



บันทึกข้อความ

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

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๒๕๔

วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอส่งรายงานการประชุมชี้แจงการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการเขต

พร้อมนี้ สำนักอนามัยขอส่งรายงานการประชุมชี้แจงการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เมื่อวันอังคารที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ชั้น ๑๕ อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Webex Meetings มาเพื่อโปรดพิจารณารับรองรายงานการประชุม หากมีความประสงค์จะแก้ไขรายงานการประชุม ขอให้แจ้งสำนักอนามัยทราบ ภายในวันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๗ ทางโทรสาร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๕ หรือทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ streetfood.bma@gmail.com หากพ้นกำหนดดังกล่าวถือว่าท่านรับรองรายงานการประชุม และขอให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการตามมติที่ประชุมดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายงานการประชุมได้ตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้

(นางทวีพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



รายงานการประชุม
ชี้แจงการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรม
ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
วันอังคารที่ 19 ธันวาคม 2566 เวลา 13.30 - 16.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 15 อาคารธานีนพรัตน์
ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Webex Meetings

ผู้มาประชุม

1. นางทวีพร โชตินุชิต	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย	ประธานที่ประชุม
2. นางสาวรัชนิดา คำมา	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและ สถานที่สะสมอาหาร กองสุขาภิบาล อาหาร รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
3. นางดารารวรรณ บัววัฒนา	หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
4. นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่ จำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
5. นางสาววิภาพร คอกขุนทด	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
6. นางวิไลรัตน์ เชี่ยวชาญ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
7. นายผดุงศักดิ์ แจ้งดี	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
8. นางสาวณัฐยาภรณ์ สร้อยนาค	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
9. นางสาวปิยนุช แก้วคำรอด	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
10. นางสาวยุวดี บุญชัยวัฒนา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
11. นางสาวสุกัญญา ห้วยทราย	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการ จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	เลขานุการที่ประชุม
12. นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	ผู้ช่วยเลขานุการที่ประชุม

ผู้มาประชุม ...

ผู้มาประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Webex Meetings

13. นางสาวชนาภา ทังเฮียง	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตคลองเตย
14. นายธนภูมิ เหมวิวัฒน์	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคลองสาน
15. นางสาวพลอยไพลิน สมบูรณ์	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคลองสาน
16. นางสาวประภาพร อำพลพงษ์	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	สำนักงานเขตคลองสามวา
17. นางสาวปณิดา ทองคำแท้	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตคันนายาว
18. นายวัชร พฒอำพันธ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตจตุจักร
19. นางสาวอารีย์ มณีโสภ	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	สำนักงานเขตจตุจักร
20. นางสาววิรยา วังสาร	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตจตุจักร
21. นางสาวจิรนนท์ นามตะคุ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตจอมทอง
22. นางสาวฉันทยาภรณ์ ปรีชา	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	สำนักงานเขตจอมทอง
23. นายอชิชาญ ฤทธิเดช	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตจอมทอง
24. นางสาวสมพร จันทรงาม	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตดอนเมือง
25. นางสาวพรสุตา ผาณุการณ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตดินแดง
26. นายธนวัฒน์ ประชาชน	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตดินแดง
27. นางสาววิระวัลย์ ชาคริตนรินทร์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตดุสิต
28. นางสาวณัฐฎากุล เจนคุณากร	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตดุสิต
29. นางสาวพิตตินันท์ แสนสิงห์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตตลิ่งชัน
30. นางสาวเสาวลักษณ์ ลาटनाเลา	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	สำนักงานเขตทวีวัฒนา
31. นางสาวสาวิตรี งามเมืองปัก	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตทุ่งครุ
32. นางสาวสิชล โกสุมพันธ์	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตทุ่งครุ
33. นายธีรพันธ์ ระวิพันธ์	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตทุ่งครุ
34. นางสาวสิรินันท์ ตั้งตนดี	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตธนบุรี
35. นางสาวปทุมรัตน์ ใจเพชร	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกะปิ
36. นางศิริวรรณ บัวผัน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตบางกะปิ
37. นางอรสา ชื่นม่วง	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	สำนักงานเขตบางกอกน้อย
38. นางสาวนันทนัย บุนนาค	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกอกน้อย
39. นางสาวมณนา จรรยา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
40. นายณัฐชนน ชูชมชื่น	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
41. นางอภินิษฐ์ ทัพวงษ์	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สำนักงานเขตบางกอกใหญ่
42. นางสาวพัศพิชชา ทองจิราอนันต์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ	สำนักงานเขตบางขุนเทียน
43. นางสาวกานดา แสนสุข	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางขุนเทียน
44. นางสาวภรินทร ...		

44. นางสาวกรินทร์ สิงห์ศิริ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางเขน
45. นางสาวสายใจ โอภาศรัตน์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางเขน
46. นางสาวประดับดาว จันทะกาล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางคอแหลม
47. นางลัดดาวัลย์ รอดภิรมย์	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตบางแค
48. นายปฎิภาณ แสนยะบุตร	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางแค
49. นางสาวณัชชา ขวัญยิ่งโสภา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางซื่อ
50. นางสาวกุลยปวีณ์ สุมา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางซื่อ
51. นางสาวจริยาพร บุญพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางซื่อ
52. นางสาวหฤทัย เสตา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางนา
53. นายยุทธนา ศรีแย้มวงศ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางบอน
54. นางสาวปาลิตา อุทิศพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางบอน
55. นางสาวกมลวรรณ คันธเสน	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตบางพลัด
56. นายองอาจ รัตนอานภาพ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางรัก
57. นางสาวพัฒน์ธิดา สุวรรณพันธ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบางรัก
58. นางสาวนิรชร เทพหนู	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบึงกุ่ม
59. นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตบึงกุ่ม
60. นายณัฐพล ชำนิธุระการ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตปทุมวัน
61. นางพนัสวิน เครื่องพาที	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตประเวศ
62. นางสาวสุรัสวดี สีหราช	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตป้อมปราบฯ
63. นางสาวลัดดาวรรณ ดอกแก้ว	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตพญาไท
64. นางสาวมลธิชา ทองจีน	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตพญาไท
65. นางสาวมริศรา แก้วโสภา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตพญาไท
66. นางสาวสุรีย์ พฤกษาประดับกุล	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตพระนคร
67. นางสาวรัตติกรณ์ สนั่นเอื้อ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตพระนคร
68. นางสาวณัฐภัท ชัยรัตน์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตพระโขนง
69. นางสาวณัฐนิชา เลิศลักษณ์ปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตพระโขนง
70. นางสาวนันทิยา พันธุรพงศ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตภาษีเจริญ
71. นางเทียมศรี อิ่มเอมประเสริฐ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตมีนบุรี
72. พ.จ.อ.ปรีชา ละมัยสานนท์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตยานนาวา
73. นางสาวอัมพิกา ทองดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตยานนาวา
74. นางสาวลักขณา คำภาค	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตราชเทวี
75. นางสาวพัทธนันท์ วงศ์อาจ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตราชเทวี
76. นางสาวเบญจวรรณ จันทะโชติ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตราชเทวี

77. นางสาวคันธริยา ...

