

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ปีงบประมาณ

๒๕๖๐

หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๑๐ ปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๙ - ๒๕๕๕ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙ และ ๒.๔ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๘ ในปี ๒๕๕๖ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าเป็นปี ๒๕๕๙ - ๒๕๕๕ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๗.๑๒, ๘๔๙.๕๐, ๘๒๑.๘๕, ๗๑๕.๙, ๗๐๒.๐๗, ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่เหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครด้านมหานครแห่งความสุข ทั้งนี้เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง 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
๔. โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งไม่เกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหาร
๕. ร้อยละ ๖๕ ของตลาดในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
๖. ร้อยละ ๔๐ ของผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
๗. ร้อยละ ๙๐ ของสถานประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๖๐) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม ๒๕๕๙ - กันยายน ๒๕๖๐

ขั้นตอนการดำเนินงาน

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

งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๐ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รายละเอียดดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

(ธันวาคม ๒๕๕๙ - กันยายน ๒๕๖๐)

๑.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร (๓๐ บาท x ๗๖๖ ตัวอย่าง)	เป็นเงิน ๒๒,๙๘๐.- บาท
๑.๒ ค่าอาหารทำกรนอกเวลา (๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๑ ครั้ง)	เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.- บาท
๑.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท
- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)	เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.- บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)	เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)	เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท
รวมเป็นเงิน ๖๓,๙๘๐.- บาท	

กิจกรรมที่ ๒ การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (กุมภาพันธ์-กันยายน ๒๕๖๐)

๒.๑ การจัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พื้นที่เขตบางกอกใหญ่ จำนวน ๒๕ โรงเรียน จำนวน ๑ ครั้ง ครั้งละครึ่งวัน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนศูนย์บริการสาธารณสุข ผู้แทนจากโรงเรียน ภาครัฐ และภาคเอกชนโดยใช้สถานที่ราชการของกรุงเทพมหานคร	เป็นเงิน ๒,๕๐๐.- บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑ ครั้ง)	เป็นเงิน ๒,๕๐๐.- บาท
รวมเป็นเงิน ๒,๕๐๐.- บาท	

กิจกรรมที่ ๓ การสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ (พฤษภาคม ๒๕๖๐)

ค่าจัดกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ โดยดำเนินการจัดนิทรรศการ รมรงค์ส่งเสริมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ จัดบอร์ดประชาสัมพันธ์ บริเวณสถานศึกษา ตลาด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่	
- ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดกิจกรรม	เป็นเงิน ๖,๕๒๐.- บาท
รวมเป็นเงิน ๖,๕๒๐.- บาท	
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๓,๐๐๐.- บาท	

ทั้งนี้ให้แล้วเกลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

ปัญหาและอุปสรรค

๑. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ
๒. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
๓. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

ผลประโยชน์ที่ได้รับ

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายอุดร ศรีวิเชียร)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสมรรัตน์ อรรถนิตย์)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่