

ชื่อโครงการ	กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
ปีงบประมาณ	พ.ศ. ๒๕๖๕

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 แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์

๓. เป้าหมายของโครงการ

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการยุทธศาสตร์ (Flagship Project) และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๔.๓ รูปแบบโครงการเป็นโครงการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

- ตั้งแต่ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ - กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๕

- โดยดำเนินการ ณ สถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
	ค.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. ตรวจสอบสุขาภิบาลสถานประกอบการ - ด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา		←										→
๓. จัดซื้อตัวอย่างอาหารใน สถานประกอบการ		←										→
๔. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษาในพื้นที่ จำนวน ๑ ครั้ง										↔		
๕. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่							↔					
๖. สรุปและรายงานผลของโครงการ												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณรายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๗๐,๙๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง
เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ทและสถานศึกษาในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่	ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๖๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๗๙
		ค่าอาหารทำทานนอกเวลา (๕๐ บาทต่อชั่วโมง x ๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ ครั้ง)	๒๐,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำทานนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑
		ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาทต่อชั่วโมง x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๕๐ บาทต่อชั่วโมง x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๙๐ บาทต่อชั่วโมง x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)	๑๕,๘๕๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าจ้างเงินตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านทางการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๑
	เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๕๐ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)	๑,๒๕๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าจัดนิทรรศการ	๘,๗๕๐	
	ผู้ประกอบการตลาด	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๒๐ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)	๕๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในตลาด	๔,๕๐๐	

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๐,๙๐๐.- บาท

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. สถานประกอบการอาหารไม่ให้ความร่วมมือ ทำให้ไม่ผ่านการตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหาร	๑	๓	ปานกลาง	๑. จัดทำแผนดำเนินการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร สุ่มลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ๒. ใช้มาตรการทางกฎหมายอย่างเข้มงวด

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงกันยายน ๒๕๖๕
๒. ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละความสำเร็จของ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการ สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน ของสารเคมี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการ ปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวน ตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อน สารเคมี	รายงานผลการ ดำเนินงานให้กอง สุขภาพอาหาร ทุกเดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ รายงานสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ เป็นรายไตรมาส ดังนี้

- ไตรมาสที่ ๑ เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงเดือนมกราคม ๒๕๖๕
- ไตรมาสที่ ๒ เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕
- ไตรมาสที่ ๓ เดือนมิถุนายน ๒๕๖๕ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๕

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ ดี ทุก ๓ เดือน ดังนี้

- ครั้งที่ ๑ เดือนธันวาคม ๒๕๖๔ ร้อยละ ๑๕
- ครั้งที่ ๒ เดือนมีนาคม ๒๕๖๕ ร้อยละ ๔๐
- ครั้งที่ ๓ เดือนมิถุนายน ๒๕๖๕ ร้อยละ ๗๐
- ครั้งที่ ๔ เดือนกันยายน ๒๕๖๕ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๒.๓ รายงานผลโครงการผ่านระบบ Digital Plan เป็นประจำทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ โดยผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑. ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละประเภท ตามแบบตรวจด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๒. ด้านความปลอดภัยของอาหาร

- อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ร้อยละ ๑๐๐

- อาหารพร้อมบริโภค น้ำบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจความสะอาดด้วยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) และเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.๑๑) ร้อยละ ๑๐๐

๓. ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์การอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวสุรีย์ พงกษาประดับกุล)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นางเอวาะสกุล ทองอัญรัตน์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่