

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ปีงบประมาณ

๒๕๕๙

### หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๐ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๔๙ - ๒๕๕๕ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙ และ ๒.๔ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๙ ในปี ๒๕๕๖ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าเป็นปี ๒๕๔๙ - ๒๕๕๕ พบอัตราป่วย ต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒, ๘๔๙.๕๐, ๘๒๑.๘๕, ๗๑๕.๙, ๗๐๒.๐๗, ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่เหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมายจากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้เข้ามาพักอาศัย จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

### ตัวชี้วัด/เป้าหมาย

๑. ร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ
๒. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาเชื้อโรคหรือสารพิษปนเปื้อนไม่น้อยกว่า ๑,๙๐๐

### ตัวอย่าง

๓. ร้อยละ ๖๕ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ ๘๐)

๔. โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งไม่เกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหาร
๕. ร้อยละ ๖๕ ของตลาดในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
๖. ร้อยละ ๔๐ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ยกเว้นผู้สัมผัสอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ ๘๐)
๗. ร้อยละ ๙๐ ของสถานประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

#### ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๓ การพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ – ๒๕๕๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ และเป็นโครงการตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้าน“มหานครแห่งความสุข”

#### ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม ๒๕๕๘ – กันยายน ๒๕๕๙

#### ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. ขออนุมัติโครงการฯ
๒. ดำเนินการกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๘
๓. บริหารแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัยเชิงกลยุทธ์อย่างต่อเนื่อง
๔. จัดทำแผนการออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ
๕. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน
๖. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย
๗. สร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
๘. สรุปผลการดำเนินการ และรายงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

#### งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๙ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รายละเอียดดังนี้

#### ๑. กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ธันวาคม ๒๕๕๘-กันยายน ๒๕๕๙)

- |                                                                                                                 |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ๑.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร (๓๐ บาท x ๕๖๖ ตัวอย่าง)                                                                    | เป็นเงิน ๑๖,๙๘๐.- บาท                          |
| ๑.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา<br>(๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๐ ครั้ง)                                              | เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท                          |
| ๑.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข<br>- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน<br>(๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง) | เป็นเงิน ๒๔,๐๐๐.- บาท<br>เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐.- บาท |

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๖,๐๐๐.- บาท  
(๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง)
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๓,๖๐๐.- บาท  
(๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๖ ครั้ง)

รวมเป็นเงิน ๖๐,๙๘๐.- บาท

## ๒. กิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (กุมภาพันธ์-สิงหาคม ๒๕๕๙)

- ๒.๑ ค่าอบรมอาสาสมัคร จำนวน ๑ รุ่น อบรม ๑ วัน เป็นเงิน ๒๐,๙๐๐.- บาท
  - ค่าสมนาคุณวิทยากร เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท  
(ภาคทฤษฎี ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง) + (ภาคปฏิบัติ ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๒ คน)
  - ค่าอาหารกลางวัน เป็นเงิน ๙,๐๐๐.- บาท  
(๑๕๐ บาท x ๖๐ คน)
  - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท  
(๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๖๐ คน)
  - ค่าวัสดุอุปกรณ์ เป็นเงิน ๓,๕๐๐.- บาท
- ๒.๒ ค่าตอบแทนอาสาสมัคร ๔๕๐ ชั่วโมง ชั่วโมงละ ๔๐ บาท แต่ไม่เกินวันละ ๒๕๐ บาท/คน  
(๔๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๒๒ คน x ๘ ครั้ง) เป็นเงิน ๒๑,๑๒๐.- บาท
- ๒.๓ ดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๕,๖๐๐.- บาท
  - อบรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง ครั้งละครั้งวัน
  - ค่าสมนาคุณวิทยากร เป็นเงิน ๓,๖๐๐.- บาท  
(ภาคทฤษฎี ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๒ ครั้ง)
  - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน ๒,๐๐๐.- บาท  
(๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๔๐ คน x ๒ ครั้ง)

รวมเป็นเงิน ๔๗,๖๒๐.- บาท

## ๓. กิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ (พฤษภาคม ๒๕๕๙)

- ดำเนินการกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เป็นเงิน ๖,๗๐๐.- บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดกิจกรรม

รวมเป็นเงิน ๖,๗๐๐.- บาท

## ๔. กิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี (มีนาคม - พฤษภาคม ๒๕๕๙)

- อบรมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี จำนวน ๑ รุ่น อบรมครั้งวัน เป็นเงิน ๔,๓๐๐.- บาท
- ค่าสมนาคุณวิทยากร เป็นเงิน ๑,๘๐๐.- บาท  
(ภาคทฤษฎี ๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง)
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน ๒,๕๐๐.- บาท  
(๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑๐๐ คน)

รวมเป็นเงิน ๔,๓๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑๙,๖๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑๙,๖๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๙ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

### ปัญหาและอุปสรรค

๑. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ
๒. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภค

### อาหารที่ปลอดภัย

๓. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

### ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๑. ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
๒. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารและอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
๓. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๔. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายอุดร ศรีวิเชียร)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายรักษา สุทิน)

ผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่

ผู้อำนวยการเขต.....

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต.....

.....

.....

.....

.....

วันที่.....

วันที่.....

วันที่.....

วันที่.....

วันที่.....

วันที่.....

วันที่.....