77. นางสาวคันธริยา โสชาติ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ
78. นางสาวศศิพัชร ทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตราชบุรีบูรณะ
79. นายมงคล กองลี	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตลาดกระบัง
80. นางนิภาวรรณ ชุมแสง	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตลาดกระบัง
81. นายฉัตรชัย บางนิ่มน้อย	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตลาดพร้าว
82. นางปิติพูน วัฒนิตติพงศ์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตวังทองหลาง
83. นางสาวพิมพ์ทอง ใจรักดี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตวังทองหลาง
84. นางสาวชिरาภรณ์ มีสิงห์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตวัฒนา
85. นางสาวสมปอง กาญจนพิบูลย์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	สำนักงานเขตวัฒนา
86. นางสาวสุนิสา เปียประเสริฐ	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตสะพานสูง
87. นางสาวศิริพร โสภา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสะพานสูง
88. นางสาวหนึ่งฤทัย แว่นแก้ว	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสะพานสูง
89. นางสาวบุษมาพร ชัยวานิชยา	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตสาทร
90. นางสาวศศิชา ธีธอภาส	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสาทร
91. นางสาววรรณ ประกอบเสียง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสาทร
92. นางอุสา บุญสม	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตสายไหม
93. นางสาวปัทมา บุญศรี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสายไหม
94. นายภาณุพันธ์ ปินชัย	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
95. นางสาวมินต์อร พลัประสิทธิ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
96. นางสาวมยุรี บุญศรี	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์
97. นางกัญญาณี โอชะคลัง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสวนหลวง
98. นางสาวรสสุคนธ์ ดีออด	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตสวนหลวง
99. นางสาวภาวิณี ปรีชา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตหนองจอก
100.นางสาวเสาวลักษณ์ สารกุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตหนองจอก
101.นางดารณี อุ่นเรือน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	สำนักงานเขตหนองแขม
102.นางสาววรรณิสา อ่อนเอี่ยม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตหนองแขม
103.นางสาวจิตสุพัฒน์ อาคมพัฒน์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตหลักสี่
104.นางสาววรรณชน ศรีพนม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตหลักสี่
105.นายศักดิ์นรินทร์ พองโหย	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	สำนักงานเขตห้วยขวาง
106.นางสาวปิยะมาศ คงมัน	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
107.นางสาวสุพัตรา สระคำจันทร์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย

108. นางสาววันทนา ณะกองโย	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
109. นางสาวสุภารัตน์ สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
110. นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
111. นางสาวสาธิตา ปั่นทอง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
112. นางสาววัชรภรณ์ เอกทวีกุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
113. นางสาวสุพัตรา สุตตานา	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
114. นางสาวกาญจนา นนทวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
115. นายธนาวัฒน์ ทองโหม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย

ผู้เข้าร่วมประชุม

116. นางสาวปัทมวรรณ อินทะวี	พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข กองสุขาภิบาลอาหาร	สำนักอนามัย
-----------------------------	--	-------------

ผู้เข้าร่วมประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Webex Meetings

117. นายพลัฏฐ์ วรรณพิรุเสรี	นักประชาสัมพันธ์	สำนักงานเขตบางพลัด
118. นางสาวธัญญลักษณ์ โชกะตะ	นักวิชาการสุขาภิบาล	สำนักงานเขตมีนบุรี

เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

ประธานได้กล่าวเปิดการประชุม พร้อมทั้งขอบคุณผู้แทนจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต ที่ได้เข้าร่วมประชุมชี้แจงการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ในครั้งนี้ และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ ดังนี้

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งให้ทราบ

ประธานได้แจ้งว่า การดำเนินงานตามภารกิจของสำนักอนามัยด้านการสุขาภิบาลอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต ซึ่งการดำเนินงานที่ผ่านมาสำนักอนามัยได้รับความร่วมมือจากสำนักงานเขตเป็นอย่างดี ส่งผลให้การดำเนินงานหลายด้านบรรลุตามวัตถุประสงค์ เช่น การดำเนินการตามโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย และการดำเนินการ

ตัวชี้วัด ...

ตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2566 ประสบผลสำเร็จเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด การประชุมในครั้งนี้ นับเป็นการเริ่มต้นที่ดีที่สำนักอนามัย ได้มาชี้แจงแนวทางการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการ/กิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้องที่จะดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุตามเป้าหมาย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือจากสำนักงานเขตดำเนินการตามแนวทางที่กำหนด โดยขอให้ กองสุขาภิบาลอาหารเตรียมพร้อมสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขตอย่างเต็มที่ และหากสำนักงานเขต มีสิ่งใดที่ต้องการให้สำนักอนามัยสนับสนุนเพิ่มเติม ขอให้ประสานแจ้งสำนักอนามัยได้ทันที

มติที่ประชุม รับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องเพื่อทราบ

2.1 การดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567

นางสาวรัชชิตา คำมา หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางการดำเนินการตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567 ซึ่งมีตัวชี้วัดผลการดำเนินงานหลัก 2 ตัวชี้วัด ดังนี้

ตัวชี้วัด 1 : “ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อนได้รับการแก้ไข” กำหนดค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100

สำนักอนามัยจะดำเนินการรวบรวมรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหารผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารเพื่อสรุปผลการดำเนินการตามตัวชี้วัดดังกล่าวทุกเดือน สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขต ลงข้อมูลผลการตรวจคุณภาพอาหารผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ

ตัวชี้วัด 2 : “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” กำหนดค่าเป้าหมาย ระดับ 5

การดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ได้ถูกนำเข้าพิจารณาในที่ประชุมคณะอนุกรรมการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปีของหน่วยงานสังกัด กรุงเทพมหานคร และที่ประชุมได้มีมติเห็นชอบให้บรรยายละเอียดตัวชี้วัด “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” ซึ่งเป็นตัวชี้วัดเจราจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ของหน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานคร โดยให้เพิ่มค่าเป้าหมายในการดำเนินการตามตัวชี้วัด ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงวิธีวัดผลการดำเนินงานตัวชี้วัด “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม”

ระดับ ความสำเร็จ	วิธีวัดผลการดำเนินงาน
5	- ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป - รายงานผลการดำเนินงาน พร้อมทั้งปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการดำเนินงานให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ
4	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 50

ตารางที่ 1 แสดงวิธีวัดผลการดำเนินงานตัวชี้วัด “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” (ต่อ)

ระดับความสำเร็จ	วิธีวัดผลการดำเนินงาน
3	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 40
2	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 30
1	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 20

สำนักอนามัย ได้จัดทำโครงการเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตามตัวชี้วัดดังกล่าว ได้แก่ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ทั้งนี้ สำนักอนามัยขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการตามแผนการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

กิจกรรมการดำเนินงาน	แผนการดำเนินงาน			
	พ.ศ. 2566	พ.ศ. 2567		
	ธันวาคม	มีนาคม	มิถุนายน	กันยายน
1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ 2	ร้อยละ 5	ร้อยละ 10	ร้อยละ 15
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service)	ร้อยละ 5	ร้อยละ 15	ร้อยละ 30	ร้อยละ 45
3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)	ร้อยละ 10	ร้อยละ 40	ร้อยละ 70	ร้อยละ 100

เพื่อให้การดำเนินงานตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. 2567 บรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตดำเนินการตามตัวชี้วัดดังกล่าว ทั้งนี้ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สำนักงานเขตไม่ต้องรายงานผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดแนวทางดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครตามเอกสารประกอบการประชุม หมายเลข 1

มติที่ประชุม รับทราบ

2.2 โครงการ ...

2.2 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

(1) กิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

1. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จำเหมายตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 5 รายการ ประกอบด้วย

(1) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 3,100 ตัวอย่าง

(2) ตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ จำนวน 150 ตัวอย่าง

(3) ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง

(4) ตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในอาหารประเภทน้ำพริก จำนวน 100 ตัวอย่าง

(5) ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารและสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ

โดยสำนักอนามัยได้จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ งบประมาณ 6,530,000 บาท โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ได้ผู้รับจ้าง คือ บริษัท บุโร เวิร์ทส์ เอคิฟ แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด โดยจะจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ในช่วงเดือนมกราคม 2567 อยู่ระหว่างรวบรวมรายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม ผ่านลิงค์ <https://shorturl.asia/TmU97> หากสำนักงานเขตได้รับรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแล้ว กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางห้องปฏิบัติการ และได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยแล้ว ให้รายงานผลดำเนินงานฯ ภายใน 30 วัน ผ่านลิงค์ <https://shorturl.asia/Wn1L2>

2. การจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ

จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ เพื่อสนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขต เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานให้กับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทั้ง 50 สำนักงานเขต โดยจัดสรรให้เป็นรายไตรมาส และกองสุขาภิบาลอาหารได้มีหนังสือเวียนแจ้งสำนักงานเขต ตามหนังสือที่ กท 0714/10124 ลงวันที่ 11 ตุลาคม 2566 เรื่อง การจัดสรรชุดทดสอบฯ ไตรมาสที่ 1 ปีงบประมาณ 2567 ซึ่งสำนักงานเขตได้มารับทุกเขตเรียบร้อยแล้ว ทั้งนี้ชุดทดสอบที่จัดสรรให้แต่ละสำนักงานเขตดังกล่าว ได้รวมถึงการนำไปใช้กับรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ประจำกลุ่มเขตด้วยแล้ว ดังนั้น สำนักงานเขตที่มีรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบ จึงไม่ต้องจัดเตรียมชุดทดสอบฯ ให้กับสำนักงานเขตในกลุ่มเขตอีก และกองสุขาภิบาลอาหารจะดำเนินการเวียนแจ้งให้สำนักงานเขตมาเบิกชุดทดสอบ ไตรมาสที่ 2 ในระหว่างวันที่ 2 - 31 มกราคม 2567 ต่อไป โดยชุดทดสอบและวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ประกอบด้วย ดังนี้

2.1 ชุดทดสอบเบื้องต้นที่จัดสรรให้สำนักงานเขต ทั้งหมด 12 รายการ ดังนี้

- ด้านเคมี 9 รายการ ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว ไอโอเทท กรดแอสคอร์บิก ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)

- ด้านจุลินทรีย์ 3 รายการ ได้แก่ น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบบที่เรียกขึ้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) และน้ำยาตรวจเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร (อ.12)

2.2 วัตถุประสงค์สำหรับการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทั้งหมด 16 รายการ ดังนี้

- วัตถุประสงค์ตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ แอลกอฮอล์จุดไฟ สาลิก้อน ไม้พินสาลีปลอดเชื้อ ถุงมือยาง หน้ากากอนามัย หมวกคลุมผม ถุงร้อนใส่อาหาร ถุงหิ้วใส่อาหาร

- วัตถุประสงค์ตรวจวิเคราะห์ (จัดซื้อเพิ่มเติมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567) โดยจัดสรรให้สำนักงานเขต สำนักงานเขตละ 2 ชิ้น/รายการ ได้แก่ กรรไกรสแตนเลส ปากคิ๊บสแตนเลส ตะแกรงใส่ขวดน้ำยา กระปุกใส่สาลี ถาดสแตนเลส ตะเกียงแอลกอฮอล์ และไส้ตะเกียง

ขั้นตอนการเบิกจ่ายชุดทดสอบเบื้องต้น และวัตถุประสงค์ตรวจวิเคราะห์ และการรายงานผลการดำเนินงาน มี 4 ขั้นตอน ดังนี้

(1) สำนักงานเขตเบิกชุดทดสอบ และวัตถุประสงค์ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ตามจำนวนที่ระบุในตารางจัดสรรฯ หรือหากสำนักงานเขตต้องการจำนวนที่มากกว่าที่ได้รับจัดสรร สามารถระบุจำนวนได้

(2) กองสุขาภิบาลอาหารอนุมัติจำนวนและกำหนดวันที่ให้มารับชุดทดสอบและวัตถุประสงค์ ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

(3) สำนักงานเขตมารับชุดทดสอบ ณ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร (ประชาชนิเวศน์)

(4) สำนักงานเขตรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety โดยให้รายงานผลตรวจลงระบบฯ ภายใน วันที่ 5 ของเดือนถัดไป กรณีตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์พบการปนเปื้อนหรือไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ขอให้สำนักงานเขตดำเนินการแก้ไข (ออกแบบตรวจแนะนำ ยึดอายุตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเพื่อนำตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นต้น) และตรวจซ้ำ ภายใน 3 - 5 วัน รวมถึงรายงานตัวอย่างที่ตรวจข้างลงในระบบสารสนเทศฯ เพื่อกองสุขาภิบาลอาหารจะได้นำข้อมูลไปสรุปจัดทำรายงานในรูปแบบ Infographic เผยแพร่ให้ประชาชนทราบผ่านสื่อช่องทางต่างๆ ต่อไป

3. การจัดทำสื่อเครื่องแบบ (เสื้อกาวน์)

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณจัดทำสื่อเครื่องแบบ (เสื้อกาวน์) สำหรับข้าราชการ ลูกจ้างชั่วคราวตามโครงการ และบุคคลภายนอกที่จ้างเหมาบริการเป็นรายบุคคล สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต โดยมีหนังสือให้แต่ละเขตแจ้งรายชื่อและขนาดเสื้อเรียบร้อยแล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างผลิต และขออนุมัติโอนกรรมสิทธิ์สื่อเครื่องแบบสำหรับใส่ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร คาดว่าน่าจะแล้วเสร็จและให้สำนักงานเขตมารับได้ภายในเดือน มีนาคม 2567

มติที่ประชุม รับทราบ

(2) กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้ชี้แจงว่า สำนักงานอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 3 ระดับ คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) โดยมีเกณฑ์การรับรองฯ ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) (2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) (3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรม หรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกราย และ (4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ซึ่งการดำเนินการ ...

ซึ่งการดำเนินการกิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สนับสนุนตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567 ได้แก่ “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” โดยมีแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

1. การขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้รายงานผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application และในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สำนักอนามัยจะดำเนินการจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) เพื่อให้สำนักงานเขตมอบให้แก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่ต่อไป

2. สำนักอนามัยจัดทำแผนการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการอาหารทุกประเภท โดยจะเน้นสถานประกอบการประเภทที่มีผลการตรวจประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ในปีที่ผ่านมาให้มีสัดส่วนมากขึ้น และขอความร่วมมือสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมิน โดยกำหนดช่วงเวลาการตรวจประเมินฯ ตั้งแต่วันที่ 20 ธันวาคม 2566 - 25 กรกฎาคม 2567 ซึ่งสำนักอนามัยได้แจ้งแผนการตรวจประเมินฯ ตามหนังสือสำนักอนามัย ที่ กท 0714/11896 ลงวันที่ 7 ธันวาคม 2566 และจะประสานสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมินต่อไป

3. สำนักอนามัยจะจัดประชุมปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และเพื่อประโยชน์สูงสุดของประชาชน ในระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม 2567 ในรูปแบบการประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Webex Meetings และจะประสานขอความร่วมมือสำนักงานเขตในการให้ข้อคิดเห็นต่อเกณฑ์การรับรองฯ ในโอกาสต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(3) กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้ชี้แจงว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีกิจกรรมที่จะดำเนินการ ดังนี้

1. การตรวจประเมิน ติดตาม แผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ทำการค้าตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารจะดำเนินการตรวจประเมิน ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2567 และจะประสานแจ้งแผนการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทราบ และร่วมตรวจประเมินต่อไป

2. การจัดทำผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผมสำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 7,000 ชุด เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีและการดำเนินงานตามนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้ดำเนินการจ้างเหมาจัดทำผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผมแล้ว ซึ่งสำนักอนามัยจะประสานสำนักงานเขตเพื่อสำรวจความต้องการ ระยะเวลาที่จะใช้ และกำหนดวันให้สำนักงานเขตมารับผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมที่สำนักอนามัยต่อไป

3. สำนักเทศกิจได้มีการทบทวนประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ลงวันที่ 28 มกราคม พ.ศ. 2563 และฉบับที่ 2 ลงวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2564 ให้มีความเหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน ซึ่งอยู่ระหว่างการยกร่างประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนนหรือสถานสาธารณะ และนำเสนอคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อพิจารณา ...

เพื่อพิจารณารายละเอียดและปรับแก้ไข กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้ขอความอนุเคราะห์สำนักงานเขตที่มีพื้นที่ทำการค้าที่กรุงเทพมหานครประกาศอนุญาต จำนวน 55 จุด ในพื้นที่ 14 เขต (คลองสาน ดุสิต ดอนเมือง ธนบุรี บางขุนเทียน บางคอแหลม บางซื่อ บางนา ประเวศ ป้อมปราบฯ พญาไท พระนคร ลาดพร้าว สัมพันธวงศ์) และจุดผ่อนผันที่ยังไม่ประกาศยกเลิก จำนวน 47 จุด ในพื้นที่ 5 เขต (เขตคลองเตย เขตบางกอกน้อย เขตบางรัก เขตปทุมวัน เขตยานนาวา) ให้ตอบแบบสำรวจข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และปัญหาอุปสรรคในการออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาตฯ จากการปฏิบัติตามประกาศหลักเกณฑ์ฯ ดังกล่าว เพื่อนำไปหารือกับสำนักเทคนิคในการกำหนดแนวทางปฏิบัติให้ชัดเจน ตามสำเนาหนังสือที่ กท 0714/11894 ลงวันที่ 7 ธันวาคม 2566

มติที่ประชุม รับทราบ

(4) กิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางดำเนินการ ดังนี้

1. การสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของในตลาดตระหนักและเห็นความสำคัญในความร่วมมือดำเนินการ Big Cleaning Day ในตลาดของตน และล้างตลาดได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล และเพื่อพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามมาตรฐาน และพัฒนาระดับด้านอาหารปลอดภัย

เป้าหมาย ตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 509 แห่ง แบ่งเป็นตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร) จำนวน 175 แห่ง และตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) จำนวน 334 แห่ง

สิ่งสนับสนุน ได้แก่ ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ รองเท้าบูทกันน้ำ ถูมืออย่างกันน้ำ (เขตละ 20 ชุด) น้ำยาทำความสะอาดพื้น (ตลาดละ 1 ถัง) และป้ายประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรม (เขตละ 1 แผ่น) โดยให้สำนักงานเขตมารับสิ่งสนับสนุนได้ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ระหว่างเดือน มกราคม 2567

การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day ให้สำนักงานเขตจัดกิจกรรมล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล เพื่อเตรียมความพร้อมต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ก่อนวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2567 และสรุปผลการดำเนินงานตามแบบรายงานที่กำหนด ส่งมายังกองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ market.foodsan2@gmail.com ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567 ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารจะมีหนังสือแจ้งเขตเพื่อดำเนินกิจกรรมดังกล่าว

2. การพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งในด้านการสุขาภิบาลอาหาร ด้านการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และด้านการป้องกันและควบคุมโรค เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปลอดภัย

เป้าหมาย พัฒนาตลาดให้ได้มาตรฐานตลาด Premium Market จำนวน 16 แห่ง โดยกำหนดให้มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อยกลุ่มเขตละ 2 แห่ง รวม 12 แห่ง และตลาด กทม. 4 แห่ง ซึ่งจะมีการประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ฯ ในเดือนธันวาคม 2567

ผลการดำเนินงาน ปี 2566 มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 แห่ง ได้แก่

- 1) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน
- 2) ตลาดถนนมิตร เขตบางเขน
- 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน
- 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี

5) ตลาด ...

