



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขภาพอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๓ หรือ ๒๗๙๗ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๐๒๑

วันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอส่งรายงานการประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

พร้อมนี้ สำนักอนามัยขอส่งรายงานการประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ๑ ชั้น ๑๔ อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง) ผ่าน Application Microsoft Teams มาเพื่อโปรดพิจารณารับรองรายงานการประชุม หากมีความประสงค์จะแก้ไขรายงานการประชุม ขอให้แจ้งสำนักอนามัยทราบ ภายในวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ทางโทรสาร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๕ หรือทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ streetfood.bma@gmail.com หากพ้นกำหนดดังกล่าวถือว่าท่านรับรองรายงานการประชุม และขอให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการตามมติที่ประชุมดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายงานการประชุมได้ตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



รายงานการประชุมฯ และเอกสาร
รับรองรายงานการประชุม

รายงานการประชุม

ชี้แจงการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

วันพุธที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น.

ณ ห้องประชุม ๑ ชั้น ๑๔ อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง)

ผ่าน Application Microsoft Teams

ผู้มาประชุม

๑. นายสุนทร สุนทรชาติ	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย	ประธานที่ประชุม
๒. นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย	สำนักอนามัย
๓. นางพีรยา สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๔. นางสาวอภิรดี เชื้อหอม	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตคลองเตย
๕. นางสาวสิริโสภา เดชศรีชัยสิทธิ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตคลองเตย
๖. นายธนภูมิ เข็มวิวัฒน์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคลองสาน
๗. นางสาวพลอยไพลิน สมบูรณ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคลองสาน
๘. นางสาวรัชฎา มณีวงศ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตคลองสามวา
๙. นางสาวประภาพร อัมพลพงษ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตคลองสามวา
๑๐. นางสาวนิรชร เทพหนู	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตคันนายาว
๑๑. นางสาวปณิดา ทองคำแท้	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคันนายาว
๑๒. นายวัชร พัฒอำพันธ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตจตุจักร
๑๓. นางสาวอารีย์ มณีโสภา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตจตุจักร
๑๔. นางสาววีรยา ว่างสาร	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตจตุจักร
๑๕. นางสาวฉันทยาภรณ์ ปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตจอมทอง
๑๖. นายอธิชาญ ฤทธิเดช	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตจอมทอง
๑๗. นางกิตติมา งามมุข	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตดอนเมือง
๑๘. นางสาวสมพร จันทร์งาม	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตดอนเมือง
๑๙. นายธนวัฒน์ ประชาชน	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตดินแดง
๒๐. นางสาวสิริณา หาสุข	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตดินแดง
๒๑. นางจิตรา ประดับแก้ว	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตดุสิต
๒๒. นางสาวขวัญจิรา จิตอารีย์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตดุสิต
๒๓. นางสาวณัฐฎากุล เจนคุณากร	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตดุสิต
๒๔. นางสาวธนกร อนุญาหงษ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตตลิ่งชัน
๒๕. นางทิวรรณ เอกฐิน	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตตลิ่งชัน
๒๖. นางสาวเสาวลักษณ์ ลาटनाเลา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตทวีวัฒนา
๒๗. นางสาวมริตรา แก้วโสภา	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตทุ่งครุ
๒๘. นางสาวสิชล โกสมพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตทุ่งครุ

๒๙. นายณัฐพล ...

๒๙. นายณัฐพล ทนุดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตธนบุรี
๓๐. นางสาวสิรินันท์ ตั่งตนดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตธนบุรี
๓๑. นางสาวอุบลวรรณ บุญตาท้าว	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางกะปิ
๓๒. นางสาวปทุมรัตน์ ใจเพชร	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกะปิ
๓๓. นายสุทธิพร ก้อนด้วง	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางกอกน้อย
๓๔. นางอรสา ชื่นม่วง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางกอกน้อย
๓๕. นางสาวนันทนัช บุนนาค	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกอกน้อย
๓๖. นางอกนิษฐ์ ทัพวงศ์	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
๓๗. นายณัฐชนน ชูชมชื่น	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
๓๘. นางสาวหฤทัย เสตา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางขุนเทียน
๓๙. นางสุกานดา แสนสุข	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางขุนเทียน
๔๐. นางสาวภริษา สิงหศิริ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางเขน
๔๑. นางสาวสายใจ โอภาศรัตน์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางเขน
๔๒. นางสาวเสาวลักษณ์ สารกุล	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตบางเขน
๔๓. นางสาวนธยา ทางถูก	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางคอแหลม
๔๔. นางสาวกาญจนภรณ์ อัครวงษ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางคอแหลม
๔๕. นางนิระมล วิมาลา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางแค
๔๖. นางสาววีรสุดา เผ่าภูธร	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางแค
๔๗. นางสาวสุรัชดาพร สุมา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางซื่อ
๔๘. นางประไพ ศิริบรรณ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตบางซื่อ
๔๙. นางสาวนวลพรรณ ภายากุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางซื่อ
๕๐. นางสาวลักขณา คำภาค	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางนา
๕๑. นายอุกฤษฏ์ คณิตจินดา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางบอน
๕๒. นางนารีรัตน์ ภาคภูมิ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตบางบอน
๕๓. นางสาวปาลิตา อุทิสพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางบอน
๕๔. นางสาวพิตตินันท์ แสนสิงห์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางพลัด
๕๕. นางสาวสุภาวดี ตันนิตีไพศาล	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตบางพลัด
๕๖. นางสาวทัศนธิดา สุวรรณพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางรัก
๕๗. นางสาวสุปราณี สัมครการ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางรัก
๕๘. นางสาววชิราภรณ์ มีสิงห์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบึงกุ่ม
๕๙. นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบึงกุ่ม
๖๐. นางสาวศิวพร ยศตรา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตปทุมวัน
๖๑. นายณัฐพล ชำนิธุระการ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตปทุมวัน
๖๒. นางบุผา หาญยุทธ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตประเวศ
๖๓. นางพนัสวิน เครื่องพาที	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตประเวศ
		๖๔. นางสาวสุรัสวดี ...

