

โครงการ

หน่วยงานรับผิดชอบ

ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ

พ.ศ. ๒๕๖๓



๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารดีขึ้นโดยลำดับ และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนนักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัย ในพื้นที่ ให้ได้รับการคุ้มครองสุขภาพ จากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐาน ด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจ ในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ ๖๐
- ๓.๒ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ร้อยละ ๙๐
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ

กรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ ประจำหน่วยงาน

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

รูปแบบของโครงการ เป็นโครงการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ตรวจสอบแนะนำ และประชุม เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓

๖. แผนปฏิบัติการ...

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. ขออนุมัติโครงการ	↔											
๒. จัดทำคำสั่งและแผนการปฏิบัติงาน		↔										
๓. ขออนุมัติเงินงวด		↔										
๔. ดำเนินกิจกรรมที่ ๑ กิจกรรมการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารพิษและเชื้อโรคในอาหารและน้ำด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ สีสันเคราะห์ กรดแอสซีส ปริมาณกรดน้ำส้ม และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรคด้วยน้ำยา SI ๒				←								→
๕. ดำเนินกิจกรรมที่ ๒ ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหาร ในเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ จำนวน ๒๐ วัน				↔								
๖. ดำเนินกิจกรรมที่ ๓ การตรวจสอบเฝ้าระวัง รณรงค์ ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๓ จำนวน ๔ ครั้ง						↔						
๗. ดำเนินกิจกรรมที่ ๔ การพัฒนางาน - สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่าย จำนวน ๖๕ คน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี -					↔					↔		
๘. ดำเนินกิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหาร จำนวน ๑๒๐ คน จำนวน ๑ ครั้ง/ปี							↔					
๙. รายงานผลการดำเนินการประจำเดือน	←											→
๑๐. สรุปผลการดำเนินการเพื่อรายงาน แจ้งผู้บังคับบัญชา												↔



๗. งบประมาณ

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมการตรวจ วิเคราะห์การปนเปื้อน สารพิษและเชื้อโรคใน อาหารและน้ำ ด้วยชุด ทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ สีสังเคราะห์ กรดแอส อีสาระ ปริมาณ กรด น้ำส้ม และน้ำยา SI ๒	สถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่เขตราชบุรีบูรณะ ได้แก่ - ตลาด จำนวน ๔๘๐ ตัวอย่าง - ร้านอาหาร จำนวน ๒๗๐ ตัวอย่าง - มินิมาร์ท จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง	- ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๐๐.-	แนวทางการปฏิบัติ ในการจัดซื้อและ เบิกจ่ายค่าตัวอย่าง อาหารตามระเบียบ กระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อเสนอนักอนามัย
๒. ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการในการตรวจ แนะนำด้านการ สุขาภิบาลอาหารตั้งแต่ เวลา ๑๖.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. ในเดือน มกราคม - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ รวมจำนวน ๒๐ วัน	- ข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล จำนวน ๑๕ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลา ราชการ สลับเปลี่ยน หมุนเวียนกันวันละ ๕ คน - สถานประกอบการ อาหารในพื้นที่ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต รวมจำนวน ๑๑๗ แห่ง	ค่าอาหารทำการนอก เวลา ดังนี้ - เดือนมกราคม ๒๕๖๓ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ วัน) - เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๐ วัน)	๒๐,๐๐๐.-	- ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงิน ค่าอาหารทำการนอก เวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ - ระเบียบ กระทรวงการคลัง ว่าด้วยการเบิก จ่ายเงินตอบแทนการ ปฏิบัติงานนอกเวลา ราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐
๓. การตรวจสอบเฝ้าระวัง รณรงค์ ประชาสัมพันธ์ งานด้านสุขาภิบาล อาหาร ของบุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุขตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ -๒๐.๐๐ น. ในเดือนมีนาคม ๒๕๖๓ รวมจำนวน ๔ ครั้ง	- ข้าราชการและลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล จำนวน ๑๕ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลา ราชการ สลับเปลี่ยน หมุนเวียนกัน - สถานประกอบการ อาหารในพื้นที่ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต รวมจำนวน ๑๑๗ แห่ง	ค่าตอบแทนบุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ดังนี้ - นักวิชาการสุขาภิบาล (จำนวน ๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (จำนวน ๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)	๑๖,๐๐๐.-	- ระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราค่า จ่ายเงินค่าตอบแทน แก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐

- ลูกจ้างประจำ...

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
		- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (จำนวน ๒ คน x ๗๕ x บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)		- หลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรทางด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุขในสังกัด สำนักงานแพทย์ แผนกจ่ายระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน แก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐
๔. การพัฒนางาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน โดยจัดประชุม จำนวน ๒ ครั้ง/ปี และจัดนิทรรศการ สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน	- คณะกรรมการเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน ระดับเขต จำนวน ๖๕ คน - นิทรรศการสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน	- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๖๕ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ ประชุม - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ จัดนิทรรศการ	๓,๒๕๐.- ๑,๓๐๐.- ๕,๔๕๐	- ระเบียบ กระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕. การพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหาร โดย ประชุมผู้ประกอบการ ตลาดและผู้ค้าในตลาด จำนวน ๑๒๐ คน จำนวน ๑ ครั้ง/ปี	- ผู้ประกอบการตลาดและ ผู้ค้าในตลาด ในพื้นที่เขต ราชบุรีบูรณะ จำนวน ๑๒๐ คน	- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๑๒๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ จัดการประชุม	๓,๐๐๐.- ๒,๐๐๐.-	- ระเบียบ กระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ แผนงานอนามัย
สิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
เป็นเงินจำนวน ๗๑,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถือว่าเงินดังกล่าวเป็นเงินจริง
ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง



ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			การบรรเทาความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. จำนวนเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ไม่เพียงพอกับปริมาณงานที่ได้รับ เนื่องจากมีงานเร่งด่วนที่ต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน	๑	๒	๒ (น้อย)	- วางแผนการปฏิบัติงานให้ชัดเจน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน ทำให้สามารถปฏิบัติงานแทนกันได้
๒. ผู้ประกอบการอาหารขาดความรู้ ความเข้าใจ ในหลักเกณฑ์การ สุขาภิบาลอาหาร	๑	๓	๓ (ปานกลาง)	- ส่งเสริมให้มีความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหารด้วยตนเอง (Self study) โดยเจ้าหน้าที่ ให้คำแนะนำและแจกเอกสาร
๓. ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิผู้บริโภค ในการเลือกซื้อและบริโภคอาหาร ที่ปลอดภัย	๑	๒	๒ (น้อย)	- รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ ความรู้ด้านการสุขาภิบาล อาหารแก่ประชาชน

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครอง และเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วม ระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการ ส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๖๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓

๒. ร้อยละของ...



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเดือนละ ๑ ครั้ง

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (แบบรายงาน ขป.๑ – ขป.๕)

๑๐.๓.๒ รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (แบบรายงาน สอป.๑ – สอป.๓)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายยุทธ ศรีวิเชียร)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวภาวนา ใจเสงี่ยม)
ผู้อำนวยการเขตราชบุรีบูรณะ