- 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต เขตประเวศ
- 6) ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา
- 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน
- 8) ตลาดศูนย์ฟู้ด เขตภาษีเจริญ

และสำนักงานเขตได้รับมอบโล่ประกาศเกียรติคุณ จำนวน 7 เขต ได้แก่ เขตบางเขน เขตปทุมวัน เขตมีนบุรี เขตประเวศ เขตทวีวัฒนา เขตตลิ่งชัน และเขตภาษีเจริญ

มติที่ประชุม รับทราบ

(5) กิจกรรมการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางดำเนินการ ดังนี้

1. การจัดการอบรมโดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต (จ้างเหมาหน่วยงาน

ภายนอกจัดอบรม)

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการจ้างเหมามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดการอบรมและประเมินผลความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อ วิทัศน์ของกรมอนามัย มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด โดยกำหนดแผน จัดอบรมระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - มิถุนายน 2567 จำนวน 2 หลักสูตร ดังนี้

1.1 หลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน 25 รุ่น รุ่นละ 50 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 1,250 คน

1.2 หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น รุ่นละ 100 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 2,500 คน

ซึ่งสำนักงานเขต ได้แจ้งความประสงค์ในการเข้ารับการอบรม ทั้ง 50 เขต เรียบร้อยแล้ว

แนวทางการดำเนินงาน รายละเอียดดังนี้

1. สำนักงานเขตประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ทราบ

2. สำนักงานเขตรับสมัครผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่สนใจเข้ารับการอบรม

3. สำนักงานเขตจัดทำไฟล์รายชื่อผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมการอบรมในรูปแบบไฟล์ excel นามสกุล .xls และนำเข้าแบบฟอร์มรายชื่อในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ตามแผนการอบรมให้แล้วเสร็จ ไม่น้อยกว่า 10 ก่อนวันจัดการอบรม

4. สำนักงานเขตจัดทำไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อและที่อยู่สำหรับจัดส่งเอกสาร และส่งไฟล์แบบฟอร์ม รายชื่อดังกล่าวให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail: foodsan.educate@gmail.com) ไม่น้อยกว่า 15 วัน ก่อนจัดการอบรม

5. ผู้รับจ้างดำเนินการจัดอบรม

6. กองสุขาภิบาลอาหารประกาศรายชื่อผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ ทาง www.foodsanitation.bangkok.go.th ภายใน 3 นับถัดจากวันเข้ารับการประเมินผลความรู้

7. กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการจัดทำหนังสือรับรองฯ และบัตรประจำตัวผู้ผ่านการอบรม และจัดทำบันทึกส่งให้สำนักงานเขต

ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้เวียนแจ้งแนวทางการจัดอบรมฯ ให้สำนักงานเขต ทราบแล้ว ตามสำเนาหนังสือที่ กท 0714/12000 ลงวันที่ 13 ธันวาคม 2566

2. การจัดการอบรมโดยสำนักงานเขต

กองสุขาภิบาลอาหารได้เวียนแจ้งแนวทางการดำเนินงานส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยสำนักงานเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้สำนักงานเขตทราบแล้ว ตามสำเนาหนังสือที่ กท 0714/8881 ลงวันที่ 6 กันยายน 2566 ซึ่งสำนักงานเขตสามารถจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ได้ 3 วิธีการ ได้แก่ 1) การจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) แบบมีวิทยากรบรรยาย 2) การจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย และ 3) การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

แนวทางการดำเนินงาน รายละเอียดดังนี้

1. สำนักงานเขตกำหนดวัน เวลา และสถานที่ในการจัดการอบรม
2. สำนักงานเขตรับสมัครผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่สนใจเข้ารับการอบรม
3. สำนักงานเขตสร้างแผนการอบรมในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารก่อนจัดการอบรมอย่างน้อย 30 วัน
4. สำนักงานเขตนำเข้าข้อมูลผู้สมัครเข้ารับการอบรม ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารก่อนจัดการอบรมอย่างน้อย 3 วัน
5. กองสุขาภิบาลอาหารส่งแบบทดสอบพร้อมเฉลยให้สำนักงานเขตทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์
6. สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมตามแผนที่กำหนด
7. สำนักงานเขตตรวจข้อสอบและส่งผลคะแนนสอบให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail): foodsan.bkk@gmail.com ภายใน 2 วัน นับจากวันอบรม
8. สำนักงานเขตส่งเอกสารหมายเลข A-3 และ A-4 ในรูปแบบไฟล์ pdf ให้กองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail): foodsan.bkk@gmail.com ภายใน 7 วัน หลังจากอบรมแล้วเสร็จ
9. กองสุขาภิบาลอาหารประกาศรายชื่อผู้ผ่านการประเมินผลรู้ฯ ทาง www.foodsanitation.bangkok.go.th ภายใน 3 นับถัดจากวันเข้ารับการประเมินผลความรู้
10. กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการจัดทำหนังสือรับรองฯ และบัตรประจำตัวผู้ผ่านการอบรม และจัดทำบันทึกส่งให้สำนักงานเขต
11. กองสุขาภิบาลอาหารจัดส่งเอกสารหมายเลข A-3 และ A-4 ในรูปแบบไฟล์ pdf ให้กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขผ่านช่องทาง <https://foodhandler.anmai.moph.go.th>

3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแนวทาง ในการดำเนินงานส่งเสริมความรู้ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และอื่น ๆ ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้เวียนแจ้งแนวทางฯ ให้สำนักงานเขตทราบแล้ว ตามสำเนาหนังสือ ที่ กท 0714/11130 ลงวันที่ 14 พฤศจิกายน 2566

แนวทางการดำเนินงาน รายละเอียดดังนี้

ก. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

- 1) จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) (เอกสารแนบ 1) พร้อมจัดส่งสำเนาคำสั่งให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) foodsan.bkk@gmail.com

- 2) สร้างแผน ...

2) สร้างแผนการทดสอบในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร - ผู้สัมผัสอาหาร (แผนการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (Self-Study)) โดยกรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน (เอกสารแนบ 2) ก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย 15 วัน เพื่อให้กองสุขาภิบาลอาหาร ได้วางแผนจัดเตรียมเอกสารและวัสดุอุปกรณ์สำหรับการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3) เบิกคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ใบสมัคร และกระดาษคำตอบ โดยแจ้งความประสงค์ได้ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร-คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์ (รายการสื่อประชาสัมพันธ์) หรือประสานทางหมายเลขโทรศัพท์ 0 2035 1862 ต่อ 4

4) ประชาสัมพันธ์และรับสมัครเข้ารับการทดสอบ พร้อมมอบคู่มือฯ ให้กับผู้สมัครเข้ารับการทดสอบ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้และปิดรับสมัครก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย 7 วัน

5) นำเข้าข้อมูลผู้สมัครเข้ารับการทดสอบฯ ในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) ก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย 3 วัน (เอกสารแนบ 2)

6) จัดการทดสอบตามแผน โดยจัดเตรียมสถานที่ กระดาษคำตอบ (แบบกากบาท) ข้อสอบ (ข้อสอบชุดที่ 21 - 25) และมีเจ้าหน้าที่ให้บริการหรือให้คำแนะนำแก่ผู้เข้ารับการทดสอบ กรณีมีการยกเลิกแผนการทดสอบ ขอให้สำนักงานเขตลบแผนการทดสอบดังกล่าว ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

