ชิ้น	๓๑,๐๐๐	
	- ค่าจัดทำเคอร์เตอร์บูธ ขนาดเล็ก สำหรับนิทรรศการ	๑๐,๕๐๐	
รวม		๗๐,๐๐๐	
๔.๒ จัดทำป้ายรับรอง การจัดและจำหน่าย กระเช้าของขวัญของ กรุงเทพมหานครในช่วง เทศกาลปีใหม่	- ค่าจัดทำป้ายรับรองการจัด และจำหน่ายกระเช้าของขวัญ ของกรุงเทพมหานครในช่วง เทศกาลปีใหม่ จำนวน ๕๐๐ แผ่น	๖๕,๐๐๐	
รวมเป็นเงิน		๑๓๕,๐๐๐	

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
- เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต มีการบรรจุแต่งตั้งเข้ารับตำแหน่งใหม่เปลี่ยนแปลงโยกย้ายหน้าที่ภายในหน่วยงาน และโอนย้ายต่างหน่วยงาน ทำให้การดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการขาดความต่อเนื่อง เช่น ไม่เข้าใจวิธีการ ขั้นตอนการตรวจประเมินการรายงานผลดำเนินงาน เป็นต้น ส่งผลต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานโครงการ	๓	๓	สูง	- จัดทำแนวทางการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานในช่วงต้นปีงบประมาณอย่างต่อเนื่อง - ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานเขตอย่างต่อเนื่อง - จัดประชุมนิเทศงาน สุขาภิบาลอาหาร ให้แก่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต ในระหว่างดำเนินการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต มีความรู้ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

๙.๕ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๖ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อน ได้รับการแก้ไข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษ บวกจำนวน ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การตรวจวิเคราะห์พบ การปนเปื้อนเชื้อโรคและ สารพิษ ได้รับการปรับปรุง แก้ไข/ตรวจซ้ำ แล้วไม่พบ การปนเปื้อน คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหารที่ตรวจวิเคราะห์หา การปนเปื้อนเชื้อโรคและ สารพิษทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> - การรายงานผลตรวจ คุณภาพอาหารด้วย ชุดทดสอบเบื้องต้น ในระบบ สารสนเทศงานสุขาภิบาล อาหาร - BKK Food Safety Application - รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางห้องปฏิบัติการ - รายงานการปรับปรุง แก้ไข/ตรวจซ้ำ จากสำนักงานเขต กรณีพบการปนเปื้อน	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว) ๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ ๑๐๐ ร้อยละ ๖๐ ร้อยละ ๓๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑) ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๒) ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/ เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๓) ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหาร	๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/ เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus) หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบ สารสนเทศงานสุขาภิบาล อาหาร และ BKK Food Safety Application	

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

กองสุขาภิบาลอาหาร จะเป็นผู้ติดตามความก้าวหน้าทุกกิจกรรมตามแผนการดำเนินงานเป็นรายเดือน ผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

กองสุขาภิบาลอาหาร จะประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(.....)
ตำแหน่ง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)
ตำแหน่ง