๖๔. นางสาวสุรัสวดี สีหราช	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
๖๕. นางสาวมลธิชา ทองจีน	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตพญาไท
๖๖. นางสาวหนึ่งฤทัย แว่นแก้ว	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตพญาไท
๖๗. นางสาวสุรีย์ พฤกษาประดับกุล	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตพระนคร
๖๘. นางสาวรัตติกรณีย์ สนั่นเอื้อ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตพระนคร
๖๙. นางสาวณัฐนิชา เลิศลักษณะปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตพระโขนง
๗๐. นางสาวณัฐสุดา แสงสุวรรณโต	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตภาษีเจริญ
๗๑. นายทนุธรรม หนูเพชร	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตมีนบุรี
๗๒. นางเทียมศรี อิ่มเอมประเสริฐ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตมีนบุรี
๗๓. นางกัลยา กำประโคน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตยานนาวา
๗๔. นางสาวอัมพิกา ทองดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตยานนาวา
๗๕. นางสาวพัทธนันท์ วงศ์อาจ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตราชเทวี
๗๖. นายนพดล อุ่นเรือน	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตราชวัชรบุรี
๗๗. นางสาวคันธริยา โสชาติ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตราชวัชรบุรี
๗๘. นางสาวศศิพัทธ์ ทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตราชวัชรบุรี
๗๙. ว่าที่ร้อยตรี ก้องภพ ผิวพรรณ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตลาดกระบัง
๘๐. นายฉัตรชัย บางน้อมน้อย	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตลาดพร้าว
๘๑. นางสาวพิมพ์ทอง ใจรักดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตวังทองหลาง
๘๒. นางสาวศศิธร จันทร์แก้ว	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตวังทองหลาง
๘๓. นางสาวสมปอง กาญจนพิบูลย์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตวัฒนา
๘๔. นางสาวนิธิกานต์ พงษ์ศิริคุณธรร	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตวัฒนา
๘๕. นางสาวสุนิสา เปี้ยประเสริฐ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตสะพานสูง
๘๖. นางสาวปิยนุช แก้วคำรอด	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตสะพานสูง
๘๗. นางสาวบุษมาพร ชัยวานิชยา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตสาทร
๘๘. นางสาวศศิชา รัชโสภา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสาทร
๘๙. นายพงศ์ภัศร วงศ์รัตนธรรม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสาทร
๙๐. นางสาวสไบพร แก้วเมืองกลาง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสายไหม
๙๑. นางสาวเยาวมาลย์ แสนมาโนช	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
๙๒. นางสาวสุวรรณณี วงษาไสม	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
๙๓. นายอลงกรณ์ วิชัยกุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
๙๔. นางกัญญาณี โอชะคลัง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสวนหลวง
๙๕. นางสาวศิริรัตน์ พลาชา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสวนหลวง
๙๖. นางสุภัชชา เจริญยิ่ง	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตหนองจอก
๙๗. นางสาวโสภกา บุตรบรรเทิง	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	สำนักงานเขตหนองจอก
		๙๘. นางสาวพัสพิชา ...

๙๘. นางสาวพัศพิชา ทองจิราอนันต์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตหนองแขม
๙๙. นางดารณี อุ๋นเรื่อน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตหนองแขม
๑๐๐. นางสาววรรษมน ศรีพนม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตหลักสี่
๑๐๑. นางสาวสุพัชร์ ยอดศรี	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตห้วยขวาง
๑๐๒. นางสาวรัชนิดา คำมา	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและ สถานที่สะสมอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๓. นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่ จำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๔. นางสาววิภาพร คอกขุนทด	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๕. นายผดุงศักดิ์ แจ้งดี	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๖. นางสาวสุพัตรา สระคำจันทร์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๗. นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๘. นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐๙. นางสาววัชรภรณ์ เอกทวีกุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๑๐. นายธนาวัฒน์ ทองโหม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๑๑. นางสาวสุกัญญา ห้วยทราย	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่าย สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	เลขานุการที่ประชุม
๑๑๒. นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุม
๑๑๓. นางสาวสุภาวดี ศรีนวล	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุม

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาววันเพ็ญ จิตรเอื้อเฟื้อ	นักวิชาการสุขาภิบาล	สำนักงานเขตคันนายาว
๒. นางสาวคณาภรณ์ พุทธจรรยา	นักวิชาการสุขาภิบาล	สำนักงานเขตทวีวัฒนา
๓. นางสาวอรุณกมล พุทธจรรยา	นักวิทยาศาสตร์	สำนักงานเขตทวีวัฒนา
๔. นางสาววราภรณ์ มุสิกกา	นักประชาสัมพันธ์	สำนักงานเขตบางนา
๕. นางสาวสุภาวดี ทัพเจริญ	นักวิชาการสุขาภิบาล	สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
		๖. นางสาวธัญญลักษณ์ ...

๖. นางสาวธัญญลักษณ์ โขกะตะ	นักวิชาการสุขาภิบาล	สำนักงานเขตมีนบุรี
๗. นางสาวอนุสรฯ ศรีภา	นักวิทยาศาสตร์	สำนักงานเขตวังทองหลาง
๘. นางสาวพิมพ์กานต์ ฝั้นคำอ้าย	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๙. นางสาวปัทมวรรณ อินทะวี	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
๑๐. นายทรงฤทธิ์ สุรินทรโช	พนักงานช่วยงานด้านสารสนเทศ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ประธานได้กล่าวเปิดการประชุม และแสดงความยินดีกับผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งในตำแหน่งหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต รวมทั้งหัวหน้ากลุ่มงาน สังกัดสำนักอนามัย พร้อมทั้งขอบคุณผู้แทนจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง ๕๐ สำนักงานเขต ที่ได้เข้าร่วมประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรมที่จะสนับสนุนตัวชี้วัดด้านอาหารปลอดภัยตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ในครั้งนี้ และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องที่ประธานแจ้งให้ทราบ

ประธานได้แจ้งว่า การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครนับเป็นภารกิจสำคัญในการทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครที่จะทำให้อาชีพของประชาชนดีขึ้น โดยการเปิดโอกาสให้พ่อค้า แม่ค้า สามารถทำการค้าได้ ภายใต้หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และมาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดี เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จึงขอให้พวกเราทุกคน ทั้งในส่วนของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ร่วมมือกันควบคุม กำกับ ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารที่อยู่ในความรับผิดชอบให้ได้มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งการดำเนินงานที่ผ่านมาสำนักอนามัยได้รับความร่วมมือจากสำนักงานเขตเป็นอย่างดี ส่งผลให้การดำเนินงานหลายด้านบรรลุตามวัตถุประสงค์ เช่น การดำเนินการตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และการดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะตัวชี้วัดยุทธศาสตร์ที่เป็นการบูรณาการร่วมกันระหว่างสำนักอนามัยและสำนักงานเขต “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข” ประสบผลสำเร็จเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด และในการดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรมต่างๆ หากสำนักงานเขตมีสิ่งใดที่ต้องการให้สำนักอนามัยสนับสนุนเพิ่มเติม หรือมีข้อเสนอแนะในการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัยให้ดียิ่งขึ้น ขอให้ประธานแจ้งสำนักอนามัยได้ทันที

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ ...

