

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๗ - ๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑,๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมายของโครงการ

๓.๑ สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ทและสถานศึกษา ในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ ร้อยละ ๑๐๐ โดยร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของ กรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๓ จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่เขต บางกอกใหญ่ จำนวน ๒ ครั้ง

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน สอดคล้องกับแผนพัฒนา สำนักรอานามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

- เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๒ - กันยายน ๒๕๖๓
- ณ สถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงาน	↔											
๒. ตรวจสุขภาพสถานประกอบการ - ด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา		←										→
๓. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษาในพื้นที่					↔	→						
๔. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่							↔	→				
๖. สรุปและรายงานผลของโครงการ												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ แผนงานอนามัย
สิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
เป็นเงิน ๗๐,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
เขตอาหาร ปลอดภัยภายใต้ แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมือง อาหารปลอดภัย	สถานประกอบการ อาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ทและ สถานศึกษาในพื้นที่ เขตบางกอกใหญ่	ค่าตัวอย่างอาหาร (๓๐ บาท x ๖๕๐ ตัวอย่าง)	๑๙,๒๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าอาหารทำทานนอกเวลา (๕๐ บาทต่อชั่วโมง x ๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ ครั้ง)	๒๐,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำทานนอก เวลา พ.ศ. ๒๕๒๙
		ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)	๑๖,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและ อัตราการจัดเงินตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๓
	เครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๕๐ คน x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง)	๒,๕๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าจัดนิทรรศการ	๗,๕๐๐	
	ผู้ประกอบการตลาด	ค่าวัสดุอุปกรณ์	๔,๘๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๐,๐๐๐.- บาท

โดยถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
สถานประกอบการ ขาดความตระหนัก ในการพัฒนาให้ ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	๒	๒	ปานกลาง	๑. จัดทำหนังสือแจ้งเตือน ผู้ประกอบการให้มาต่ออายุก่อน หมดอายุ ๓ เดือน ๒. เจ้าหน้าที่ประจำพื้นที่ออกดำเนินการ ตรวจสอบและติดตามผู้ประกอบการให้ เข้ารับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่ทางกรุงเทพมหานคร กำหนดและได้รับป้ายรับรอง ๓. จัดทำแผนดำเนินการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารสุลักษณะของสถาน ประกอบการอาหาร

/๙. ประโยชน์...

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในเขตบางกอกใหญ่ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในสุขวิทยาส่วนบุคคล เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ถึงกันยายน ๒๕๖๓



/๑๐.๒ การติดตาม...

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ทุกวันที่ ๑๐ ของเดือน เพื่อ
รายงานผู้บริหารทราบต่อไป

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้ดำเนินการติดตามและประเมินผลโครงการโดยใช้
แบบรายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร ระดับดี ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย การตรวจเยี่ยมการดำเนินโครงการฯ
ของสำนักงานเขต และผู้บริหารกรุงเทพมหานครลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวสุรีย์ พุกษาประดับกุล)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวกรุณา รูปเทียนหอม)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่

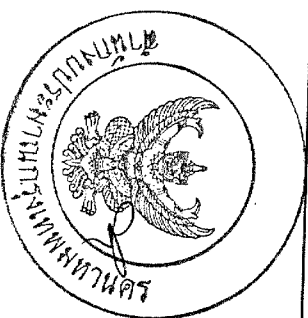


แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๓
งานสุขาภิบาลอาหาร แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

วงเงินงบประมาณ ๗๐,๐๐๐.- บาท

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
	ขออนุมัติโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย														
๑	กิจกรรม เขตอาหารปลอดภัยภายใต้เทศบาลกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย														
๑	ค่าตัวอย่างอาหาร (๓๐ บาท x ๖๔๐ ตัวอย่าง)	๑๙,๒๐๐													ภายใน ๘ ก.ย.๖๓
๒	ค่าอาหารทำกิจกรรมนอกเวลา (๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ คน x ๒๐ ครั้ง)	๒๐,๐๐๐													ภายใน ๘ ก.ย.๖๓
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข	๑๖,๐๐๐													ภายใน ๘ ก.ย.๖๓
๔	นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)														
๕	ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน														
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๕๐ คน x ๒ ครั้ง)	๒,๕๐๐													
	- ค่าจัดนิทรรศการ	๗,๕๐๐													
๕	ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๔,๘๐๐													
	สรุปผลการดำเนินการโครงการฯ และรายงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร														
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๗๐,๐๐๐													



รับรองข้อมูลถูกต้อง

(นางสาวสุวิมล ทรัพย์ประเสริฐ)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตบางกอกใหญ่