

ชื่อโครงการ	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทวีวัฒนา
ปีงบประมาณ	๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ สถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑, ๐.๑๕, ๐.๑๗, ๐.๑๐ และ ๐.๐๒ ตามลำดับ สถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ ๓.๐๓, ๒.๖๕, ๒.๔๓, ๑.๗๕ และ ๐.๕๖ ตามลำดับ อัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษต่อประชากรแสนคน ใน ๕ ปีที่ผ่านมา ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เท่ากับ ๑๒๙.๒๐, ๑๑๗.๑๕, ๘๔.๒๗, ๕๕.๗๙ และ ๘๐.๗๗ ตามลำดับ ซึ่งลดลงอย่างต่อเนื่องในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ ประกอบกับกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ อย่างต่อเนื่อง และมีการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นและเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๖๕ แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตทวีวัฒนา จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy city) ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่มาพักอาศัย จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน/ร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน

ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓.เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๙๖ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๘ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)
- ๓.๔ ร้อยละ ๕๐ ของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)
- ๓.๕ ร้อยละ ๓๐ ของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)

๔.ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามแผนยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

รูปแบบโครงการ ดำเนินโครงการในรูปแบบต่างๆ ได้แก่

๑. การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลินทรีย์
๒. การตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร
๓. การจัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในสถานศึกษา
๔. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจสอบคุณภาพอาหารและด้านสุขลักษณะใน

สถานประกอบการอาหาร

๕.ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ – เดือนกันยายน ๒๕๗๐

๖.แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอน การดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	รวมผล ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	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 จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๕	๕	↔											
๒. กิจกรรมตรวจสอบ คุณภาพอาหารด้านเคมี และจุลินทรีย์ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๓๐,๐๐๐	๑๐	๑๕	←											→
๓. ตรวจสอบแนะนำ ด้านสุขลักษณะ		๑๐	๒๕	←											→

ขั้นตอน...

ขั้นตอน การดำเนินงาน (ต่อ)	งบ ประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	รวมผล ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๔. ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ ตรวจสอบสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารสถาน ประกอบการอาหาร - ค่าอาหารทำการนอกเวลา - ค่าตอบแทนบุคลากร ทางการแพทย์ และสาธารณสุข	๓๐,๐๐๐ ๓๙,๖๐๐	๑๕	๔๐			↔		↔							
๕. การพัฒนาสุขภาพิบาล อาหารในสถานศึกษา - ตรวจสอบสุขภาพิบาลอาหาร - จัดประชุมเครือข่าย สุขภาพิบาลอาหารใน สถานศึกษา - กิจกรรมพัฒนา สุขภาพิบาลอาหารใน สถานศึกษา	๑๐,๐๐๐	๔๐	๘๐		←————→		↔			↔					
๖. กิจกรรมพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ กิจกรรมล้างตลาด	๓๐,๐๐๐	๑๐	๙๐				↔								
๗. รายงานผลการ ดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	-	๑๐	๑๐๐	←————→											
ผลรวม	๑๓๙,๖๐๐		๑๐๐												

๗. งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๗๐ งานสุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๑๓๙,๖๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนสามหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้แล้วเสร็จจ่ายได้ตามความเป็นจริง กรณียอดโดยยอดหนึ่ง
ไม่เพียงพอจ่ายโดยไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติไว้ โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่เสนอของงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน เงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบด้าน คุณภาพอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อ ตรวจสอบหาการปนเปื้อน ทางด้านเคมีและการปนเปื้อน เชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร	๓๐,๐๐๐	๑.๑ พรบ.การจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ๑.๒ ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

กิจกรรม...

กิจกรรม (ต่อ)	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๒. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะ และด้านคุณภาพอาหาร และประชาสัมพันธ์ เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๓๐ วัน) ๒.๒ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๑๐ วัน) เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๑๐ วัน) เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.- บาท - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๑๐ วัน) เป็นเงิน ๓,๖๐๐.- บาท	๓๐,๐๐๐ ๓๙,๖๐๐	๒.๑ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ.๒๕๒๙ ๒.๒ ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตรา การจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๔ ๒.๓ หลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด สำนักรอนามัยและหน่วยงานอื่น แนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการ กำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและ อัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐
๓. เครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา - ประชุมเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา - กิจกรรมพัฒนา สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๑ ครั้ง x ๕๒ คน) ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุน การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา	๑,๓๐๐ ๘,๗๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงาน หรือกิจกรรมของหน่วยงานใน สังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๔
๔. การพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย - จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุ อุปกรณ์กิจกรรมล้างตลาด	๓๐,๐๐๐	๔.๑ พรบ.การจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ๔.๒ ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐

โดยเบิกจ่าย...

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นจำนวนเงิน ๑๓๙,๖๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนสามหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือ ในการดำเนินการและไม่ตระหนัก ถึงความสำคัญในการมีส่วนร่วม การแก้ไขปัญหาและปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	น้อยมาก	น้อยมาก	น้อยมาก	ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ด้านการสุขาภิบาล อาหารและหลักเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย และกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหารในสถาน ประกอบการอาหาร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารเกิดความตระหนักและรับผิดชอบในด้านคุณภาพ
และความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย
- ๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อ
การพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่ม ตรวจคุณภาพอาหารไม่พบ การปนเปื้อนฯ คุณด้วย ๑๐๐ อาหารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมดที่สุ่มตรวจ	ตุลาคม ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด...

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่ม ตรวจคุณภาพอาหารไม่พบ การปนเปื้อนฯ คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมดที่สุ่มตรวจ	ตุลาคม ๒๕๖๙ – กันยายน ๒๕๗๐
ร้อยละของสถาน ประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี/ เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการ อาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	
ร้อยละของสถาน ประกอบการอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ร้อยละ ๕๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการ อาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	
ร้อยละของสถาน ประกอบการอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ ๓๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการ อาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	

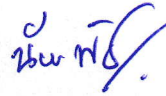
๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือ
BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลโครงการตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

(ลงชื่อ)



ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวนันทิยา พันธูพงศ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตทวีวัฒนา

(ลงชื่อ)

ผู้อนุมัติโครงการ