

โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๒. ลักษณะโครงการ ☐ ใหม่ ☒ ต่อเนื่อง

๓. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน/เทศบาลนครนนทบุรี

- ยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน
- ยุทธศาสตร์จังหวัดที่ ๑ พัฒนาจังหวัดสู่เมืองน่าอยู่ที่มีความมั่นคง ปลอดภัย และทันสมัย เพื่อเป็นต้นแบบเมืองแห่งอนาคต
- ยุทธศาสตร์การพัฒนาของ อบท. ในเขตจังหวัดที่ ๔ พัฒนาด้านทรัพยากรมนุษย์และสังคมให้ก้าวหน้า ปลอดภัย และยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์การพัฒนาของเทศบาลนครนนทบุรีที่ ๑ พัฒนาและส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชน ให้มีสุขภาวะที่ดี มีรายได้ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง และอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี

๔. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร การขยายตัวของอุตสาหกรรม และครัวเรือน สิ่งต่างๆเหล่านี้สามารถเป็นเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจากทั้งวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร ประกอบกับผู้ประกอบการยังมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การเตรียมปรุง ประกอบอาหารที่ไม่สะอาด การเก็บรักษาอาหารที่ไม่ถูกต้อง รวมถึงแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ปรุงสำเร็จมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกอื่นๆได้ อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค เป็นต้น จากอัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษยังคงสูงอยู่โดยในแต่ละปีมีรายงานโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านราย กล่าวคือการปนเปื้อนของอาหารและน้ำนี้ หากประชาชนบริโภคหรือได้รับเข้าสู่ร่างกายก็อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน เทศบาลนครนนทบุรีได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ตามยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี โดยดำเนินงานภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และเทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรี เรื่องควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ มาเป็นแกนหลักในการพัฒนาจังหวัดสู่เมืองน่าอยู่ที่มีความมั่นคง ปลอดภัย และทันสมัย เพื่อเป็นต้นแบบเมืองแห่งอนาคต ตามยุทธศาสตร์จังหวัดนนทบุรี

เทศบาลนครนนทบุรี จึงได้จัดทำโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยว ตามยุทธศาสตร์การพัฒนาของ อบท. ในเขตจังหวัด ซึ่งจะยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในเขตเทศบาลนครนนทบุรีให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่ประชาชน เพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์การพัฒนาของเทศบาลนครนนทบุรี ต่อไป

๕. วัตถุประสงค์

๕.๑ เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ในเขตเทศบาลนครนนทบุรีให้มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕.๒ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการด้านอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรีที่มีการจัดการ ด้านสุขาภิบาลที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่ประชาชนได้

๕.๓ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานด้านเมนูสุขภาพ ให้กับสถานประกอบการด้านอาหาร ได้มาตรฐานเมนูสุขภาพ

๕.๔ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕.๕ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๖. เป้าหมาย

๖.๑ จัดประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับด้านสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ อย่างน้อย ๕ ช่องทาง

๖.๒ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๑,๔๐๐ แห่ง

๖.๓ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้รับการประเมินมาตรฐานเมนูสุขภาพ จำนวน ๑๐ แห่ง

๖.๔ มีต้นแบบสถานประกอบการด้านอาหารที่มีการจัดการด้านสุขาภิบาลที่ดี จำนวน ๑๐๐ แห่ง

๖.๕ ผู้ประกอบกิจการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔๐๐ คน

๖.๖ สถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้รับมอบป้ายรับรอง มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

๗. สถานที่ดำเนินการ

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

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖

๙. งบประมาณ

เบิกจ่ายงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แผนงานสาธารณสุข งานบริการ สาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น งบดำเนินงาน ค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑๐.๑ นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑๐.๒ นายปลายพิสุทธิ์ ปากาศิตอนันต์

หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

๑๐.๓ นางสาวพัชรพี สังข์ทอง

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๑.๑ สถานประกอบการด้านอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี เป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๑๑.๒ สถานประกอบการด้านอาหารได้มาตรฐานเมนูสุขภาพ เพื่อจะได้พัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน “ร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี” (Clean Food Good Taste Plus) ต่อไป

๑๑.๓ ผู้ประกอบกิจการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑๑.๔ ประชาชนได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ

(นางสาวพัชรพี สังข์ทอง)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจทานโครงการ

(นายปลายพิสุทธิ์ ปากาศิตอนันต์)

หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจทานโครงการ

(นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ)

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

ประมาณการค่าใช้จ่ายที่ใช้ในโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

งบประมาณรายจ่ายเทศบาลนครนนทบุรี ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น งบดำเนินงาน ค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยแยกเป็นรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าจัดทำคู่มือเอกสารประชาสัมพันธ์ สติกเกอร์ สื่อวิดีโอ ชุดนิทรรศการด้านสุขาภิบาลอาหาร และสิ่งพิมพ์อื่นๆ เป็นเงิน = ๑๐๐,๐๐๐ บาท

๒. ค่าดำเนินการจัดอบรมแก่ผู้ประกอบการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร รวมเป็นเงิน ๑๘๖,๖๐๐ บาท ดังนี้

๒.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒ มื้อ ๔๘๐ คน X ๒๕ บาท = ๒๔,๐๐๐ บาท

๒.๒ ค่าอาหารกลางวัน ๔๘๐ คน x ๕๐ บาท = ๒๔,๐๐๐ บาท

๒.๓ ค่าจัดทำบัตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๙๐๐ ใบ = ๑๐๘,๐๐๐ บาท

๒.๔ ค่าดำเนินการจัดทำข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร = ๑๓,๕๐๐ บาท

๒.๕ ค่าสมนาคุณวิทยากร ๑๒ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๗,๒๐๐ บาท

๒.๖ ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำนักงาน = ๙,๙๐๐ บาท

๓. ค่าดำเนินการจัดอบรมและพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย รวมเป็นเงิน ๓๖,๒๐๐ บาท ดังนี้

๓.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑ มื้อ ๑,๔๐๐ คน x ๒๕ บาท = ๓๕,๐๐๐ บาท

๓.๒ ค่าสมนาคุณวิทยากร ๒ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๔. จัดทำป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและจัดพิมพ์สติกเกอร์วันหมดอายุ สำหรับร้านอาหารและแผงลอย เป็นเงิน = ๓๘๐,๐๐๐ บาท

๕. ค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรมประกวดสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐานเมนูสุขภาพ รวมเป็นเงิน ๕๓,๗๐๐ บาท ดังนี้

๕.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑ มื้อ ๑๐๐ คน x ๒๕ บาท = ๒,๕๐๐ บาท

๕.๒ ค่าของขวัญ/ของรางวัล/เงินรางวัล = ๕๐,๐๐๐ บาท

๕.๓ ค่าสมนาคุณวิทยากร ๒ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๖. ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และน้ำยาในการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่ใช้ในโครงการ เช่น น้ำยา SI-๒ แอลกอฮอล์จุลชีพ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ สำลี ชุดอุปกรณ์ภาคสนาม ฯลฯ เป็นเงิน

= ๑๗๐,๐๐๐ บาท

๗. ค่าจัดวัสดุคอมพิวเตอร์ (หมึกพิมพ์) เป็นเงิน = ๒๓,๕๐๐ บาท

งานสู่อาชีพการงานสู่คุณและสังคม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต

รายละเอียดการดำเนินงาน	ต.ค.๖๕	พ.ย.๖๕	ธ.ค.๖๕	ม.ค.๖๖	ก.พ.๖๖	มี.ค.๖๖	เม.ย.๖๖	พ.ค.๖๖	มิ.ย.๖๖	ก.ค.๖๖	ส.ค.๖๖	ก.ย.๖๖
๑. จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานตามโครงการฯ	๑ - ๑๕ ต.ค.											
๒. จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และน้ำยาในการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร	๑ - ๓๐ ต.ค.											
๓. จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขวิทยาโภชนาการ		๑ พ.ย. - ๓๑ ธ.ค.										
๔. จัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมกับเทศบาลและหน่วยงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานให้เป็นหน่วยงานฝึกอบรมสุขวิทยาโภชนาการของกรมอนามัย				๑ ม.ค. - ๓๑ มี.ค.								
๕. จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขวิทยาโภชนาการแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๑๐๐ คน				๑ เม.ค. - ๓๑ มิ.ค.								
๖. ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขวิทยาโภชนาการ ในสถานที่ราชการ โรงเรียน/สถานศึกษา บริษัทเอกชน/โรงแรม ตลาดสด และสถานที่จำหน่ายอาหารภายในห้างสรรพสินค้าและภายนอกห้างสรรพสินค้า ในเขตเทศบาลนครนนทบุรี อย่างน้อย ๑,๔๐๐ แห่ง												
๗. ตรวจประเมินสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขวิทยาโภชนาการ ร่วมกับภาคีเครือข่าย จำนวน ๑๓ แห่ง												
๘. จัดประกวดสถานประกอบการด้านอาหาร ประเภทเมนูสุขภาพ จำนวน ๑๐ แห่ง												
๙. จัดจ้างทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้แก่สถานประกอบการด้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขวิทยาโภชนาการ												
๑๐. จัดพิธีมอบป้ายจัดพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้แก่สถานประกอบการด้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขวิทยาโภชนาการ												
๑๑. สรุปและประเมินผลการดำเนินโครงการ												