

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
 ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๖ - ๒๕๖๐) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๖ - ๒๕๖๐ พบร้อยละ ๒.๔ , ๑.๙ , ๑.๙ , ๒.๖ และ ๒.๕ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๖ - ๒๕๖๐ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ , ๖๘๘.๘ , ๖๗๘.๑ , ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๖๔.๗ , ๑,๗๐๘.๘ , ๑,๖๘๕.๖ , ๑,๘๓๘.๔ และ ๑,๑๓๐.๓ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อกู้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน ในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ อย่างน้อยร้อยละ ๖๐ โดยร้อยละ ๕๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๓ จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่เขตบางกอกใหญ่ จำนวน ๑ ครั้ง

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพพระดัมมหานคร

๕. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๕.๑ จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต โดยจัดทำแผนปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและเป้าหมายที่สำนักอนามัยกำหนด

๕.๑.๑ กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเบิกชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๕.๑.๒ กรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจากสำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด

- ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้

- กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๕.๑.๓ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ งานสุขาภิบาลอาหาร แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสามพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

กิจกรรม เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
(ธันวาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒)

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหาร (๓๐ บาท x ๗๒๐ ตัวอย่าง) เป็นเงิน ๒๑,๖๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา เป็นเงิน ๒๑,๐๐๐.- บาท

(๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๑ ครั้ง)

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.- บาท

(๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท

(๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

(๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕ ครั้ง)

รวมเป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

การจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งละครึ่งวัน ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากศูนย์บริการสาธารณสุข ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๑ ครั้ง/ปี

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

(๓๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑ ครั้ง)

รวมเป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน เป็นเงิน ๘,๔๐๐.- บาท

ค่าดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆในการล้างตลาด

- ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดกิจกรรม

เป็นเงิน ๘,๔๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๘,๔๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท

โดยถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๘.๒ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญาและปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในเขตบางกอกใหญ่ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสอบสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามและประเมินผล

รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ทุกวันที่ ๑๐ ของเดือน เพื่อรายงานผู้บริหารทราบต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายอุดร ศรีวิเชียร)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวกรรณา ธูปเทียนหอม)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่