

## โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. ลักษณะโครงการ ☐ ใหม่ ☒ ต่อเนื่อง

๓. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน/เทศบาลนครนนทบุรี

- ยุทธศาสตร์จังหวัดที่ ๑ พัฒนาให้เป็นเมืองน่าอยู่รองรับการอยู่อาศัยของประชาชนทุกระดับ
- ยุทธศาสตร์การพัฒนาของ อปท. ในเขตจังหวัดที่ ๑. พัฒนาเมืองนนทบุรี เพื่อการอยู่อาศัยของประชาชนอย่างมีความสุข
- เทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรี เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๑

๔. หลักการและเหตุผล

อาหารนับว่าเป็นสิ่งสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน องค์ประกอบของอาหารที่ดีต้องสะอาดปลอดภัย จะนำมาซึ่งสุขภาพพลานามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง สามารถประกอบกิจกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวันได้อย่างปกติสุขและมีสติปัญญาดี จะส่งผลต่อการพัฒนาประเทศให้เจริญรุ่งเรืองในอนาคต โดยอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัย หมายถึง อาหารที่ปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคระบบทางเดินอาหาร รวมทั้งสารเคมีต่างๆ ที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชน หากแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ จะทำให้อาหารปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกต่างๆ และจะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคที่สำคัญไปสู่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหาร จึงต้องให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารให้กับผู้บริโภค ซึ่งปัจจุบันวิถีชีวิตของคนในเมืองส่วนใหญ่ต้องใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบอยู่ตลอดเวลา อาหารที่บริโภคจึงจำเป็นต้องมีความสำคัญ ที่จะต้องมีปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายรวมถึงต้องได้คุณภาพ สะอาดและปราศจากพิษภัย

ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ประชาชนสามารถเลือกรับประทานอาหารตามที่ต้องการได้อย่างสะดวก แต่ปัจจุบันผู้ประกอบการยังมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การเตรียมปรุง ประกอบอาหารที่ไม่สะอาด การเก็บรักษาอาหารที่ไม่ถูกต้อง รวมถึงแผงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ปรุงสำเร็จมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกอื่นๆ ได้ ดังนั้น เมื่อประชาชนได้บริโภคอาหารนั้นเข้าไป ก็อาจทำให้เกิดโรคต่างๆ ตามมาได้ ทั้งนี้ ตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ มาตรา ๕๖ กำหนดหน้าที่ของเทศบาลนคร ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย เทศบาลนครมีหน้าที่ต้องทำในเขตเทศบาลดังต่อไปนี้ (๔) การควบคุมสุขลักษณะ และอนามัยในร้านจำหน่ายอาหาร โรงมหรสพ และสถานบริการอื่นๆ

เทศบาลนครนนทบุรี จึงได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมาอย่างต่อเนื่อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยของประชาชน รวมทั้งตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ของเทศบาล และแผนพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ (ฉบับทบทวน) ควบคู่ไปกับการสร้างสังคมให้เป็นเมืองน่าอยู่ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยมีการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรง และได้เลือกรับประทานอาหารที่สะอาด ตลอดจนส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวได้เลือกบริโภคอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ที่พึงมีตามกฎหมายบัญญัติไว้

## ๕. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้สถานประกอบการค้าอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ได้รับการตรวจสอบและคำแนะนำให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งปรับปรุงเพื่อยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด
๓. เพื่อสร้างจิตสำนึกให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร ปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารหรือที่กฎหมายกำหนด
๔. เพื่อให้การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยให้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
๕. เพื่อให้การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง-ประกอบอาหาร ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
๖. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และสามารถป้องกันตนเองการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ รวมทั้งมีจุดบริการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่

## ๖. เป้าหมาย

๑. ดำเนินการตรวจสอบและให้คำแนะนำทางกายภาพและชีวภาพให้กับสถานประกอบการค้าอาหารอย่างน้อย ๑,๔๐๐ แห่ง
๒. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ประชาชน และมอบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐๐ คน
๓. จัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้ผู้ผ่านการอบรมกับเทศบาลและผู้ผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานให้เป็นหน่วยงานฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ที่ประกอบกิจการภายในเขตเทศบาลนครนนทบุรี จำนวน ๖๐๐ ใบ
๔. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
๕. จัดอบรมและพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านการยกระดับมาตรฐาน
๖. จัดทำเอกสารประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารและประชาชนทั่วไป