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องเพื่อทราบ

๒.๑ การดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

ผู้อำนวยการกองสุขภาพโภชนาการ ได้ชี้แจงการดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ดังนี้

ตัวชี้วัด : ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) (ร้อยละ ๑๐๐)

๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) (ร้อยละ ๒๐)

๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) (ร้อยละ ๑๐)

สำนักอนามัย ได้จัดทำโครงการเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตามตัวชี้วัดดังกล่าว ได้แก่ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ทั้งนี้ สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการตามแนวทางการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และรายงานผลการดำเนินงานดังกล่าว พร้อมทั้งรายงานผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขในระบบสารสนเทศสุขภาพโภชนาการ หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety เพื่อใช้ในการติดตามความคืบหน้าการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านสุขภาพดี และด้านเศรษฐกิจดี นโยบายที่ ๑๑๘ กรุงเทพฯ มั่นใจปลอดภัยโควิด

แผนการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้สำนักงานเขตใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรมการดำเนินงาน	แผนการดำเนินงาน			
	พ.ศ. ๒๕๖๕	พ.ศ. ๒๕๖๖		
	ธันวาคม	มีนาคม	มิถุนายน	กันยายน
๑. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ ๒	ร้อยละ ๕	ร้อยละ ๘	ร้อยละ ๑๐
๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว/Green Service)	ร้อยละ ๕	ร้อยละ ๑๐	ร้อยละ ๑๕	ร้อยละ ๒๐
๓. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐	ร้อยละ ๔๐	ร้อยละ ๗๐	ร้อยละ ๑๐๐
๔. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิด ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ร้อยละ ๑๐	ร้อยละ ๔๐	ร้อยละ ๗๐	ร้อยละ ๑๐๐

เพื่อให้การดำเนินงาน ...

เพื่อให้การดำเนินงานตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ บรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตดำเนินการตามตัวชี้วัดดังกล่าว

มติที่ประชุม รับทราบ

๒.๒ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

(๑) กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ชี้แจงว่า สำนักอนามัยได้จัดสรรเงินงบประมาณให้สำนักงานเขต จำนวนเงิน ๕,๐๑๖,๒๘๐ บาท สำหรับเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำกรนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยขอให้สำนักงานเขตดำเนินกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและประเมินผลการใช้จ่ายงบประมาณที่ได้รับจัดสรรเป็นรายไตรมาส

มติที่ประชุม รับทราบ

(๒) กิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางดำเนินการ ดังนี้

๑. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๔ รายการ ประกอบด้วย

(๑) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง

(๒) ตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ จำนวน ๑๕๐ ตัวอย่าง

(๓) ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน ๑๕๐ ตัวอย่าง

(๔) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารและสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ
สำนักอนามัย ได้จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ได้ผู้รับจ้าง คือ บริษัท ศูนย์ห้องปฏิบัติการและวิจัยทางการแพทย์และการเกษตรแห่งเอเชีย จำกัด (มหาชน) โดยจะจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ในช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๖

ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๔ รายการ ประกอบด้วย

(๑) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค

(๒) ตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้

(๓) ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)

(๔) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารและสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ
สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

๑) ด้านเคมี ...

- ๑) ด้านเคมี ตรวจทั้งสิ้น ๓๐๐ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ ๒๗๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๒ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๒๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘ ผลการตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ดังนี้
- สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ ตรวจ ๑๕๐ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๑ ตัวอย่าง
 - สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) ตรวจ ๑๕๐ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๒๓ ตัวอย่าง
- ๒) ด้านจุลชีววิทยา ตรวจทั้งสิ้น ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ ๒,๕๔๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๙๗ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๔๕๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๐๓

กรณีไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ สำนักงานเขตได้ดำเนินการแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงให้ผู้ประกอบการทราบ สืบค้นหาสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร และให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไข และเก็บตัวอย่างทดสอบซ้ำเรียบร้อยแล้ว และขอความร่วมมือสำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการตรวจสอบ ควบคุม กำกับต่อไปด้วย

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร และน้ำ เพื่อสนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขต เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานให้กับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ทั้ง ๕๐ สำนักงานเขต โดยจัดสรรให้เป็นรายไตรมาส และกองสุขภาพอาหารได้มีหนังสือเวียนแจ้งสำนักงานเขต ตามหนังสือสำนักอนามัยที่ กท ๐๗๑๔/๙๙๓๑ ลงวันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๕ เรื่อง การจัดสรรชุดทดสอบฯ ไตรมาสที่ ๑ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ทั้งนี้ ชุดทดสอบที่จัดสรรให้แต่ละสำนักงานเขตดังกล่าว ได้รวมถึงการนำไปใช้กับรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขตด้วยแล้ว ดังนั้น สำนักงานเขต ที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบ จึงไม่ต้องจัดเตรียมชุดทดสอบฯ ให้กับสำนักงานเขตในกลุ่มเขตอื่น ทั้งนี้ กองสุขภาพอาหารจะดำเนินการเวียนแจ้งให้สำนักงานเขตมาเบิกชุดทดสอบ ไตรมาสที่ ๒ ในระหว่างวันที่ ๙ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๖

ชุดทดสอบเบื้องต้นที่จัดสรรให้สำนักงานเขต ทั้งหมด ๑๒ รายการ ประกอบด้วย

- ด้านเคมี ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว ไอโอดีน กรดแอสคอร์บิก ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
- ด้านจุลินทรีย์ ได้แก่ น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - ๒) น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.๑๑) และน้ำยาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร (อ.๑๒)

หมายเหตุ ชุดทดสอบหาวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) และน้ำยาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร (อ.๑๒) เป็นชุดทดสอบที่จัดซื้อเพิ่มเติมในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ขั้นตอนการเบิกจ่ายชุดทดสอบเบื้องต้น และวัสดุอุปกรณ์ มี ๔ ขั้นตอน ดังนี้

(๑) สำนักงานเขตเบิกชุดทดสอบ และวัสดุอุปกรณ์ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหารตามจำนวนที่ระบุในตารางจัดสรรฯ หรือหากสำนักงานเขตต้องการจำนวนที่มากกว่าหรือน้อยกว่าที่ได้รับจัดสรร สามารถระบุจำนวนได้

(๒) กองสุขภาพอาหารอนุมัติจำนวนและกำหนดวันที่ให้มารับชุดทดสอบในระบบสารสนเทศฯ

(๓) สำนักงานเขตมารับชุดทดสอบ ณ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร (ประชาชนเวศน์)

(๔) สำนักงานเขตรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบ ผ่านระบบสารสนเทศฯ หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety โดยให้รายงานภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป เพื่อกองสุขภาพอาหารจะได้นำข้อมูลไปสรุปจัดทำรายงานในรูปแบบ Infographic เผยแพร่ให้ประชาชนทราบผ่านสื่อช่องทางต่างๆ ต่อไป

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ สรุปได้ดังนี้

(๑) สุ่มตรวจวิเคราะห์ ...

(๑) สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๙ ชนิด โดยชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวนทั้งสิ้น ๙๔,๔๔๖ ตัวอย่าง พบผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๙๔,๔๒๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๙๘ ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ๒๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๒ ผลการตรวจวิเคราะห์สามารถจำแนกตามพารามิเตอร์ ดังนี้

- บอแรกซ์ ตรวจ ๒๘,๘๒๐ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง
- โพร์มาลิน ตรวจ ๑๓,๑๗๘ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๖ ตัวอย่าง ได้แก่ ปลาหมึกกรอบ ๕ ตัวอย่าง และกุ้ง ๑ ตัวอย่าง
- สารฟอกขาว ตรวจ ๗,๒๗๒ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง
- สารกันรา ตรวจ ๖,๗๕๙ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง
- สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี ตรวจ ๑,๙๔๔ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง
- กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม ตรวจ ๒,๙๓๗ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง
- ยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ ตรวจ ๒๖,๒๕๕ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๘ ตัวอย่าง ได้แก่ ใบกะเพรา ๓ ตัวอย่าง ขึ้นฉ่าย ๒ ตัวอย่าง ถั่วฝักยาว ๑ ตัวอย่าง มะเขือเทศ ๑ ตัวอย่าง และต้นหอม ๑ ตัวอย่าง
- สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ตรวจ ๓,๖๑๒ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ ตัวอย่าง ได้แก่ น้ำมันทอดหมู ๒ ตัวอย่าง น้ำมันทอดลูกชิ้น ๒ ตัวอย่าง และน้ำมันทอดไก่ ๑ ตัวอย่าง
- ไอโอเดทในเกลือเสริมไอโอดีน ตรวจ ๓,๖๖๙ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๒ ตัวอย่าง ได้แก่ เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน (ไม่ระบุยี่ห้อ) ๒ ตัวอย่าง

(๒) สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ ด้วยน้ำยาทดสอบเบื้องต้น ๒ ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค ความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร และ ภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - ๒) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็งด้วยน้ำยา ทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.๑๑) โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด ๙๓,๑๒๓ ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ๙๒,๖๐๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๔๔ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๕๒๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๕๖ ผลการตรวจวิเคราะห์สามารถจำแนกตามพารามิเตอร์ ดังนี้

- SI-๒ ตรวจ ๘๐,๘๕๓ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๔๓๒ ตัวอย่าง โดยผลตรวจวิเคราะห์แยกตาม ประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๐.๙๒ ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค คิดเป็นร้อยละ ๐.๕๖ และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ ๐.๓๓ ตามลำดับ
- อ.๑๑ ตรวจ ๑๒,๒๗๒ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ ๘๙ ตัวอย่าง โดยผลตรวจวิเคราะห์แยกตาม ประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ ๐.๗๓ และน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ ๐.๗๑ ตามลำดับ

ทั้งนี้ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารได้เน้นย้ำ ขอให้สำนักงานเขตเฝ้าระวังการปนเปื้อนสาร โพร์มาลินในอาหารให้มากขึ้น กรณีพบการปนเปื้อน ขอให้สำนักงานเขตดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(๓) กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้ชี้แจงว่า สำนักงานมัย ร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ๓ ระดับ คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/ Green Service)

และระดับดีเลิศ ...

และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) โดยมีเกณฑ์การรับรองฯ ประกอบด้วย ๔ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) (๒) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) (๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรม หรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกราย และ (๔) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ซึ่งการดำเนินการกิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สนับสนุนตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ได้แก่ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

๑. การขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้รายงานผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application โดยสำนักงานเขตสามารถพิมพ์ใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการ หรือประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน BKK Food Safety เพื่อดาวน์โหลดและพิมพ์ใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วยตนเองได้

ทั้งนี้ ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ สำนักอนามัยได้จัดทำป้ายอะคริลิกสำหรับสแกน QR Code อาหารที่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม. เพื่อให้ประชาชนเกิดความมั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เมื่อประชาชนสแกน QR Code จะนำเข้าสู่ แอปพลิเคชัน BKK Food Safety ซึ่งปรากฏข้อมูล ดังนี้

- ข้อมูลของสถานประกอบการ และระดับมาตรฐานที่สถานประกอบการนั้นได้รับการรับรองฯ
 - ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - สามารถลงทะเบียนผ่านแอปพลิเคชันเพื่อประเมินด้านความสะอาดของสถานประกอบการที่ใช้บริการ (Star Rating) หรือแจ้งข้อมูล กรณีพบข้อบกพร่องด้านความสะอาด หรือสงสัยว่าอาหารอาจไม่ปลอดภัยได้
- เมื่อได้ผลิตป้ายอะคริลิกสำหรับสแกน QR Code เรียบร้อยแล้ว กองสุขาภิบาลอาหารจะประสานแจ้งสำนักงานเขตเพื่อดำเนินการส่งมอบให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยกำหนดแผนการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารทุกประเภท ซึ่งจะเน้นสถานประกอบการประเภทที่มีผลการตรวจประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ในปีที่ผ่านมาให้มีสัดส่วนมากขึ้น และขอความร่วมมือสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมิน โดยได้กำหนดช่วงเวลาการตรวจประเมินฯ จำนวน ๔ ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๕ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๖

ครั้งที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ - ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๖

ครั้งที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๖ พฤษภาคม - ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๖

ครั้งที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๔ กรกฎาคม - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๖

ซึ่งสำนักอนามัยจะแจ้งแผนการตรวจประเมินฯ และประสานสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมินต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๓. สำนักอนามัยจะจัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และเพื่อประโยชน์สูงสุดของประชาชน ในระหว่างเดือนมีนาคม ถึง

เดือนพฤษภาคม ...

เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ในรูปแบบการประชุมทางไกลออนไลน์ผ่าน Application Microsoft Teams และจะประสานขอความร่วมมือสำนักงานเขตในการให้ข้อคิดเห็นต่อเกณฑ์การรับรองฯ ในโอกาสต่อไป

ทั้งนี้ ผู้บริหารกรุงเทพมหานครมีนโยบายที่จะให้มีการจัดประกวดออกแบบตราสัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่แสดงถึงอัตลักษณ์ สื่อความหมายด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัยที่ชัดเจน สะดุดตา จดจำได้ง่าย และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของกรุงเทพมหานครในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง โดยสำนักอนามัยจะได้จัดทำโครงการประกวดตราสัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(๔) กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้แจ้งว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ มีกิจกรรมที่จะดำเนินการ ดังนี้

๑. การจัดกิจกรรมพัฒนายกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ วัน โดยคาดว่าจะดำเนินการในช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน ๒๕๖๖ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วย ผู้ค้าในจุดทำการค้า เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และเจ้าหน้าที่ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขต รายละเอียดการจัดกิจกรรมจะประสานแจ้งให้สำนักงานเขตทราบต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. การตรวจประเมิน ติดตาม แผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ทำการค้าตามประกาศ กรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ โดยกำหนดช่วงเวลาการตรวจประเมินฯ จำนวน ๒ ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ ๑ ระหว่างเดือนมีนาคม - เมษายน ๒๕๖๖

ครั้งที่ ๒ ระหว่างเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๖

ซึ่งสำนักอนามัยจะแจ้งแผนการตรวจ และประสานสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมินต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๓. ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า ผู้บริหารกรุงเทพมหานครได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาสถานประกอบการอาหารริมบาทวิถี โดยเริ่มดำเนินการพัฒนาบริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาใช้บริการ จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกรายในบริเวณดังกล่าว โดยเฉพาะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ รวมถึงจุดทำการค้าในบริเวณ ถ.ข้าวสาร เขตพระนคร และ ซ.อารีย์ เขตพญาไท ซึ่งกรุงเทพมหานครจะขยายผลดำเนินการในบริเวณจุดทำการค้าอื่นๆ ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(๕) กิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหารซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบกิจกรรม ได้ชี้แจงแนวทางการดำเนินกิจกรรม ดังนี้

๑. การสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day ๕๐ เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของในตลาด ตรชนกและเห็นความสำคัญให้ความร่วมมือดำเนินการ Big Cleaning Day ในตลาด และล้างตลาดได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล รวมทั้งเป็นการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามมาตรฐาน และมีการพัฒนาระดับด้านอาหารปลอดภัย กำหนดเป้าหมาย คือ ตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๕๑๗ แห่ง แบ่งเป็นตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร) จำนวน ๑๗๓ แห่ง และตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดนัด) จำนวน ๓๔๔ แห่ง โดยสำนักอนามัยจะสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ สำหรับการจัดกิจกรรมให้แก่ ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ รองเท้าบูทกันน้ำ ถุงมือยางกันน้ำ (เขตละ ๓๐ ชุด) น้ำยาทำความสะอาดพื้น (ตลาดละ ๑ ถัง) โดยให้สำนักงานเขตมารับสิ่งสนับสนุนได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๓ มกราคม ๒๕๖๖ สำหรับการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day ขอความร่วมมือสำนักงานเขตจัดกิจกรรมล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล เพื่อเตรียมความพร้อมต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ระหว่างวันที่ ๑๖ - ๒๐ มกราคม ๒๕๖๖ และสรุปผลการดำเนินงานตามแบบรายงานที่กำหนด ส่งมายังกองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ market.foodsan๒@gmail.com ภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๖ ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารจะมีหนังสือแจ้งเขตเพื่อดำเนินกิจกรรมดังกล่าวต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. การพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร กิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งในด้านการสุขาภิบาลอาหาร ด้านการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และด้านการป้องกันและควบคุมโรค เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปลอดภัยและมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาตลาดให้ได้มาตรฐานตลาด Premium Market จำนวน ๒๔ แห่ง โดยกำหนดให้มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยกลุ่มเขตละ ๒ แห่ง รวม ๑๒ แห่ง ซึ่งจะมีการประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ฯ ในเดือนมกราคม ๒๕๖๖

ผลการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ แห่ง ได้แก่ ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา ตลาดบองมาเช่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร ตลาดฟู้ดวิลล่า (Food Villa) เขตตลิ่งชัน และตลาดบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย

ทั้งนี้ ผู้บริหารกรุงเทพมหานครได้ให้ความสำคัญการกับพัฒนาตลาดยกระดับมาตรฐานตลาดของกรุงเทพมหานครให้เป็นตลาด Premium Market จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตเพื่อผลักดันการพัฒนาตลาดของกรุงเทพมหานครที่อยู่ในพื้นที่ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(๖) กิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหารได้ชี้แจงแนวทางดำเนินกิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหารว่า เนื่องจากกรุงเทพมหานครได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ วัตถุประสงค์เพื่อกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสะสมอาหาร สุขลักษณะของกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาอาหาร สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ รวมทั้งการป้องกันเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ ในสถานที่สะสมอาหาร จึงได้จัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ดำเนินการควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเป็นไปในแนวทางเดียวกัน โดยกำหนดจัดประชุมชี้แจงเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร จำนวน ๑ วัน ในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ประกอบด้วย ...

ประกอบด้วย ผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน ๒๐๐ คน และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑๕ คน รวมจำนวนทั้งสิ้น ๒๑๕ คน รายละเอียดการจัดกิจกรรมจะประสานแจ้งสำนักงานเขตให้ทราบและขอความร่วมมือสำนักงานเขตในการส่งรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมต่อไป และปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ได้จัดทำคู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ และในรูปแบบเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (E-book)

มติที่ประชุม รับทราบ

(๗) กิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

๑. ผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครของสำนักงานเขตตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ รายละเอียดดังนี้

๑) สำนักงานเขตดำเนินการตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พบว่ามีสถานศึกษาผ่านเกณฑ์ จำนวน ๔๒๔ แห่ง (ร้อยละ ๙๗.๐) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน ๑๓ แห่ง (ร้อยละ ๓.๐)

๒) สถานศึกษาดำเนินการปรับปรุงเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดินแล้ว (ระบบกักเก็บน้ำบนดินหรือต่อตรงจากท่อประปา) จำนวน ๔๒๑ แห่ง (ร้อยละ ๙๖.๓) และสถานศึกษาที่ยังคงใช้ระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน จำนวน ๑๖ แห่ง (ร้อยละ ๓.๗)

๓) สถานศึกษาดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน ๔๓๗ แห่ง (ร้อยละ ๑๐๐)

๔) สถานศึกษาที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน ๔๓๑ แห่ง โดยมีสถานศึกษาที่มีการจัดเก็บนม UHT อย่างเหมาะสม ๔๒๗ แห่ง (ร้อยละ ๙๙.๑) และจัดเก็บนม UHT ไม่เหมาะสม ๔ แห่ง (ร้อยละ ๐.๙)

๕) การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีสถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ๓๔๐ แห่ง (ร้อยละ ๗๗.๘) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด ๑,๕๐๕ คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑,๓๗๓ คน (ร้อยละ ๙๑.๒)

๖) การส่งเสริมให้ตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร โดยมีสถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน ๓๑๘ แห่ง (ร้อยละ ๗๒.๘) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด ๑,๕๐๕ คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ ๙ โรค จำนวน ๑,๒๓๘ คน (ร้อยละ ๘๒.๓)

ทั้งนี้ ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขอความร่วมมือสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งส่งเสริมมีการให้ตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกคน

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ตามหนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๑๔/๑๐๑๙๖ ลงวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๕ โดยมีค่าเป้าหมาย (๑) สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ร้อยละ ๑๐๐ (จำนวน ๔๓๗ แห่ง) (๒) สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล ๑ ถึง ประถมศึกษาปีที่ ๖ ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ร้อยละ ๑๐ (จำนวน ๘๕ แห่ง)

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการ ดังนี้

๑) จัดทำแผน ...

๑) จัดทำแผนการดำเนินงาน พร้อมทั้งกำหนดกลุ่มเป้าหมายและจำนวนสถานศึกษาที่จะดำเนินการ และจัดส่งไฟล์รายชื่อสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล ๑ ถึง ประถมศึกษาปีที่ ๖ ที่จะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้กองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsafety.bkk@gmail.com ภายในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

๒) ดำเนินการตรวจประเมินฯ ภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง ประกอบด้วย ๘ กิจกรรม ได้แก่

(๑) ตรวจกายภาพ : โรงอาหาร ห้องครัว ห้องสุขา ระบบบำบัดน้ำเสีย และที่พิชชยะ

(๒) ตรวจระบบกักเก็บน้ำ : รูปแบบระบบกักเก็บน้ำ ความถี่ในการทำความสะอาด กรณีแท็งก์น้ำบนดินตรวจสอบความสะอาด มีฝาปิดถังมิดชิด ไม่มีรอยรั่ว รอยแตก

(๓) ตรวจตู้กักน้ำดื่ม : ตรวจความสะอาดของตู้กักน้ำดื่มทั้งภายนอกและภายใน ความถี่ในการทำความสะอาดตู้กักน้ำดื่ม บริเวณโดยรอบและก๊อกน้ำดื่ม

(๔) ตรวจการจัดเก็บนมโรงเรียน

(๕) ตรวจประวัติผู้สัมผัสอาหารจากทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร : การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพ

(๖) สุ่มตรวจด้านเคมี (วัตถุอันตราย) อย่างน้อย ๕ ตัวอย่าง

(๗) สุ่มตรวจด้านจุลชีววิทยา (SI-๒) อย่างน้อย ๕ ตัวอย่าง (มือ ๑ ตัวอย่าง ภาชนะ ๒ ตัวอย่าง และอาหารปรุงสำเร็จ ๒ ตัวอย่าง)

(๘) สุ่มตรวจน้ำบริโภค (๑.๑๑) น้ำบริโภคในครัว ๑ ตัวอย่าง / น้ำในบ่อพักน้ำ ๑ ตัวอย่าง / น้ำจากตู้กักน้ำดื่ม ๕ ตัวอย่าง กรณีโรงเรียนที่มีตู้กักน้ำดื่มน้อยกว่า ๕ จุด ดำเนินการตรวจตู้กักน้ำดื่มทุกจุด

๓) ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทาง <http://bmafodsafety.bangkok.go.th> โดยรายงานผลการดำเนินงาน

มติที่ประชุม รับทราบ

๓. การตรวจติดตาม กำกับ ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
แผนการตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ร่วมกับสำนักงานเขต ๒๐ เขต ระหว่างเดือนมิถุนายน - สิงหาคม ๒๕๖๖ ซึ่งสำนักอนามัยจะแจ้งแผนการตรวจประเมินฯ และประสานสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมินต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(๘) กิจกรรมการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบกิจกรรมได้ชี้แจงแนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

๑. การจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ดำเนินการโดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต

หลักสูตร	เป้าหมาย		สำนักงานเขตแจ้งความประสงค์	
	จำนวนรุ่น	จำนวนคน	จำนวนรุ่น	จำนวนคน
ผู้ประกอบการ	๒๕ (รุ่นละ ๕๐ คน)	๑,๒๕๐	๒๕	๑,๒๕๐
ผู้สัมผัสอาหาร	๒๕ (รุ่นละ ๑๐๐ คน)	๒,๕๐๐	๒๕	๒,๕๐๐

หมายเหตุ : เนื่องด้วยงบประมาณที่ได้รับจัดสรรมีอย่างจำกัด ส่งผลให้การจัดอบรม ๑ รุ่น ประกอบไปด้วย ๒ เขต และมี ๒ เขตไม่ประสงค์จัดการอบรม ได้แก่ เขตลาดพร้าวและเขตห้วยขวาง

แนวทางการจัดอบรมแบบ Online โดยกองสุขภาพอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ตามหนังสือ
สำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๑๔/๑๑๗๕๖ ลงวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๕ ดังนี้

- ๑) สำนักงานเขตแจ้งความประสงค์จัดการอบรม
- ๒) สำนักงานเขตรับสมัครผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่สนใจเข้ารับการอบรม
- ๓) กองสุขภาพอาหารสร้างแผนการอบรมในระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร)
- ๔) สำนักงานเขตจัดส่งไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อและที่อยู่สำหรับจัดส่งเอกสารให้กองสุขภาพอาหาร
ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ foodsan.educate@gmail.com ไม่น้อยกว่า ๑๕ วันก่อนวันจัดการอบรม (แบบฟอร์ม ๒)
- ๕) สำนักงานเขตนำเข้าข้อมูลผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมการอบรม ในระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร
(ผู้สัมผัสอาหาร) ให้แล้วเสร็จ ไม่น้อยกว่า ๑๐ วัน ก่อนวันจัดการอบรม (แบบฟอร์ม ๑)

มติที่ประชุม รับทราบ

๒. การจัดอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
ดำเนินการโดยสำนักงานเขต มีวัตถุประสงค์ (๑) เพื่อให้การดำเนินการจัดอบรมฯ ของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
สำนักงานเขต เป็นไปในแนวทางเดียวกัน (๒) เพื่อให้สถานประกอบการในพื้นที่ที่มีการดำเนินการที่ถูกสุขลักษณะ
และปฏิบัติได้ตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีรายละเอียดดังนี้

(๑) สำนักอนามัย โดยกองสุขภาพอาหาร ได้มีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๙๐๗๕ ลงวันที่ ๑๔
กันยายน ๒๕๖๕ แจ้งแนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขต ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

(๒) สำนักงานเขตสามารถจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ได้
๓ วิธีการ ได้แก่

- ๒.๑ การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยมีวิทยากรบรรยาย
- ๒.๒ การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย
- ๒.๓ การจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

(๓) แนวทางการจัดอบรมโดยสำนักงานเขต

๓.๑ สำนักงานเขตสร้างแผนการจัดการอบรมในระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร ก่อน
การจัดอบรมอย่างน้อย ๓๐ วัน

๓.๒ สำนักงานเขตนำเข้าข้อมูลผู้สมัครเข้ารับการอบรม ในระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร
(ผู้สัมผัสอาหาร) ก่อนจัดการอบรม อย่างน้อย ๓ วัน

๓.๓ สำนักงานเขตดำเนินการจัดอบรมโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมทำข้อสอบ และสำนักงานเขต
ดำเนินการตรวจข้อสอบภายในวันที่จัดอบรม

๓.๔ สำนักงานเขตส่งผลคะแนนสอบให้สำนักอนามัยทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ ภายใน
๒ วัน หลังจัดอบรมแล้วเสร็จ

๓.๕ สำนักงานเขตสแกนเอกสารหมายเลข A-๓ , A-๔ และทะเบียนรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
เป็นไฟล์เดียวกัน โดยบันทึกเป็นไฟล์ PDF ส่งให้กองสุขภาพอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

มติที่ประชุม รับทราบ

๓. หลักฐานรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารทุกคน (พนักงานประจำทำงานเต็มเวลาและพนักงานพาร์ทไทม์) จะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล สำหรับผู้สัมผัสอาหาร และมีหลักฐานรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร สำหรับเป็นหลักฐานใช้ประกอบการพิจารณาขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

มติที่ประชุม รับทราบ

(๙) กิจกรรมการเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

ฝ่ายเลขานุการ ได้แจ้งการดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ดังนี้

๑. สำนักอนามัยได้จัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี ๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ ห้องประชุม ๑ ชั้น ๑๕ อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร เขตดินแดง ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และได้มีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๕๐๗๖ ลงวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ แจ้งผู้ประกอบการให้ทราบถึงหลักเกณฑ์ดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว

๒. สำนักอนามัยมีหนังสือที่ กท ๐๗๑๔/๑๑๐๘๘ ลงวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ขอความร่วมมือสำนักงานเขตตรวจประเมิน กำกับสถานประกอบการในพื้นที่แล้ว โดยให้รายงานผลการดำเนินการให้กองสุขาภิบาลอาหารทราบ ภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๖

๓. คณะผู้บริหารกรุงเทพมหานครได้ลงตรวจกำกับติดตามการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ เมื่อวันศุกร์ที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ ห้างสรรพสินค้าแม่คโคร สาขาสาทร เขตสาทร ผลการตรวจพบว่าผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร

๔. กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขต ดังนี้

๑) จัดทำถุงผ้าประชาสัมพันธ์ เรื่อง การบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่

๒) จัดทำป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร โดยได้ส่งมอบให้สำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว และขอความร่วมมือสำนักงานเขตส่งผลดำเนินงานภายในกำหนด เพื่อจะได้จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเผยแพร่ให้ประชาชนทราบผ่านสื่อช่องทางต่างๆ

มติที่ประชุม รับทราบ

(๑๐) กิจกรรมการนิเทศงานสุขาภิบาลอาหารฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้ชี้แจงว่า สำนักอนามัยได้รับอนุมัติให้จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต เพื่อให้คำปรึกษา ทารื้อ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ รับฟังปัญหาการทำงานระหว่างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และสำนักอนามัย และแก้ไขปัญหาในการดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการ การดำเนินงานตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และการดำเนินงานตามภารกิจ หรือนโยบายผู้บริหารที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย รวมทั้งพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตให้มีประสิทธิภาพ โดยกำหนดจัดกิจกรรมสัญจรไปยังกลุ่มเขต ทั้ง ๖ กลุ่มเขต ในเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๖ ซึ่งสำนักอนามัยจะประสานแจ้งกำหนดการนิเทศฯ ให้สำนักงานเขตทราบต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒.๓ โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง ได้ชี้แจงว่า สำนักอนามัยได้จัดทำโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service เพื่อขับเคลื่อนและผลักดันการดำเนินงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ร้อยละ ๕๐ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ ๓๐ ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๐ ทั้งนี้ เพื่อคุ้มครองสุขภาพประชาชน และลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร โดยสำนักอนามัยจะดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร โดยประสานผู้แทนจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งผู้แทนจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง ๖ กลุ่มเขต เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ โดยมีกิจกรรมสำคัญที่ดำเนินการ ได้แก่

๑. จัดกิจกรรมฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service แบบออนไลน์ ผ่านระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุมออนไลน์ google meet และ facebook live

(๑) หลักสูตรฯ สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่) ในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖

(๒) หลักสูตรฯ สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ในเดือนมิถุนายน ๒๕๖๖

๒. ตรวจสอบแนะนำ ณ ที่ตั้งสถานประกอบการอาหาร ในรูปแบบ on the job training โดยพี่เลี้ยงฯ ในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๖

๓. การประกวดพี่เลี้ยงฯ และมอบรางวัลพี่เลี้ยงมือโปร (Professional mentor) โดยประเมินผลดำเนินงานตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารฯ กำหนด

ทั้งนี้ โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service เป็นโครงการใหม่ที่รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทวิตา กมลเวช) ได้ให้แนวทางดำเนินการเพื่อขับเคลื่อนและผลักดันการดำเนินงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จึงขอให้สำนักงานเขตร่วมดำเนินการตามโครงการดังกล่าว โดยสำนักอนามัยจะประสานแจ้งรายละเอียดการดำเนินงานเพื่อขอความร่วมมือดำเนินการต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒.๔ โครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้ชี้แจงว่า สำนักอนามัยได้จัดทำโครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร ต่อเนื่องจากโครงการพัฒนาสุขลักษณะของการผลิต ขนส่งและจำหน่ายน้ำแข็งให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ เพื่อศึกษาวิเคราะห์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา และจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาดปลอดภัย รวมทั้งจัดทำมาตรการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เขตนาร์่อง เพื่อเป็นต้นแบบในการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อส่งมอบน้ำแข็งที่มีคุณภาพให้แก่ผู้บริโภค ครอบคลุมการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย โดยมีการจัดกิจกรรมการส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหาร ๑ ครั้ง จำนวน ๑ วัน ในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ ทั้งนี้ สำนักอนามัย จะประสานแจ้งสำนักงานเขตที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นเขตนาร์่องเพื่อร่วมดำเนินการต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒.๕ โครงการฝึกอบรม ...

๒.๕ โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร ได้ชี้แจงว่า โครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน และเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ผู้เข้าร่วมโครงการประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ หรือประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ๕๐ สำนักงานเขต เขตละ ๒ คน รวม ๑๐๐ คน และสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จำนวน ๒๐ คน กำหนดให้มีการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างเดือนมีนาคม ๒๕๖๖ ผ่านระบบ Video Conference จำนวน ๑ รุ่น เป็นเวลา ๒ วัน ทั้งนี้ การกำหนดหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จะสอบถามความต้องการจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลผ่านโปรแกรม Google Form ต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

๒.๖ การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ ๑๗๑ มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร ได้ชี้แจงว่า นโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ลำดับที่ ๑๗๑ มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง มีสำนักการระบายน้ำเป็นหน่วยงานหลัก สำนักอนามัยและสำนักงานเขตเป็นหน่วยงานสนับสนุน สำนักอนามัยได้มีหนังสือด่วนที่สุด ที่ กท ๐๗๑๔/๑๑๕๙๑ ลงวันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ ประสานขอความร่วมมือให้สำนักงานเขตประสานผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ ๑ จำนวน ๑๖๓ แห่ง ส่งแผนดำเนินการให้สำนักงานเขตทราบ และให้สำนักงานเขตรายงานสำนักอนามัย ทุกวันที่ ๒๕ ของทุกเดือน ผ่านทาง Google Form ภายในระยะเวลาที่กำหนดปัจจุบันมีตลาดรายงานแผนดำเนินการแล้ว ๙๓ แห่ง (ร้อยละ ๕๖) รายละเอียดดังนี้

๑. ตลาดที่อยู่นอกพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ของกรุงเทพมหานครและไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย จำนวน ๓๙ แห่ง ต้องส่งแผนดำเนินการภายใน เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕ มีตลาดรายงานแผนดำเนินการแล้ว ๑๙ แห่ง (ร้อยละ ๔๙)

๒. ตลาดที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๔๗ แห่ง ที่มีและไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย ตรวจสอบข้อมูลระบบบำบัดน้ำเสียของตลาดให้ถูกต้องครบถ้วนใน Google sheet และต้องส่งแผนดำเนินการภายใน เดือนธันวาคม ๒๕๖๕ มีตลาดรายงานแผนดำเนินการแล้ว ๓๖ แห่ง (ร้อยละ ๗๗)

๓. ตลาดที่อยู่นอกพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ของกรุงเทพมหานครแต่มีระบบบำบัดน้ำเสีย จำนวน ๗๙ แห่ง ต้องส่งแผนดำเนินการภายใน เดือนมกราคม ๒๕๖๖ มีตลาดรายงานแผนดำเนินการแล้ว ๓๘ แห่ง (ร้อยละ ๔๘)

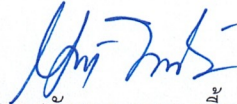
ทั้งนี้ ปลัดกรุงเทพมหานคร ได้สั่งการในที่ประชุมติดตามความคืบหน้าแนวทางการพัฒนาคลองลาดพร้าว คลองเปรมประชากร และคลองแสนแสบ เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๕ ณ ห้องประชุม ชั้น ๘ อาคารธานินทร์ ให้กองสุขาภิบาลอาหารติดตามความคืบหน้าการดำเนินงานนโยบายที่ ๑๗๑ (มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง) จากทุกสำนักงานเขต เพื่อนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ในวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๖

ดังนั้น สำนักอนามัย ...

ดังนั้น สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือให้สำนักงานเขตรายงานแผนการดำเนินการของตลาด ให้
สำนักอนามัยทราบ ภายในวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๒.๐๐ น. ผ่านทาง Google Form ตาม QR Code
ที่แนบในหนังสือดังกล่าว

มติที่ประชุม รับทราบ

เลิกประชุมเวลา ๑๒.๐๐ น.



นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ผู้จัดรายงานการประชุม



นางสาวสุกัญญา ห้วยทราย
หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
ผู้ตรวจรายงานการประชุม