

โครงการ
หน่วยงานรับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ
พ.ศ. ๒๕๖๗



๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งมีการดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ จนถึงปัจจุบัน ในภาพรวมของกรุงเทพมหานครพบว่า สถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารดีขึ้นโดยลำดับ และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มีความต่อเนื่อง ทั้งยังส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนในพื้นที่ ได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัย 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 ๙๖
- ๓.๒ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ร้อยละ ๙๘
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ

กรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ ประจำหน่วยงาน

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัย ของอาหารที่รับประทาน

รูปแบบของโครงการ เป็นโครงการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ตรวจสอบแนะนำ และประชุม เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗

[illegible]

๗. งบประมาณ



กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารพิษและเชื้อโรคในอาหารและน้ำ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ๙ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรามาลิน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ สีสั่งเคราะห์ กรดแร่ อีสระ ปริมาณกรด น้ำส้ม และน้ำยา SI ๒	สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตราชบุรีบูรณะ ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร และ มินิมาร์ท	- ค่าตัวอย่างอาหาร คือ ๑) ตลาด - ค่าตัวอย่างผัก ๑๒ ครั้ง x ๑,๕๐๐ บาท = ๑๘,๐๐๐ บาท - ค่าตัวอย่างอาหาร ๒ ครั้ง x ๑,๕๐๐ บาท = ๓,๐๐๐ บาท ๒) มินิมาร์ท - ค่าตัวอย่างอาหาร ๒ ครั้ง x ๑,๕๐๐ บาท = ๓,๐๐๐ บาท ๓) ร้านอาหาร - ค่าตัวอย่างอาหาร ๔ ครั้ง x ๑,๕๐๐ บาท = ๖,๐๐๐ บาท	๓๐,๐๐๐	ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๔/๔๓๐๔๐ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๒
๒. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ - สิงหาคม ๒๕๖๗ รวมจำนวน ๓๐ ครั้ง	- ข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๓ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน - สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต	ค่าอาหารทำการนอกเวลา ดังนี้ - พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - สิงหาคม ๒๕๖๗ (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๐ ครั้ง)	๓๐,๐๐๐	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๖๔ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงินตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐
๓. การตรวจสอบเฝ้าระวังโรค ประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. พฤศจิกายน ๒๕๖๖ - สิงหาคม ๒๕๖๗ รวมจำนวน ๑๑ ครั้ง	- ข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๓ คน ออกปฏิบัติหน้าที่นอกเวลาราชการ สลับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน - สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และ ซูเปอร์มาร์เก็ต	ค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข ดังนี้ - นักวิชาการสุขาภิบาล (จำนวน ๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๑ ครั้ง) = ๒๖,๔๐๐ บาท - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (จำนวน ๑ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๑ ครั้ง) = ๖,๖๐๐ บาท	๔๐,๙๒๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐



กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๔. การพัฒนางาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน โดยจัดประชุม จำนวน ๑ ครั้ง/ปี และจัดนิทรรศการ สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน	- คณะกรรมการเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน ระดับเขต จำนวน ๖๕ คน - นิทรรศการสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน สังกัด กรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ แห่ง	- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (จำนวน ๒ คน x ๙๐ x บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๑ ครั้ง) = ๗,๙๒๐ - ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๖๕ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ ประชุม - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ จัดนิทรรศการ	๑,๖๒๕ ๖๕๐ ๖,๔๐๕	- หลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรทางด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุขในสังกัด สำนักงานการแพทย์ แบบท้ายระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน แก่บุคลากรทางด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ - ตามหนังสือ คณะกรรมการ วินิจฉัยปัญหาการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ ที่ กค. (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑
๕. การพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหาร โดย จัดบอร์ดนิทรรศการ ให้ ความรู้ ประชาสัมพันธ์ แก่ ผู้ประกอบการ/ผู้ค้า ผู้บริโภค และประชาชน ทั่วไปที่มาใช้บริการ ตลาด จำนวน ๔ แห่ง	- ผู้ประกอบการตลาด ผู้ค้าในตลาด ผู้บริโภค และประชาชนทั่วไปที่มาใช้ บริการตลาดสด ในพื้นที่ เขตราชบุรีบูรณะ จำนวน ๔ แห่ง	- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการ จัดนิทรรศการ	๕,๐๐๐	- ตามหนังสือ คณะกรรมการ วินิจฉัยปัญหาการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ ที่ กค. (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน จำนวน ๑๑๔,๖๐๐ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณีโดยยอดหนึ่ง ไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

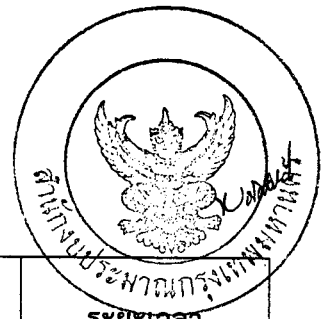


๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
๑. จำนวนเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงาน ไม่เพียงพอกับปริมาณงานที่ได้รับ เนื่องจากมีงานเร่งด่วนที่ต้องปฏิบัติในขณะเดียวกัน	๑	๒	๒ (น้อย)	- วางแผนการปฏิบัติงานให้ชัดเจน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน ทำให้สามารถปฏิบัติงานแทนกันได้
๒. ผู้ประกอบการอาหารขาดความรู้ความเข้าใจ ในหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหาร	๑	๓	๓ (ปานกลาง)	- ส่งเสริมให้มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยตนเอง (Self study) โดยเจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำและแจกเอกสาร
๓. ประชาชนขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ตระหนักถึงสิทธิผู้บริโภค ในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย	๑	๒	๒ (น้อย)	- รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ประชาชน

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครอง และเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วม ระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาทางด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดี ในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗
๓. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (๓ ดาว) ๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/ Green Service) ๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service)	ร้อยละ ๑๐๐ ร้อยละ ๒๐ ร้อยละ ๑๐	ผลลัพธ์ ผลลัพธ์ ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	ตุลาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗



๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเดือนละ ๑ ครั้ง

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (รายงานในระบบสารสนเทศอาหารปลอดภัย กรุงเทพมหานคร)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายพนพล อุ่นเรือน)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตราชบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายดลจิตร์ เสรีรักษ์)

ผู้อำนวยการเขตราชบุรี