## ๗. สถานที่ดำเนินการ

ในเขตเทศบาลนครนนทบุรี มีพื้นที่ทั้งหมด ๓๘.๙ ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วย ๕ ตำบล ได้แก่ ตำบลสวนใหญ่ ตำบลตลาดขวัญ ตำบลท่าทราย ตำบลบางกระสอ และตำบลบางเขน

## ๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึง กันยายน ๒๕๖๔

#### ๙. งบประมาณ

เบิกจ่ายงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานสาธารณสุข หมวดค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ ค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะ รายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๕๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าแสน ห้าหมื่นบาทถ้วน) ทั้งหมดสามารถถัวเฉลี่ยจ่ายได้ (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)

#### ๑๐. วิธีดำเนินการ

๑๐.๑ จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานตามโครงการ

๑๐.๒ ดำเนินการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์/จัดซื้อน้ำยาตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่ใช้ ในโครงการ เช่น น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม (SI-๒) อุปกรณ์เครื่องมือการแพทย์ เป็นต้น

๑๐.๓ ดำเนินการตรวจสอบ/เฝ้าระวัง เพื่อให้คำแนะนำทางกายภาพและชีวภาพ ให้กับสถานประกอบการค้าอาหาร

๑๐.๔ ดำเนินการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และบุคคล ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง-ประกอบอาหาร

๑๐.๕ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนทั่วไป มีความรู้ความเข้าใจตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

๑๐.๖ จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๑๐.๗ จัดอบรมและพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านการยกระดับมาตรฐาน

๑๐.๘ สรุปผลการดำเนินโครงการ

#### ๑๑. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑๑.๑ นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑๑.๒ นางจินตนา ซองงาม

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

รักษาการในตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล และคุณภาพสิ่งแวดล้อม

๑๑.๓ นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณงาม

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

๑๒. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สถานประกอบการค้าอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรีผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

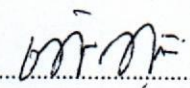
๒. ประชาชนในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ได้รับการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

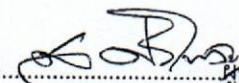
๓. ประชาชนที่อยู่อาศัยในเขตเทศบาลนครนนทบุรี มีสุขภาพพลานามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

๔. ประชาชนเกิดความตระหนักและเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการค้าอาหารที่ได้มีการรับรองมาตรฐาน

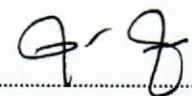
ลงชื่อ..........ผู้เขียนโครงการ  
(นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรธนะขาม)  
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ  
(นางจินตนา ของงาม)  
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง  
หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ  
(นายเพิ่มพงษ์ พุมวิเศษ)  
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ  
(นายสมศักดิ์ ศรีเพ็ง)  
ผู้อำนวยการส่วนบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม รักษาการแทน  
ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ  
(นายวิศิษฐ์ ประยวรสวัสดิ์เดช)  
รองปลัดเทศบาลนครนนทบุรี

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ  
(นางสาวสุกัญญา สุขการณ์)  
ปลัดเทศบาลนครนนทบุรี

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ  
(นายวุฒิชัย มะสี)  
รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายสมนึก ชนเดชากุล)  
นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

ประมาณการค่าใช้จ่ายที่ใช้ในโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

งบประมาณรายจ่ายเทศบาลนครนนทบุรี ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยแยกเป็นรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าดำเนินการจัดอบรมแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร รวมเป็นเงิน ๗๓,๖๐๐ บาท ดังนี้

|                                                       |          |     |
|-------------------------------------------------------|----------|-----|
| ๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒ มื้อ ๔๐๐ คน X ๒๕ บาท | = ๒๐,๐๐๐ | บาท |
| ๑.๒ ค่าอาหารกลางวัน ๔๐๐ คน x ๕๐ บาท                   | = ๒๐,๐๐๐ | บาท |
| ๑.๓ ค่าจัดทำบัตรผู้สัมผัสอาหาร ๖๐๐ ใบ                 | = ๓๐,๐๐๐ | บาท |
| ๑.๕ ค่าวิทยากร                                        | = ๓,๖๐๐  | บาท |

๒. ค่าดำเนินการจัดอบรมและพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย รวมเป็นเงิน ๓๖,๒๐๐ บาท ดังนี้

|                                                  |          |     |
|--------------------------------------------------|----------|-----|
| ๒.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑,๔๐๐ คน x ๒๕ บาท | = ๓๕,๐๐๐ | บาท |
| ๒.๒ ค่าวิทยากร ๒ ชั่วโมง                         | = ๑,๒๐๐  | บาท |