7) เมื่อจัดการทดสอบประเมินผลความรู้เสร็จสิ้นแล้ว สำนักงานเขตตรวจสอบข้อมูลของผู้เข้ารับการทดสอบที่อยู่ในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) และข้อมูลในกระดาษคำตอบ ให้ถูกต้องและครบถ้วนตรงกัน ได้แก่ คำนำหน้าชื่อ ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) เลขบัตรประจำตัวประชาชน จำนวนผู้เข้าสอบ จำนวนกระดาษคำตอบ เมื่อถูกต้องและครบถ้วนตรงกันแล้ว ให้เปลี่ยนสถานะสมัครของ ผู้เข้าสอบ (เอกสารแนบ 2) พร้อมจัดทำบันทึกและส่งกระดาษคำตอบให้กองสุขาภิบาลอาหาร ภายใน 7 วัน นับจากวันทดสอบเสร็จสิ้น

8) กรณีได้รับการแจ้งจากกองสุขาภิบาลอาหาร ว่าข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบและกระดาษคำตอบไม่ถูกต้อง และไม่ครบถ้วน ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงข้อมูลให้แล้วเสร็จภายใน 2 วัน หลังจากได้รับการแจ้งจากกองสุขาภิบาลอาหาร

ข. กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการดังนี้

1) เมื่อได้รับกระดาษคำตอบ กองสุขาภิบาลอาหารตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบ และข้อมูลในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) ที่สำนักงานเขตนำเข้า หากข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบและกระดาษคำตอบไม่ถูกต้องและไม่ครบถ้วน ประสานแจ้งสำนักงานเขตภายใน 1 วัน

2) ตรวจข้อสอบและกรอกคะแนนในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) ภายใน 1 วัน หลังสำนักงานเขตแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องครบถ้วน

3) กองสุขาภิบาลอาหารประกาศรายชื่อผู้ผ่านการทดสอบทางเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร (ประกาศผลสอบหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (Self-study)) ภายใน 1 วัน หลังกรอกคะแนนแล้วเสร็จ

4) ออกเลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารภายใน 1 วัน หลังจากประกาศรายชื่อผู้ผ่านการทดสอบ

5) จัดพิมพ์บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม

6) จัดทำบันทึกให้ผู้อำนวยการสำนักอนามัยลงนามในบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม

7) จัดทำบันทึกส่งบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรมให้สำนักงานเขต

มติที่ประชุม รับทราบ

(6) กิจกรรมการศึกษาวิจัยด้านอาหารปลอดภัย

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ได้แจ้งว่ากิจกรรมการศึกษาวิจัยด้านอาหารปลอดภัย มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารประเภทน้ำพริกในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในอาหารประเภทน้ำพริก เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุม และแก้ไขปัญหาที่เหมาะสม
3. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ หาจุดเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษในการจำหน่ายอาหารประเภทน้ำพริก

4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยมีเป้าหมาย คือ กลุ่มตัวอย่างอาหารประเภท น้ำพริกแบบเปียก ประกอบด้วย น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม (ยกเว้นประเภทตำสด)

เก็บตัวอย่างแบบสุ่ม ในสถานประกอบการอาหาร ที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ตลาด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร

การเก็บตัวอย่าง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม จะเก็บเขตละ 2 ตัวอย่าง (ชนิดเดียวกัน หรือต่างชนิดก็ได้) ทั้ง 50 เขต รวมทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง (ร้านเดียวกันหรือคนละร้านก็ได้)

แผนการดำเนินงาน

1. จัดทำบันทึกเพื่อประสานสำนักงานเขต แจ้งแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกหนุ่ม

2. ประสานบริษัท บูโร เวอร์ทิส เอคิว แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อเก็บตัวอย่างน้ำพริก วิเคราะห์หาสารกันบูด คือ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก และจุลินทรีย์ปนเปื้อน ดังนี้

- 1) *Escherichia coli*
- 2) *Staphylococcus aureus*
- 3) *Salmonella* spp.
- 4) *Vibrio cholerae*
- 5) *Bacillus cereus*
- 6) *Clostridium perfringens*

3. กองสุขาภิบาลอาหารตรวจวิเคราะห์ด้านสุขลักษณะผู้สัมผัสอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการ Swab โดยใช้ Test-kit

4. ตรวจสอบเครื่องเคียงน้ำพริก เช่น ผักสด ผักทอด ผักต้ม โดยใช้ Test-kit
5. ตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร
6. สอบถามข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่สร้างขึ้น เพื่อใช้ประกอบงานวิจัย
7. จัดทำบันทึกแจ้งผลการตรวจต่อสำนักงานเขต และสรุปผลการวิจัย
8. ประชาสัมพันธ์ข้อมูลงานวิจัยในรูปแบบ Infographic

มติที่ประชุม รับทราบ

2.3 โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้แจ้งว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดการประชุมคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งในที่ประชุมได้มีมติให้เพิ่มเป้าหมายในการพัฒนาสถานประกอบการอาหารประเภท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาดประเภทที่ 1 และประเภทที่ 2 จากร้อยละ 15 เป็นร้อยละ 25 พร้อมทั้ง จัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่) ในรูปแบบ classroom เพิ่มจำนวนรุ่นการอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จาก 1 รุ่นเป็น 10 รุ่น และจัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพื่อให้การดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

เป้าหมาย

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 40 โดยกำหนดเป้าหมาย สถานประกอบการที่ต้องส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ Green Service จากจำนวนสถานประกอบการที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ฯ Green Service ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดังนี้

ประเภท สถานประกอบการ	จำนวนสถานประกอบการ ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ฯ Green Service ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ราย)	จำนวนเป้าหมาย สถานประกอบการ ที่ต้องส่งเสริมให้มีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์ฯ Green Service (ราย)
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	524	131
ตลาดประเภทที่ 1	75	19
ตลาดประเภทที่ 2	195	49
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	3,697	555
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	890	134
รวม	6,309	888

การดำเนินงานโครงการฯ

1. กิจกรรมที่ 1 การบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร

ระยะเวลาดำเนินงาน	ขั้นตอนการดำเนินงาน
ธันวาคม 66 - กันยายน 67	1. ประชุมคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร เพื่อติดตามการดำเนินงานและหาหรือ แนวทางการดำเนินงานโครงการฯ
ธันวาคม 66 - มกราคม 67	2. จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพี่เลี้ยงบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหาร สู่มาตรฐาน Green Service ระดับกลุ่มเขต
ธันวาคม 66 - มีนาคม 67	3. กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำคู่มือแนวทางการจัดสถานประกอบการอาหาร เข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร

ระยะเวลาดำเนินงาน	ขั้นตอนการดำเนินงาน
กุมภาพันธ์ 67	4. กองสุขาภิบาลอาหารจัดกิจกรรมฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service หลักสูตรฯ สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่) ในรูปแบบ Classroom จำนวน 1 รุ่น (1 วัน)
กุมภาพันธ์ - เมษายน 67	5. กองสุขาภิบาลอาหารจัดกิจกรรมฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร แบบออนไลน์ จำนวน 10 รุ่น (ครึ่งวัน)
มีนาคม - เมษายน 67	6. กองสุขาภิบาลอาหารจัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ให้กับเจ้าหน้าที่สำนักงานเขต
เมษายน - พฤษภาคม 67	8. ตรวจสอบแนะนำ ณ ที่ตั้งสถานประกอบการอาหารในรูปแบบ on the job training โดยพี่เลี้ยงฯ (เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต)
พฤษภาคม - มิถุนายน 67	9. ตรวจสอบประเมินเพื่อให้การรับรองตามมาตรฐาน Green Service (สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ) โดยคณะกรรมการพี่เลี้ยงบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ระดับกลุ่มเขต
พฤษภาคม - กันยายน 67	10. ประชาสัมพันธ์สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Green Service ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น ผ่านแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น Facebook หน่วยงาน และเว็บไซต์ของสำนักงานเขต เว็บไซต์ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นต้น

2. กิจกรรมที่ 2 การประกวดสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ขวัญใจมหาชน (BKK Food Safety People's Choice Award)

ระยะเวลาดำเนินงาน	ขั้นตอนการดำเนินงาน
กุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 67	1. จัดกิจกรรมเชิญชวนประชาชนร่วมโหวตสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ขวัญใจมหาชน (BKK Food Safety People's Choice Award)
เมษายน - มิถุนายน 67	2. สำนักงานเขตรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ประชาชนร่วมโหวตให้คะแนน ส่งให้กองสุขาภิบาลอาหาร
มิถุนายน - กรกฎาคม 67	3. จัดพิธีมอบป้ายสำหรับสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ขวัญใจมหาชน (BKK Food Safety People's Choice Award)
กรกฎาคม - กันยายน 67	4. ส่งมอบของที่ระลึกสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมโหวตสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ขวัญใจมหาชน (BKK Food Safety People's Choice Award)

มติที่ประชุม รับทราบ

2.4 กิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

(1) กิจกรรมการเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ได้แจ้งว่าการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ มีการดำเนินงาน ดังนี้

1. สำนักงานฯ ได้จัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2567 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2566 ณ ห้องประชุม ชั้น 15 อาคารธานินทร์พรรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร เขตดินแดง ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และได้มีหนังสือที่ กท 0714/6469 ลงวันที่ 28 มิถุนายน 2566 แจ้งผู้ประกอบการให้ทราบถึงหลักเกณฑ์ดังกล่าว

2. สำนักงานฯ มีหนังสือที่ กท 0714/11330 ลงวันที่ 20 พฤศจิกายน 2566 ขอความร่วมมือสำนักงานเขตตรวจสอบ ควบคุม กำกับดูแลสถานประกอบการในพื้นที่แล้ว โดยให้รายงานผลการดำเนินการให้กองสุขาภิบาลอาหารทราบ ภายในวันที่ 15 มีนาคม 2567

3. คณะผู้บริหารกรุงเทพมหานครได้ลงตรวจกำกับติดตามการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2566 ณ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน เขตปทุมวัน พบว่า ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร

4. กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการจัดทำป้ายรับรองการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานครเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขต โดยได้ส่งมอบให้สำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว และขอความร่วมมือสำนักงานเขตส่งผลการดำเนินงานภายในกำหนดด้วย เพื่อจะได้จัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเผยแพร่ให้ประชาชนทราบผ่านสื่อช่องทางต่าง ๆ

มติที่ประชุม รับทราบ

(2) กิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางดำเนินการ ดังนี้

1. แนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้เวียนแจ้งแนวทางฯ ตามหนังสือ ที่ กท 0714/10374 ลงวันที่ 20 ตุลาคม 2566

เป้าหมาย

- สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ร้อยละ 100

- สถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ร้อยละ 15

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

1. จัดทำแผนการดำเนินงาน พร้อมทั้งกำหนดกลุ่มเป้าหมายและจำนวนสถานศึกษาที่จะดำเนินการ และจัดส่งไฟล์รายชื่อสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 ที่จะส่งเสริมให้ดำเนินการตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsbn.bkk@gmail.com ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2566

2. ดำเนินการ ...

2. ดำเนินการตรวจประเมินฯ ภาคการศึกษาระดับ 1 ครั้ง 8 กิจกรรม ได้แก่

- (1) ตรวจกายภาพ : โรงอาหาร ห้องครัว ห้องสุขา ระบบบำบัดน้ำเสีย และที่พักขยะ
- (2) ตรวจระบบกักเก็บน้ำ : รูปแบบระบบกักเก็บน้ำ ความสะอาดถังเก็บน้ำ และบริเวณโดยรอบ
- (3) ตรวจตู้กักน้ำดื่ม : ความสะอาดของตู้กักน้ำดื่ม และบริเวณโดยรอบ
- (4) ตรวจการจัดเก็บนมโรงเรียน
- (5) ตรวจประวัติผู้สัมผัสอาหารจากทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร : การอบรมหลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร และการตรวจสุขภาพ

- (6) สุ่มตรวจด้านเคมี (วัตถุอันตราย) อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง

(7) สุ่มตรวจด้านจุลชีววิทยา (SI-2) อย่างน้อย 5 ตัวอย่าง (มือ 1 ตัวอย่าง ภาชนะ 2 ตัวอย่าง อาหารปรุงสำเร็จ 2 ตัวอย่าง)

(8) สุ่มตรวจน้ำบริโภค (อ.11) น้ำล้างวัตถุดิบอาหารและภาชนะอุปกรณ์ (น้ำประปา) 1 ตัวอย่าง / น้ำปรุงประกอบอาหารในครัวหรือน้ำผ่านเครื่องกรองน้ำ 1 ตัวอย่าง / น้ำตู้กักน้ำดื่ม 5 ตัวอย่าง กรณีโรงเรียนที่มีตู้กักน้ำดื่มไม่น้อยกว่า 5 จุด ดำเนินการตรวจตู้กักน้ำดื่มทุกจุด

3. ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทาง

<http://bmafoodsafety.bangkok.go.th> โดยรายงานผลการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 26 เมษายน 2567

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 26 กรกฎาคม 2567

- กรณีสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ยังไม่ได้รับอนุญาตหรือจดแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

- กรณีสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ลงข้อมูลผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ และลงข้อมูลการจัดการอาหารปลอดภัย ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

2. การตรวจติดตาม กำกับ ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำแผนการตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาร่วมกับสำนักงานเขต 23 เขต ระหว่างเดือน มิถุนายน - สิงหาคม 2567 ซึ่งจะแจ้งแผนการตรวจฯ และประสานสำนักงานเขตร่วมตรวจประเมินต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(3) กิจกรรมการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ชี้แจงแนวทางดำเนินการ ดังนี้

แผนการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ตามที่สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้สรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

