

โครงการสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชนและอาหารที่ประชาชนบริโภค นั้น ต้องปราศจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษและสารเคมีอันตราย จากสภาวะในปัจจุบันได้มีปัญหาการเกิดพิษภัย ในอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Salmonella sp.* หรือการที่มีการนำสารเคมีที่เป็นอันตรายมาใช้ในอาหารอย่างไม่ถูกต้อง เช่น บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง และสารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น ซึ่งสาร ปดอมปนเหล่านี้ เป็นอันตรายต่อสุขภาพหากมีการใช้ในปริมาณสูง และยังก่อปัญหาพิษสะสมต่อร่างกาย ในระยะยาว

รัฐบาลได้เล็งเห็นความสำคัญในการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้อาหารที่ผลิตและบริโภค ในประเทศ มีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมกับสากลนำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก จึงได้กำหนด ให้ ปี ๒๕๔๗ เป็นปีแห่งสุขภาพเพื่อรณรงค์ประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัย ด้านอาหาร โดยมีส่วนที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๓ ด้าน ด้วยกัน ได้แก่ ด้านการ พัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล ด้านความเข้มแข็งในการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย และด้านการ พัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

สืบเนื่องจากเทศบาลนครเกาะสมุย ได้รับการถ่ายโอนภารกิจจากสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา จึงได้ตระหนักถึงภาระความรับผิดชอบที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง จึงได้มีการจัดทำโครงการสำรวจ สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ แหล่งจำหน่าย เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ตามแผนยุทธศาสตร์ที่กำหนดอย่างบูรณาการ ได้แก่ การตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร การตรวจสอบสุขลักษณะของผู้ปรุงจำหน่ายอาหาร รวมทั้งภาชนะอุปกรณ์ในตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์- มาเก็ต โรงเรียน และร้านอาหารฟาสฟูตส์ ร่วมกับการรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารให้มีความปลอดภัย และเป็นข้อมูลเบื้องต้น ในการเลือกซื้อ เลือกบริโภคและส่งผลให้ผู้ประกอบการมีความตระหนักในเรื่องการ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม รวมทั้งยังใช้เป็นข้อมูลให้ผู้บริหารสามารถ ตัดสินใจวางแผนการปฏิบัติงานได้ทันต่อเหตุการณ์ และสนองตอบวัตถุประสงค์หลักของรัฐบาลในการที่จะให้ ประเทศไทยเป็น “ดินแดนแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร” เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และเสริมสร้าง สุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่ผลิต และแหล่งจำหน่ายอาหาร
- ๒.๒ สร้างระบบการตรวจติดตาม ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่ผลิตของตนเอง
- ๒.๓ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ความปลอดภัย ทางด้านอาหารให้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว

๓. เป้าหมาย

๓.๑ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์วิทยาศาสตร์ เครื่องมือ อุปกรณ์การตรวจวิเคราะห์ ชุดทดสอบ สื่อ/อุปกรณ์ประชาสัมพันธ์ และอุปกรณ์สำนักงานต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ณ แหล่งจำหน่ายตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านฟาสฟูดส์ ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการเร่ขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง สารฟอกขาว สารกันรา อะฟลาทอกซิน สารเร่งเนื้อแดง ไอโอดีนในเกลือบริโภคและสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์

๓.๒ จัดกิจกรรมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร

๓.๓ ร้านอาหารที่ได้รับรองเครื่องหมาย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” Clean Food Good Taste และผู้ประกอบการค้าในตลาดที่ได้รับรองเครื่องหมาย “อาหารปลอดภัย” (Food Safety) จะต้องดูแลควบคุมและกำหนดแนวทางการรักษามาตรฐาน เพื่อไม่ให้มีอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพจำหน่ายในร้านที่มีเครื่องหมายรับรอง

๔. วิธีการดำเนินงาน

๔.๑ ขออนุมัติโครงการ

๔.๒ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์วิทยาศาสตร์ เครื่องมือ อุปกรณ์การตรวจวิเคราะห์ ชุดทดสอบ สื่อ/อุปกรณ์ประชาสัมพันธ์

๔.๓ รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล และจัดทำแผนการปฏิบัติงาน

๔.๔ ปฏิบัติงานตามแผน ได้แก่

๔.๔.๑ กิจกรรม อย.น้อยในโรงเรียน

๔.๔.๒ กิจกรรมตรวจประเมินตลาดสดน่าซื้อ

๔.๔.๓ กิจกรรมตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อมอบป้าย Clean Food Good Taste (CFGF)

๔.๔.๔ กิจกรรม Samui Food Safety Zone

๔.๔.๕ กิจกรรมอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

๔.๔.๖ กิจกรรมตรวจสอบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ

๔.๔.๗ กิจกรรมตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่ม

๔.๔.๘ กิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย

๔.๕ รายงานผลการปฏิบัติงาน

๕. ระยะเวลาดำเนินงาน

ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ - กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

๖. สถานที่ดำเนินการ

สถานที่ผลิต สะสม จำหน่ายอาหาร เขตเทศบาลนครเกาะสมุย

๗. งบประมาณ

ค่าใช้จ่ายตามโครงการสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ตั้งจ่ายจากเงินรายได้ ปรากฏในแผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น งบดำเนินงาน ค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น จำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน)

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครเกาะสมุย

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนและนักท่องเที่ยวบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๙.๒ เสริมสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแล ฝักระวังอาหารที่ผลิตและบริโภคครอบคลุมอาหารทุกประเภทให้มีความปลอดภัย ส่งเสริมสุขภาพที่ดีของประชาชนและนักท่องเที่ยว

๙.๓ ผู้ประกอบการที่มีความตั้งใจ จะผลิตอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ มีโอกาสประกาศตนเองให้ผู้บริโภคทราบ ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยได้จากแหล่งจำหน่าย ที่มีเครื่องหมายตราสัญลักษณ์ “อาหารปลอดภัย(Food Safety)” และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการได้มีการแข่งขันด้านคุณภาพและความปลอดภัย

๙.๔ ส่งเสริม พัฒนาและยกระดับการผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัยมากขึ้น และมีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว

๙.๕ สนับสนุนโครงการตลาดสดน่าซื้อ และโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ตามนโยบายรัฐบาล

๙.๖ ท้องถิ่นได้รับการถ่ายโอนภารกิจได้ถือปฏิบัติ และร่วมมือในการดูแลความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ
(นางสาวมัลลิกา ใจชื่อ)
ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวพรศิริ สุขแก้ว)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางนงนุช ศรีแสง)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวพนิดา พาหุกาญจน์)
รองปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุนทร ภูไพบูลย์)
รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
นายกเทศมนตรีนครเกาะสมุย

รายละเอียดงบประมาณค่าใช้จ่ายตามโครงการสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
(๑) กิจกรรม อย.น้อยในโรงเรียน	๔๐,๐๐๐
(๒) กิจกรรมตรวจประเมินตลาดสดน้ำซื่อ	๑๐,๐๐๐
(๓) กิจกรรมตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อมอบป้าย Clean Food Good Taste (CFGF)	๑๐,๐๐๐
(๔) กิจกรรม Samui Food Safety Zone	๑๐,๐๐๐
(๕) กิจกรรมอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร	๑๔,๐๐๐
(๖) กิจกรรมตรวจสอบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ	๔,๐๐๐
(๗) กิจกรรมตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่ม	๒,๐๐๐
(๘) กิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย	๑๐,๐๐๐
รวมงบประมาณที่ตั้งไว้	๑๐๐,๐๐๐

หมายเหตุ : ทุกรายการสามารถถัวจ่ายกันได้