๓. ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำนักงานในการจัดอบรม เช่น ไว้นิล กระดาษ ปากกา น้ำยาลบคำผิด แฟ้มใส่เอกสาร ยางลบ ดินสอ ฯลฯ เป็นเงิน

= ๔๐,๐๐๐ บาท

๔. จัดทำป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและจัดพิมพ์สติ๊กเกอร์วันหมดอายุ สำหรับร้านอาหารและแผงลอย เป็นเงิน

= ๔๐๐,๐๐๐ บาท

๕. ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการตรวจอาหาร เช่น น้ำยา SI-๒ แอลกอฮอล์จุดไฟ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ สำลี ชุดอุปกรณ์ภาคสนาม ฯลฯ เป็นเงิน

= ๑๖๐,๐๐๐ บาท

๖. ค่าจัดทำคู่มือเอกสารประชาสัมพันธ์ สติกเกอร์ ชุดนิทรรศการด้านสุขาภิบาลอาหาร และสิ่งพิมพ์อื่นๆ เป็นเงิน

= ๑๕๐,๐๐๐ บาท

๗. ค่าจัดซื้อวัสดุงานบ้านงานครัว เช่น ถังพลาสติก กระดาษทิชชู น้ำยาล้างจาน ฯลฯ เป็นเงิน

= ๒๐,๒๐๐ บาท บาท

๘. ค่าจัดซื้อวัสดุคอมพิวเตอร์ เช่น หมึกพิมพ์ เป็นเงิน

= ๖๐,๐๐๐ บาท

๙. ค่าจัดซื้อวัสดุไฟฟ้าและวิทยุ เช่น ถ่านอัลคาไลน์ ๓A

= ๑๐,๐๐๐ บาท

แผนการดำเนินงานตามโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
กลุ่มงานสุขาภิบาล สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี

| รายละเอียดการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ต.ค.๖๓ | พ.ย.๖๓                                                                                           | ธ.ค.๖๓ | ม.ค.๖๔ | ก.พ.๖๔ | มี.ค.๖๔         | เม.ย.๖๔ | พ.ค.๖๔     | มิ.ย.๖๔            | ก.ค.๖๔ | ส.ค.๖๔  | ก.ย.๖๔                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|-----------------|---------|------------|--------------------|--------|---------|------------------------|
| <b>โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ปี ๒๕๖๔</b><br>๑. จัดซื้อชุดทดสอบและอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์สำหรับดำเนินโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>๒. ตรวจสอบเป็นสถานที่ประกอบการค้าอาหาร จำนวน ๑,๔๐๐ แห่งในพื้นที่เทศบาลนครนนทบุรี โดยตรงตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ และด้านชีวภาพด้วยชุดทดสอบภาคสนามโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ในสถานที่ราชการ โรงเรียน บริษัทเอกชน ห้างสรรพสินค้า และตลาดสดในเขตเทศบาลนครนนทบุรี<br>๓. จัดทำคู่มือ เอกสาร และแผ่นพับเพื่อเผยแพร่ให้ความรู้เรื่องคู่มือผู้สัมผัสอาหาร<br>๔. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์มาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>๕. ร่วมตรวจประเมินสถานประกอบการค้าอาหารกับเทศบาล/อบต.ภาคีเครือข่ายจำนวน ๑๑ แห่ง<br>๖. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการค้าอาหาร<br>๗. เตรียมความพร้อมการจัดพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔<br>๘. จัดพิธีมอบป้ายจัดพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร จำนวน ๑,๓๕๐ แห่ง<br>๙. เฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการค้าอาหาร<br>๑๐. สรุปงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน |        | ๑ - ๓๐ พ.ย.<br>๑๐ - ๓๐ พ.ย.<br>๖ ต.ค. ๖๓ - ๓๐ มิ.ย. ๖๔<br>๑ มิ.ค. - ๒๘ ก.พ.<br>ต.ค. ๖๓ - ก.ย. ๖๔ |        |        |        |                 |         |            |                    |        |         |                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                  |        |        |        | ๑ มิ.ค. - เม.ย. |         | ๒๘-๒๙ พ.ค. | ๑๕ มิ.ย. - ๓๐ ก.ค. |        | ๒๐ ส.ค. | ๑-๓๐ ก.ย.<br>๑-๓๐ ก.ย. |