นำเรียนปลัดกรุงเทพมหานคร เพื่อนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเพื่อโปรดทราบ โดยรองศาสตราจารย์ ทวีดา กมลเวช รองผู้ว่าราชการ-กรุงเทพมหานคร ได้สั่งการให้สำนักอนามัย ติดตาม วิเคราะห์ และรายงานผลการดำเนินการทุก 3 เดือน พร้อมทั้งให้นำข้อมูลร้านอาหาร/แผงลอยบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ลงในแผนที่ BKK Risk Map เพื่อควบคุมดูแลร้านอาหาร/แผงลอยบริเวณโดยรอบโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหารต่อไป รายละเอียดปรากฏตามหนังสือสำนักอนามัยที่ กท 0714/7821 ลงวันที่ 8 สิงหาคม 2566 โดยกำหนดแผนการตรวจประเมิน จำนวน 4 ครั้ง ดังนี้

1. กำหนดแผนการตรวจประเมิน จำนวน 4 ครั้ง ดังนี้

- (1) ครั้งที่ 1 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 - 21 พฤศจิกายน 2566
- (2) ครั้งที่ 2 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 - 21 กุมภาพันธ์ 2567
- (3) ครั้งที่ 3 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 16 - 31 พฤษภาคม 2567
- (4) ครั้งที่ 4 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 - 21 สิงหาคม 2567

2. แนวทางการดำเนินงาน มีรายละเอียด ดังนี้

(1) สำนักงานเขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จัดทำแผนตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร กำหนด 4 ครั้ง

(2) ตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารตามแผนที่กำหนด ดังนี้

- ตรวจสุ่มลักษณะของสถานประกอบการตามแบบตรวจสุ่มลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (แบบตรวจ สอ.01) หรือแบบตรวจสุ่มลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สณ.01)

- ตรวจอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)

(3) รายงานผลการตรวจประเมิน จำนวน 4 ครั้ง ดังนี้

- ครั้งที่ 1 รายงานภายในวันที่ 15 ธันวาคม 2566
- ครั้งที่ 2 รายงานภายในวันที่ 15 มีนาคม 2567
- ครั้งที่ 3 รายงานภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2567
- ครั้งที่ 4 รายงานภายในวันที่ 15 กันยายน 2567

โดยให้ลงข้อมูลสถานที่ตั้งและพิกัดของร้านอาหารและแผงลอยเพื่อนำไปลงในแผนที่ BKK Risk Map

(4) กรณีตรวจพบข้อบกพร่องหรือประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต ให้ดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อย่างเคร่งครัด และตรวจติดตาม ควบคุม กำกับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเพื่อปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งรายงานผลการแก้ไข ปรับปรุง ให้สำนักอนามัยทราบ เพื่อรวบรวมผลรายงานผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

(4) กิจกรรมการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171

มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร ได้แจ้งว่า ตามที่กองสุขาภิบาลอาหาร ได้จัดประชุมติดตามการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 30 พฤศจิกายน 2566 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 10 อาคารธานินทร์พรรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) และประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ด้วยแอปพลิเคชัน Microsoft Teams โดยมีผู้อำนวยการสำนักอนามัยเป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย

รองผู้อำนวยการ ...

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวีพร โชติสุขิต) ผู้แทนสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้แทนสำนักการระบายน้ำ ผู้แทนสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ ผู้แทนกรมอนามัย และผู้แทนตลาดประเภทที่ 1 รวมทั้งสิ้น 200 คน นั้น

ที่ประชุมมีมติให้ตลาดดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในเดือนธันวาคม 2566 ตามหนังสือ กรุงเทพมหานคร ที่ กท 0714/ว 193 ลงวันที่ 20 มิถุนายน 2566 หากไม่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ระยะเวลาที่กำหนด ให้สำนักงานเขตรวบรวมข้อมูล พร้อมให้ผู้ประกอบการตลาดชี้แจงเหตุผลความจำเป็นและ รายงานให้สำนักอนามัยทราบ ภายในวันที่ 15 มกราคม 2567 เพื่อรวบรวมนำเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

มติที่ประชุม รับทราบ

เลิกประชุมเวลา 15.30 น.



นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ผู้จัดรายงานการประชุม



นางสาวสุกัญญา ห้วยทราย
หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
ผู้ตรวจรายงานการประชุม

**แนวทางดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร
ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
ตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567**

1. ตัวชี้วัด และค่าเป้าหมาย

1.1 ตัวชี้วัด ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

1.2 ค่าเป้าหมาย

การดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ระดับ ความสำเร็จ	วิธีวัดผลการดำเนินงาน
5	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป
4	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 50
3	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 40
2	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 30
1	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 20

2. แผนการดำเนินงาน

แผนการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2567 กำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินการ ดังนี้

กิจกรรมการดำเนินงาน	แผนการดำเนินงาน			
	พ.ศ. 2566	พ.ศ. 2567		
	ธันวาคม	มีนาคม	มิถุนายน	กันยายน
1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ 2	ร้อยละ 5	ร้อยละ 10	ร้อยละ 15
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service)	ร้อยละ 5	ร้อยละ 15	ร้อยละ 30	ร้อยละ 45
3. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)	ร้อยละ 10	ร้อยละ 40	ร้อยละ 70	ร้อยละ 100

3. แนวทางการดำเนินงาน

การดำเนินงานของสำนักงานเขต

1. สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ และตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลจำนวนสถานประกอบการในพื้นที่เขตในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้
 - 1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาด และสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
1	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสอบสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ 100
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ 100
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ 100
4	ตลาด ประเภทที่ 1	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1	ร้อยละ 100
5	ตลาด ประเภทที่ 2	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2	ร้อยละ 100
6	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ 100
7	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร		

2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

- 2.1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
 - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพ

อาหารที่กำหนด

2.2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
1	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
2	มินิมาร์ท	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถ เก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
4	ตลาด ประเภทที่ 1	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหาร ทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
5	ตลาด ประเภทที่ 2	
6	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
7	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้
ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้
ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ประกอบด้วย
ข้อมาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

- (1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
- (4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น
- (5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
- (7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3
- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

3. รายงานขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยลงข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับรองฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือ BKK Food Safety Application ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2566 - 10 กันยายน 2567

*หมายเหตุ การรายงานผลตรวจประเมินเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ขอให้รายงานโดยมีระยะเวลาระหว่างผลตรวจด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหาร ห่างกันไม่เกิน 60 วัน (นับจากวันที่มีผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์สุขลักษณะและผลการตรวจคุณภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย)

4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่
5. ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

การดำเนินงานของสำนักอนามัย

1. จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร่วมกับ 50 สำนักงานเขต
2. ตรวจสอบและจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
3. สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เช่น สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit) และการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เป็นต้น

4. ตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้องของข้อมูลการรายงานขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และพิจารณาให้การรับรองฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และประสานแจ้งสำนักงานเขตกรณีข้อมูลไม่ครบถ้วน

5. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และประสานแจ้งสำนักงานเขตเพื่อส่งมอบให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ พร้อมทั้งให้มีการติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

6. ติดตาม ตรวจสอบรายงานผลการดำเนินงานให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application อย่างต่อเนื่อง พร้อมสรุปผลการดำเนินงานแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ

7. ดำเนินการสุ่มตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มตรวจสอบหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต