

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดย
มาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร

จัดทำโดย นายศิริพงษ์ บุญส่ง
ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตสวนหลวง

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย
โดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร

จัดทำโดย นายศิริพงษ์ บุญส่ง
ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตสวนหลวง

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗

รายงานนี้เป็นเป็นความคิดเห็นส่วนบุคคลของผู้ศึกษา

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร

กรุงเทพมหานครเป็นมหานครขนาดใหญ่ มีประชากรมากกว่า ๑๐ ล้านคน ได้รับรางวัลเป็นมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก ประกอบกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ ทำให้มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเป็นจำนวนมากเดินทางเข้ามาสู่กรุงเทพมหานคร ซึ่งทั้งหมดจำเป็นต้องบริโภคอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ แต่ประชาชนและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศยังมีความเสี่ยงต่ออันตรายและการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยจากข้อมูลการเก็บตัวอย่างอาหารวิเคราะห์ของสำนักอนามัยในปี ๒๕๕๕ และ ๒๕๕๖ พบการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายในอาหารร้อยละ ๐.๙๑ และ ๐.๖๙ และพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายในอาหารถึงร้อยละ ๘.๘๐ และ ๕.๒๕ การปนเปื้อนทางเคมีและชีวภาพนี้ส่วนใหญ่จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ บางชนิดเป็นอันตรายต่ออวัยวะภายในในระบบต่างๆของร่างกายด้วย เช่น ตับ ไต สมอกลูกทำลาย กล้ามเนื้อหัวใจ เป็นอัมพาต หัวใจวาย อัมพาต และโรคมะเร็ง เป็นต้น โดยพบอัตราการป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษ เฉลี่ยปีละ ๗๒๐.๑๐ และ ๖๓.๓๐ รายต่อประชากรหนึ่งแสนคน (ค่าเฉลี่ยปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖)

การสุขาภิบาลอาหาร เป็นมาตรการในพัฒนาปรับปรุงให้อาหารมีความสะอาดและปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนของ เชื้อโรคและสารพิษต่างๆ ที่สำคัญอย่างยิ่งคือการให้ความรู้กับผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งการสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานครยังไม่มีคุณภาพเท่าที่ควร กรุงเทพมหานครมีกฎหมายกำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ โดยมีแพทย์รับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง แต่ปัจจุบันยังไม่มีมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารอย่างจริงจัง มีผู้สัมผัสอาหารเป็นจำนวนมากที่ยังไม่ผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ประกอบกับมีชาวต่างชาติเป็นจำนวนมากมาทำงานเป็นผู้สัมผัสอาหารโดยไม่ผ่านการอบรม เช่น ลาว พม่า กัมพูชา เวียดนาม เป็นต้น และจะยิ่งเพิ่มมากขึ้นอีกในอนาคต เนื่องจากไม่มีข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ทั้งในด้าน จำนวน เพศ อายุ วุฒิการศึกษา และชนชาติของผู้สัมผัสอาหาร จึงเป็นการยากในการบริหารจัดการเกี่ยวกับการจัดการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ เป็นไปอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ

โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการโดย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘ มีวัตถุประสงค์ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิต ยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และผู้สัมผัสอาหารให้ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัย เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยวิธีการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย การขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการฯ และการบังคับใช้กฎหมายให้สถานประกอบการฯ ที่มาขออนุญาตรายใหม่ และต่อใบอนุญาต ต้องมีการแนบเอกสาร การผ่านการฝึกอบรม/การเรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์ ของผู้สัมผัสอาหารทุกคน การจัดการอบรม/เรียนรู้ด้วยตนเองแก่ผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียน การให้บริการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีผู้สัมผัสอาหารเป็นจำนวนมาก จัดการฝึกอบรมโดยใช้งบประมาณของตนเอง การจัดทำหนังสือคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเองเป็นภาษา ต่างประเทศ ได้แก่ ภาษา อังกฤษ พม่า ลาว กัมพูชา และเวียดนาม ซึ่งเป็นชาวประเทศที่นิยมเข้ามาประกอบอาชีพผู้สัมผัสอาหารในประเทศไทย และการตรวจสอบสถานประกอบการ

ด้านสุขภาพเพื่อมอบป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยแก่สถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน จะเป็นการช่วยส่งเสริมการปฏิบัติบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้การพัฒนาด้านสุขภาพอาหารของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ในการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ทุกภาคส่วนของสังคมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ประกอบด้วย

๑. ยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครเพื่อรองรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน สนับสนุนให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลกอย่างยั่งยืน

๒. ประชาชนและนักท่องเที่ยว ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และมีความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารมากขึ้น ลดอัตราการป่วยจากโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ และรายจ่ายในเรื่องค่ารักษาพยาบาล

๓. กรุงเทพมหานคร สามารถยกระดับการบริหารจัดการด้านสุขภาพอาหารของกรุงเทพมหานครให้มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานเป็นสากล เป็นองค์กรที่ได้รับความเชื่อมั่นจากประชาชน

๔. ผู้ประกอบการ ได้รับการยกระดับสถานประกอบการให้มีมาตรฐานที่ดีขึ้น เป็นที่น่าเชื่อถือ และมีผลต่อรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นจากการได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๕. ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาฝีมือแรงงาน จากแรงงานไร้ฝีมือ เป็นแรงงานที่มีความรู้ความสามารถ โดยมีหนังสือผ่านการอบรมเป็นหลักฐาน มีโอกาสที่จะพัฒนาในตำแหน่งและรายได้ที่สูงขึ้น

สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๓ ที่จะทำให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางของภูมิภาค เจริญก้าวหน้าทัดเทียมเมืองชั้นนำ มีสิ่งแวดล้อมที่ดี และเป็นมหานครน่าอยู่อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดี และมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๔ พัฒนากาภาวะสุขภาพกลยุทธ์หลัก ๔.๔.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย และสอดคล้องกับโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ของสำนักอนามัย

โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารนี้เป็นโครงการต้นแบบที่กรุงเทพมหานครควรพิจารณานำไปใช้ดำเนินการให้เกิดเป็นรูปธรรม เป็นไปในแนวทางเดียวกัน ทั้ง ๕๐ สำนักงานเขต โดยมอบหมายให้กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้ดำเนินการจัดทำโครงการในภาพรวมของ ๕๐ เขต แล้วตัดโอนงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขตดำเนินการ นอกจากนี้กรุงเทพมหานครยังควรพัฒนากระบวนการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร โดยจัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมส่วนกลางขึ้น เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารสามารถเข้ารับการอบรมเพื่อขอหนังสือรับรองการผ่านการอบรมได้ตลอดทั้งปี เหมือนการทำใบขับขี่รถยนต์โดยมีการเก็บค่าธรรมเนียมการบริการ และพัฒนาการบริหารจัดการแบรนด์ป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้เป็นที่รู้จักของผู้ประกอบการอย่างแพร่หลายมากขึ้น ให้ผู้ประกอบการมีความรู้สึกว่าเป็นแบรนด์ที่มีคุณค่าและมีความต้องการที่จะได้ไว้ครอบครอง สามารถนำไปใช้ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อประโยชน์ทางธุรกิจของตนเช่นเดียวกับป้ายเซลล์ชวนชิมเป็นต้น มีการพัฒนาการประชาสัมพันธ์และยกระดับมาตรฐานแบรนด์ป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศได้รู้จักอย่างแพร่หลาย และมีความรู้สึกเชื่อมั่นว่าจะได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย เมื่อบริโภคอาหารจากสถานประกอบการที่มีแบรนด์ป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมถึงกรุงเทพมหานครควรมีนโยบายให้ศูนย์บริการสาธารณสุขเป็นหน่วยงานรองรับการให้บริการในการตรวจวินิจฉัยโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ และออกใบรับรองแพทย์สำหรับผู้สัมผัสอาหารโดยคิดค่าบริการที่ผู้สัมผัสอาหารสามารถยอมรับได้

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมในการฝึกอบรมหลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔ ของกรุงเทพมหานคร ในระหว่างวันที่ ๒๐ มีนาคม - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๕๗ หัวข้อและเนื้อหาในรายงานการศึกษาส่วนบุคคลฉบับนี้ เกิดจากความรู้และประสบการณ์ที่ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ในฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล มาเป็นเวลาเกือบ ๒๐ ปี ประกอบกับการที่ได้รับเชิญเป็นที่ปรึกษา และวิทยากรในการจัดการฝึกอบรมหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้แก่ภาครัฐและเอกชน เป็นจำนวนมาก ทำให้มองเห็นปัญหาและอุปสรรคต่างๆมากมายในการจัดการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร รายงานส่วนบุคคลฉบับนี้จึงเกิดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะสะท้อนปัญหาและแนวทางในการแก้ไขปัญหาให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครได้รับทราบ เป็นแนวทางในการนำไปใช้ในการบริหารจัดการการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นสากล ช่วยคุ้มครองผู้บริโภคอาหารในกรุงเทพมหานครให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บที่มีอาหารเป็นสื่อ

รายงานการศึกษาส่วนบุคคลฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ก็ด้วยความร่วมมือและความอนุเคราะห์จากหลายภาคส่วน โดยเฉพาะท่านอาจารย์ที่ปรึกษา ผอ.คณินิจ ตราชูวิชิต ท่านผู้อำนวยการกองพัฒนาชุมชน สำนักพัฒนาสังคม ที่ได้กรุณาให้ความเมตตาเป็นอย่างยิ่งในการให้คำแนะนำ ชี้แนะ ตรวจสอบแก้ไข และเป็นທີ່ปรึกษาในรายละเอียดของการจัดทำ ซึ่งข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ.ที่นี้ นอกจากนี้ข้าพเจ้าขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ทุกท่านในฝ่ายพัฒนานักบริหาร ส่วนพัฒนาการบริหาร สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร คณะผู้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฯ ที่ช่วยอำนวยความสะดวก และให้ข้อเสนอแนะในรายละเอียดขององค์ประกอบ หัวข้อต่างๆ และรูปเล่มรายงานจนมีความสมบูรณ์ ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการ สถิติต่างๆ รวมถึงการจัดทำรูปเล่ม และสุดท้ายที่ขาดไม่ได้ก็คือ ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงแก่ คณะผู้บริหารกรุงเทพมหานครทุกท่านที่มีส่วนในการพิจารณา ให้ข้าพเจ้าได้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรมหลักสูตรนักบริหารระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔ ในครั้งนี้ ซึ่งความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นในอนาคต

นายศิริพงษ์ บุญส่ง
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตสวนหลวง

สารบัญ

หน้า

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	
สารบัญ	
ชื่อโครงการ	๑
หลักการและเหตุผล	๑
วัตถุประสงค์	๗
เป้าหมาย	๗
ปัจจัยความสำเร็จ	๗
แผนปฏิบัติการ/ผู้รับผิดชอบ	๗
งบประมาณและระยะเวลาในการดำเนินการ	๙
แนวทางการบริหารความเสี่ยง	๑๐
การประเมินผล/เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน	๑๐
ประโยชน์ที่จะได้รับ	๑๑
ข้อเสนอแนะ	๑๑
แผนปฏิบัติงานโครงการฯ	๑๓
บรรณานุกรม	๑๘
ภาคผนวก	๑๙
ประวัติผู้เขียนเอกสารรายงานการศึกษาส่วนบุคคล	๒๕

ชื่อโครงการ

โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารปลอดภัยหมายถึง อาหารที่สะอาดและปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อน จากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ อาหารไม่สะอาดและไม่ปลอดภัยหมายถึงอาหารที่มีการปนเปื้อนทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย การเจริญเติบโต และการดำรงชีวิตของมนุษย์ ไม่ว่าจะมีการปนเปื้อนเพียงรูปแบบใด รูปแบบหนึ่ง สองรูปแบบ หรือทั้งสามรูปแบบ ถือว่าอาหารนั้นไม่สะอาดและไม่ปลอดภัย

การปนเปื้อนทางกายภาพ หมายถึงการปนเปื้อนจากสิ่งปลอมปนที่เป็นของแข็ง ซึ่งไม่ได้เป็นองค์ประกอบของอาหาร แต่ปนเปื้อนลงไปสู่อาหาร ทำให้เกิดความน่ารังเกียจ หรืออันตรายต่อผู้บริโภค การปนเปื้อนทางกายภาพนี้มักเป็นต้นเหตุของการปนเปื้อนทางเคมีและการปนเปื้อนทางชีวภาพ ได้แก่ เศษแก้ว กรวดหิน เส้นผม เส้นขน เศษไม้ พลาสติกปิดแผล ซากของแมลงและสัตว์บางชนิดเช่นแมลงสาบ เป็นต้น

การปนเปื้อนทางเคมี หมายถึงสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค ทั้งโดนเฉียบพลันและเก็บสะสมไว้มาก่อนให้เกิดอันตรายในอนาคต ได้แก่ กลุ่มสารห้ามใช้ในอาหาร/ห้ามมิให้มีการเจือปน/ห้ามมิให้มีการตกค้างในอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ สารบอแรกซ์ (Borax) ฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารฟอกขาวหรือสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite) และสารกันราหรือกรดซาลิซิลิก (Salicylic acid) สีสังเคราะห์ที่ห้ามใช้ในอาหารบางชนิด กรดแอสคอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) สารซัลไฟด์ ยาฆ่าแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟสและคาร์บาเมต (Organophosphate and Carbamate) สารโลหะหนัก ได้แก่ ตะกั่วปรอท แคดเมียม ฯลฯ ยาปฏิชีวนะ ยาด้านจุลชีพและ สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น สารเคมีเหล่านี้หากรับเข้าสู่ร่างกายในปริมาณมาก จะก่อให้เกิดพิษเฉียบพลัน คือ มีอาการ ปวดท้อง อาเจียน อูจจาระร่วง อาการโรคอาหารเป็นพิษ อาการแพ้ผื่นคัน มีไข้ ปวดศีรษะ อ่อนเพลีย น้ำหนักลด และอาจเสียชีวิตได้ และหากได้รับบ่อยครั้งเป็นเวลานาน อาจมีผลต่อการทำงานของตับ ไต ระบบประสาท สมอง ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย รวมถึงการทำให้เกิดมะเร็งได้

การปนเปื้อนทางชีวภาพ หมายถึงการปนเปื้อนของสิ่งมีชีวิตเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ได้แก่ เชื้อแบคทีเรีย เชื้อโปรโตซัว เชื้อรา เชื้อไวรัส และปรสิตหรือพยาธิ รวมถึงพิษจากพืช/สัตว์และจุลินทรีย์ ซึ่งเชื้อโรคเหล่านี้หากปนเปื้อนอยู่ในอาหาร จะทำให้เกิดโรคอูจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษ ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยต่อระบบทางเดินอาหารและระบบต่างๆในร่างกาย

การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค จะทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมีทั้งชนิดที่พิษเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย เช่น เชื้อ *Salmonella* spp.ทำให้เกิดโรคไทฟอยด์ พาราไทฟอยด์ โรคซาลโมเนลโลซิส เชื้อ *Listeria monocytogenes* เชื้อ *Yersinia enterocolitica* และเชื้อ *Shigella* spp. เชื้อแบคทีเรียบางชนิดสร้างสารพิษ (toxin) ขึ้นในร่างกายของผู้รับเชื้อ ได้แก่ เชื้อ *Salmonella* spp. เชื้อ *Listeria monocytogenes* เชื้อ *Yersinia enterocolitica* เชื้อ *Shigella* spp. เชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* เชื้ออหิวาต์ (Cholera) หรือ อหิวาตกโรค *Vibrio cholerae* บางชนิดสร้างสารพิษขึ้นในอาหาร ได้แก่ เชื้อ *Staphylococcus aureus* เชื้อ *Clostridium botulinum* เชื้อ อีโคไล (Enterotoxigenic *Escherichia coli* Gastroenteritis) ผู้ป่วยที่เป็นโรคอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่จะแสดงอาการไข้ หนาวสั่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องเหมือนถูกบิดไส้ อูจจาระร่วงถ่ายเป็นมูกเลือด ปวดตามกล้ามเนื้อและข้อ จำนวนเม็ดเลือดขาวสูงผิดปกติ บางชนิดทำให้เกิดผลข้างเคียงที่เป็น

อันตรายสูงเพิ่มขึ้น เช่นอาจเกิดอาการแพ้ในสตรีมีครรภ์ เด็กเสียชีวิตก่อนคลอดหรือหลังคลอด ในเด็ก คนชรา และผู้มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง จะเกิดภาวะโลหิตเป็นพิษ เยื่อหุ้มสมองอักเสบ และการอักเสบของอวัยวะภายใน เช่น เชื้อ *Listeria monocytogenes* บางชนิดเชื้อจะทำลายระบบประสาทและสมองทำให้เป็นอัมพาต หายใจขัด หัวใจวาย และเสียชีวิตเนื่องจากศูนย์ควบคุมการหายใจเป็นอัมพาตเช่นเชื้อ *Clostridium botulinum* บางชนิดทำให้เกิดอาการท้องเสียอย่างรุนแรงจนถึงขั้นเสียชีวิต ได้แก่เชื้ออหิวาตกโรค และบางชนิดเป็นสาเหตุของอาการ อุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษมากที่สุดคือ เชื้ออีโคไล เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบโรคอาหารเป็นพิษจากหนองพยาธิ ได้แก่ พยาธิใบไม้ในตับ พยาธิใบไม้ในปอด พยาธิตีต้าว พยาธิตีตหมู และพยาธิสาquila โรคอาหารเป็นพิษจากโปรโตซัว โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อไวรัส เช่นไวรัสตับอักเสบบชนิด A และ E (Hepatitis A,E) ไวรัสในลำไส้ที่ทำให้เกิดอาการท้องร่วง Rota virus (Gastroenteritis Viruses) ซึ่งอาจทำให้เกิดมะเร็งในตับ และ โรคอาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อราที่เป็นเส้นใย (Mold) บางชนิด พิษเฉียบพลันจะทำให้เป็นไข้ หายใจลำบาก ตับ ไตถูกทำลาย หัวใจ และสมองบวม และอาจถึงตายได้ในเด็กเล็ก พิษเรื้อรังจะมีการสะสมพิษในตับจนอาจเกิดมะเร็งในตับ บางชนิดเช่น *Aspergillus flavus* สร้างสารพิษอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ขึ้นสามารถทนความร้อนได้ถึง ๒๖๐ องศาเซลเซียส พิษเรื้อรังจะมีการสะสมพิษในตับ ทำให้เกิดเกิดมะเร็งในตับและอาจถึงแก่ชีวิตได้ เป็นต้น

ในปี พ.ศ. ๒๕๑๓ องค์การอนามัยโลกได้กำหนดให้งานอนามัยสิ่งแวดล้อม เป็นเครื่องมือในการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ให้มีคุณภาพและเหมาะสม เกื้อกูลการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพื่อป้องกันมิให้โรคหรือพิษภัยเข้าสู่มนุษย์ ไม่ว่าจะปนเชื้อโรคหรือสารพิษ โดยมาตรการที่๖ ได้กำหนดให้ การสุขาภิบาลอาหาร เป็นมาตรการในพัฒนาปรับปรุงให้อาหารที่มนุษย์บริโภคเข้าสู่ร่างกาย มีความสะอาดและปลอดภัย ปราศจาก เชื้อโรคและสารพิษต่างๆ ด้วยการควบคุมปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร ประกอบด้วยสิ่งที่ใช้ปรุงอาหาร การปรุงอาหาร ผู้สัมผัสอาหารและอื่นๆ และที่สำคัญอย่างยิ่งคือ การให้ความรู้กับผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภค

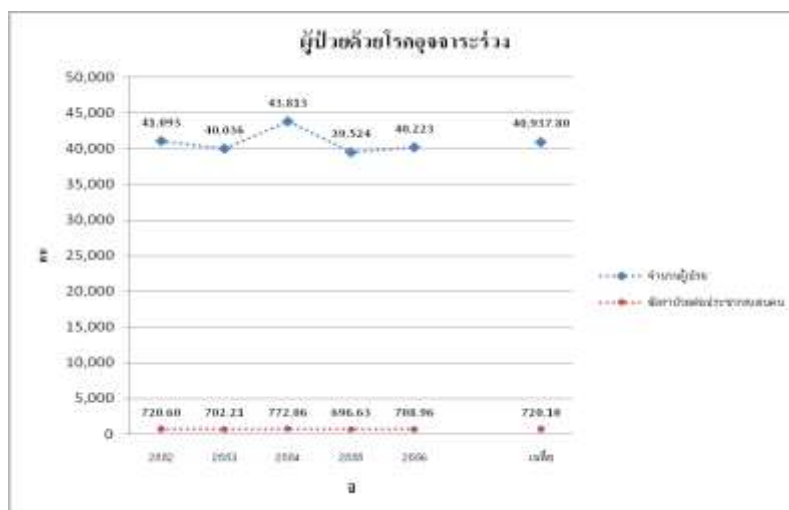
การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหาร ให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ ซึ่งอาจกล่าวโดยย่อได้ว่า การสุขาภิบาลอาหาร คือการให้อาหารสะอาดและปลอดภัย ไม่เป็นโรคร้าย การให้อาหารสะอาดและปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือการบริหารจัดการและควบคุมปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร ทั้งทางด้าน กายภาพ เคมี และชีวภาพ ๕ ปัจจัยหลัก คือ สถานที่(สถานที่เตรียมประกอบปรุง/สถานที่รับประทานอาหาร/สถานที่เก็บรักษาอาหาร) อาหาร (วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จแล้ว) ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรค

ปัจจุบันการเจริญเติบโตทางด้าน เศรษฐกิจ สังคม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีของประเทศไทยได้พัฒนาไปอย่างมาก ซึ่งนำไปสู่โลกไร้พรมแดน ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของประชาชน ทำให้ต้องประกอบกิจกรรมในชีวิตประจำวันเป็นไปอย่างรีบเร่ง ระบบเศรษฐกิจและสังคมที่มีการแข่งขันสูงมากขึ้น ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมกรบริโภคของประชาชนต้องเปลี่ยนไปตามกระแสเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะวิธีการกินอยู่ซึ่งได้เปลี่ยนไปจากเดิมที่มีการปรุงประกอบอาหารรับประทานเองมาเป็นการซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารมารับประทาน จากการศึกษาของสถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล พบว่า ร้อยละ ๕๑ ของประชากรในกรุงเทพมหานคร บริโภคอาหารกลางวันจากหาบเร่แผงลอยและร้านอาหาร ประกอบกับการที่ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลกจากการได้รับรางวัล World's Best City Award ถึง ๔ ปีซ้อน (๒๕๕๓- ๒๕๕๖) และได้รับรางวัลเมืองอันดับหนึ่งของเอเชีย ตั้งแต่ปี ๒๕๔๘-๒๕๕๑ และปี ๒๕๕๓ - ๒๕๕๖ และการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในปี ๒๕๕๘ จะทำให้กรุงเทพมหานครกลายเป็นศูนย์การการ

ท่องเที่ยวของโลก มีชาวต่างประเทศจากทั่วทุกสารทิศของโลกมาท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานครอย่างมากมายมหาศาล รวมถึงการเดินทางสื่อสารสมาคมในทุกๆด้านระหว่างกลุ่มประชาคมอาเซียนด้วยกัน อาหารจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของประชาชนในกรุงเทพมหานคร และส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร จากเกณฑ์ในการตัดสินมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก อาหารการกิน เป็น ๑ ใน ๖ ของเกณฑ์การตัดสิน เพราะอาหารในกรุงเทพมหานคร อร่อย มีความหลากหลาย และมีคุณภาพ ดังนั้น อาหารที่สะอาดและปลอดภัยจากสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆอันได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร จึงเข้ามามีบทบาทเป็นอย่างยิ่งต่อการบริโภคอาหารของประชาชน และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งมีความจำเป็นต้องรับประทานอาหารจากสถานที่เหล่านี้

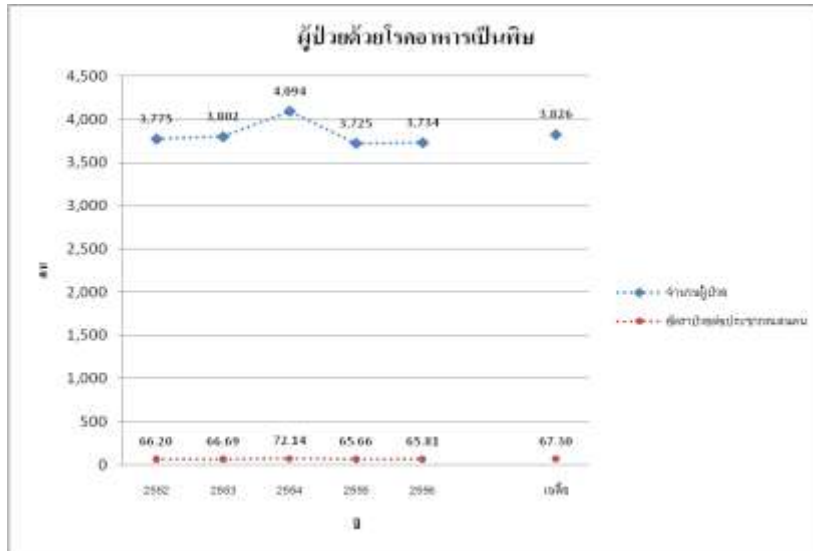
แต่จากข้อมูลการสำรวจการปนเปื้อนในอาหารของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ในปีพ.ศ. ๒๕๕๕ และปี ๒๕๕๖ ซึ่งได้จากการเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร โรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ สถานที่ผลิตอาหารและอื่นๆ ของสำนักงานเขตต่างๆ ๕๐ สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานครโดยในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ พบว่า สถานประกอบการจำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารจำนวน ๖๘๖ แห่ง จากจำนวนสถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ตรวจทั้งหมด ๒๖,๓๒๔ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๒.๖๑ นอกจากนี้ยังพบการปนเปื้อนของสารเคมี อันได้แก่ สารบอร์แรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ กรดแอสซึริก และไอโอเดท รวมถึงการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค ในอาหารที่มีการจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารเหล่านั้น พบสารเคมีปนเปื้อนถึง ๑,๗๐๙ ตัวอย่างจากตัวอย่างทั้งหมด ๑๘๘,๖๕๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๙๑ และพบการปนเปื้อนทางด้าน จุลินทรีย์ ๔,๐๘๘ ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด ๔๖,๕๗๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘.๘๐ สำหรับในปี พ.ศ. ๒๕๕๖ พบการปนเปื้อนของสารเคมีต่างๆ จำนวน ๙๓๗ ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด ๑๓๓,๗๘๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๐.๖๙ และพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ๑,๘๙๙ ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด ๓๖,๑๘๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๒๕ เฉลี่ยพบการปนเปื้อนทางเคมี ร้อยละ ๐.๘๐ และพบการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ ร้อยละ ๗.๐๓

ประกอบกับข้อมูลการระบาดวิทยาของโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เฉพาะที่สำคัญคือ โรคอุจจาระร่วง และโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร ของกองควบคุมโรคติดต่อ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ย้อนหลัง ๕ ปี คือตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๒-๒๕๕๖ พบว่ามี ผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง จำนวน ๔๑,๐๙๓ , ๔๐,๐๓๖ , ๔๓,๘๑๓ , ๓๙,๕๒๔, และ ๔๐,๒๒๓ ราย ตามลำดับ เฉลี่ยปีละ ๔๐,๙๓๗.๘๐ ราย หากคิดเป็นอัตราการป่วยต่อประชากรหนึ่งแสนคน จะได้รายละเอียด ดังนี้ ๗๒๐.๖๐ , ๗๐๒.๒๑ , ๗๗๒.๐๖ , ๖๙๖.๖๓ และ ๗๐๘.๙๖ ราย ตามลำดับ เฉลี่ยปีละ ๗๒๐.๑๐ รายต่อประชากรหนึ่งแสนคน



แผนภูมิแสดงจำนวนและอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนของผู้ป่วยโรคอุจจาระร่วงปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖

สำหรับสถิติผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๒-๒๕๕๖ พบว่ามีผู้ป่วยจำนวน ๓,๗๗๕, ๓,๘๐๒, ๔,๐๙๔, ๓,๗๒๕ และ ๓,๗๓๔ ราย ตามลำดับ เฉลี่ยปีละ ๓,๘๒๖ ราย หากคิดเป็นอัตราผู้ป่วยต่อประชากรหนึ่งแสนคน จะได้รายละเอียด ดังนี้ ๖๖.๒๐, ๖๖.๖๙, ๗๒.๑๔, ๖๕.๖๖ และ ๖๕.๘๑ ราย ตามลำดับ เฉลี่ยปีละ ๖๗.๓๐ รายต่อประชากรหนึ่งแสนคน



แผนภูมิแสดงจำนวนและอัตราผู้ป่วยต่อประชากรแสนคนของผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ ปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖

จากข้อมูลการปนเปื้อนทางเคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงการระบาดของโรคอุจจาระร่วงและโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานครจะเห็นว่า ประชาชนในกรุงเทพมหานครและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศยังมีความเสี่ยงต่ออันตรายและการเกิดโรคภัยไข้เจ็บจากการปนเปื้อนของอาหาร ทั้งเชื้อโรคและสารพิษ ซึ่งล้วนเป็นสิ่งบั่นทอนความเชื่อมั่นของประชาชนและนักท่องเที่ยวในการที่จะได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ซึ่งต้องใช้บริการอยู่ในชีวิตประจำวัน การสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนและนักท่องเที่ยวเพื่อนำไปสู่สุขภาพอนามัยที่ดีนั้น ต้องอาศัยความร่วมมือและการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนของสังคม ในการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหาร

กรุงเทพมหานครมีความมุ่งมั่นในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับคุณภาพมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารสะสมอาหารทุกประเภท ให้มีความสะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้มากที่สุด โดยใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และกฎหมายอื่นๆที่เกี่ยวข้องเป็นเครื่องมือในการดำเนินการ มีกองสุขาภิบาลอาหาร และกองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย เป็นหน่วยงานด้าน วิชาการ นโยบายและแผนในการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานคร และมีฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต เป็นหน่วยงานภาคปฏิบัติ ในการควบคุม ตรวจสอบบังคับใช้กฎหมาย สถานประกอบการที่ผลิตอาหารประเภทต่างๆ ให้ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

การดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการในหลายๆด้าน ทั้งด้านการเฝ้าระวัง และการบังคับใช้กฎหมายเพื่อควบคุมสถานประกอบการประเภทต่างๆ โดยได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.๒๕๔๔

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๔๖ เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในกรุงเทพมหานคร โดยสถานประกอบการที่ผลิตอาหารทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็น หาบเร่แผงลอยริมบาทวิถี ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร หรือสถานประกอบการโรงงานผลิตอาหาร จะต้องขออนุญาตการประกอบการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น (ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครมอบอำนาจให้อำนาจการเขตเป็นผู้ปฏิบัติราชการแทน) ณ พื้นที่เขตที่ตนเองประกอบกิจการ โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต เป็นผู้บังคับใช้กฎหมาย ทำหน้าที่ในการออกใบอนุญาต และต่อใบอนุญาต รวมถึงการตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการเพื่อให้สถานประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร การบริหารจัดการปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อน และการบังคับใช้กฎหมายกรณีสถานประกอบการไม่ปฏิบัติตามระเบียบ ข้อกำหนด ข้อบังคับด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร โดยได้กำหนดแบรด์ ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นมาตรฐานรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารสะสมอาหารที่ถูกสุขลักษณะปฏิบัติถูกต้องด้านสุขาภิบาลอาหาร ปราศจากการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ในอาหาร

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ มีรายละเอียดเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร และสะสมอาหารปฏิบัติ โดยกำหนดให้ผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งหมายถึง บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมดในสถานประกอบการ ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ลำเลียงอาหาร และบุคคลที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร ต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนจะต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ โดยมีแพทย์รับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เหตุที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ มีบทบัญญัติเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารที่เคร่งครัด เพราะผู้สัมผัสอาหารเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนที่สำคัญที่สุดในบรรดาปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนทั้งหมด และถ้าหากผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างดี ปฏิบัติถูกต้องด้านสุขลักษณะและการสุขาภิบาลอาหาร จะช่วยควบคุมปัจจัยที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนปัจจัยอื่นๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปัจจุบันกรุงเทพมหานครไม่มีข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ทั้งในด้าน จำนวน เพศ อายุ วุฒิการศึกษาและชนชาติของผู้สัมผัสอาหาร จึงเป็นการยากในการบริหารจัดการเกี่ยวกับการจัดการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร ถึงแม้ได้มีการจัดการฝึกอบรมให้กับผู้สัมผัสอาหารในกรุงเทพมหานครไปแล้วเป็นจำนวนมากก็ตาม แต่ก็ยังไม่ทั่วถึง อันเนื่องมาจากสาเหตุหลายประการ โดยเฉพาะเรื่องงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินการอบรม ทำให้สามารถเปิดการฝึกอบรมได้เพียงปีละหนึ่งครั้ง และการที่ผู้สัมผัสอาหารมีปริมาณมาก จากการเพิ่มขึ้นของสถานประกอบการเกี่ยวกับอาหาร และในแต่ละปีจะมีผู้สัมผัสอาหารรายใหม่เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารรายเก่าเปลี่ยนงานและมีผู้สัมผัสอาหารรายใหม่ที่ไม่เคยอบรมเข้ามาแทนที่ ประกอบกับมีผู้สัมผัสอาหารที่เป็นชาวต่างชาติ เช่น ลาว พม่า กัมพูชา เวียดนาม เพิ่มมากขึ้นเป็นจำนวนมาก ซึ่งในอนาคตเมื่อประเทศไทยเข้าสู่ประชาคมอาเซียน จะมีชาวต่างชาติทั้งสี่ประเทศนี้ มารับจ้างเป็นผู้สัมผัสอาหารเพิ่มขึ้นจากปัจจุบันอีกหลายเท่าตัว

ถึงแม้ว่ากรุงเทพมหานครจะหาวิธีการแก้ไข โดยจัดพิมพ์คู่มือการสุขาภิบาลอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองและมาสอบเพื่อขอหนังสือรับรองการผ่านการฝึกอบรมที่สำนักงานเขตแล้วก็ตาม แต่ในทางปฏิบัติยังมีผู้สัมผัสอาหารอีกเป็นจำนวนมากที่ยังไม่มีหนังสือผ่านการฝึกอบรม และบรรดาผู้สัมผัสอาหารที่เป็นชาวต่างชาติ ก็ไม่สามารถเข้ารับการอบรม หรือใช้คู่มือเรียนรู้ด้วยตนเอง เนื่องจากอุปสรรคทางด้านภาษา ประกอบกับผู้สัมผัสอาหารที่มาปฏิบัติงานก็ไม่ได้มีการตรวจสอบเกี่ยวกับโรคติดต่อจึงอาจเป็นพาหะนำโรคติดต่อที่มี

อาหารเป็นสื่อมาสู่ผู้บริโภคได้ เนื่องจากยังไม่มีการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ในเรื่องของการผ่านการฝึกอบรม และ ใบบรรองแพทย์เกี่ยวกับโรคติดต่อของผู้สัมผัสอาหารอย่างจริงจัง

การจัดทำโครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร โดยการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการฯ และการบังคับใช้กฎหมายให้สถานประกอบการฯที่มาขออนุญาตรายใหม่ และต่อใบอนุญาต ต้องมีการแนบเอกสาร การผ่านการฝึกอบรม/การเรียนรู้ด้วยตนเอง และใบบรรองแพทย์ ของผู้สัมผัสอาหารทุกคน ในการขออนุญาตรายใหม่ และต่อใบอนุญาต และการมอบป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยแก่สถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน รวมถึงการให้บริการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการฯรายใหญ่ที่มีผู้สัมผัสอาหารเป็นจำนวนมาก จัดการฝึกอบรมโดยใช้งบประมาณของตนเอง และการจัดทำหนังสือคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเองเป็นภาษาต่างประเทศ ได้แก่ ภาษา อังกฤษ พม่า ลาว กัมพูชา และเวียดนาม ซึ่งเป็นชาวประเทศที่นิยม เข้ามาประกอบอาชีพผู้สัมผัสอาหารในประเทศไทย จะเป็นการส่งเสริมให้การปฏิบัติบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ในเรื่องของการผ่านการฝึกอบรม และ ใบบรรองแพทย์เกี่ยวกับโรคติดต่อของผู้สัมผัสอาหาร เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเป็นสากล ซึ่งจะส่งผลให้การพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ในการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ซึ่งจากการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder) ในการจัดทำโครงการนี้แล้วจะเห็นว่า ส่งผลให้เกิดประโยชน์แก่ทุกภาคส่วนของสังคมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ประกอบด้วย

๑. ยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครเพื่อรองรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน สนับสนุนให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลกอย่างยั่งยืน

๒. ประชาชนและนักท่องเที่ยว ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และมีความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารมากขึ้น ลดอัตราการป่วยจากโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ และรายจ่ายในเรื่องค่ารักษาพยาบาล

๓. กรุงเทพมหานคร สามารถยกระดับการบริหารจัดการด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานและเป็นสากล เป็นองค์กรที่ได้รับความเชื่อมั่นจากประชาชน

๔. ผู้ประกอบการ ได้รับการยกระดับสถานประกอบการให้มีมาตรฐานที่ดีขึ้น เป็นที่น่าเชื่อถือ และมีผลต่อรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นจากการได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๕. ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาฝีมือแรงงาน จากแรงงานไร้ฝีมือ เป็นแรงงานที่มีความรู้ความสามารถ โดยมีหนังสือผ่านการอบรมเป็นหลักฐาน มีโอกาสที่จะพัฒนาในตำแหน่งและรายได้ที่สูงขึ้น

ถึงแม้ว่าการจัดทำโครงการนี้จะมีผลกระทบอยู่บ้างในส่วนของความไม่สะดวกของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ ในการขออนุญาตและต่อใบอนุญาต รวมถึงการออกใบอนุญาต แต่ก็อยู่ในวิสัยที่สามารถดำเนินการได้ และมีผลดีมากกว่าผลเสีย

โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร เป็นโครงการที่สอดคล้องกับ วิสัยทัศน์ของกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๓ ที่จะทำให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางของภูมิภาค เจริญก้าวหน้าทัดเทียมเมืองชั้นนำ มีสิ่งแวดล้อมที่ดี และเป็นมหานครน่าอยู่อย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานคร ให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดี และมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๔ พัฒนาภาวะสุขภาพ กลยุทธ์หลัก ๔.๔.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย และสอดคล้องกับ โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โดยดำเนินการตามโครงการใน ปีงบประมาณ ๒๕๕๘

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิต

๒.๒ เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารสะสมอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผลิตอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๒.๓ เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ความสำเร็จในการจัดทำคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นภาษาต่างประเทศ ๕ ภาษาประกอบด้วย ภาษาอังกฤษ พม่า กัมพูชา ลาว และเวียดนาม จำนวน ภาษาละ ๕๐๐ เล่ม รวม ๒,๕๐๐ เล่ม เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารชาวต่างประเทศใช้ในการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง และแจกจ่ายให้ ๕๐ สำนักงานเขตนำไปใช้

๓.๒ ร้อยละ ๗๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารได้รับการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

๓.๓ ร้อยละ ๘๐ ของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ผ่านการประเมินผลการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๔ ร้อยละ ๖๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร มีเอกสารใบรับรองการผ่านการอบรม/เรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์ของผู้สัมผัสอาหารทุกคนประกอบในการยื่นขออนุญาตรายใหม่และต่อใบอนุญาต

๓.๕ ร้อยละ ๗๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๔. ปัจจัยความสำเร็จ

๔.๑ การได้รับจัดสรรงบประมาณ

๔.๒ การประชาสัมพันธ์มาตรการการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารแก่ผู้ประกอบการอย่างทั่วถึง

๔.๓ ความตระหนักและเห็นคุณค่า ประโยชน์ที่จะได้รับจากโครงการของผู้ประกอบการ และให้ความร่วมมือ ทั้งการปฏิบัติตามมาตรการทางกฎหมาย และการจัดอบรมโดยใช้งบประมาณของตนเอง รวมถึงการสนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเอง

๔.๔ การบริหารจัดการโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพทุกขั้นตอนในแผนปฏิบัติการ

๕. แผนปฏิบัติการ/ผู้รับผิดชอบ

ก่อนโครงการ

๕.๑ จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงานการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร การตรวจด้านสุขลักษณะและเก็บตัวอย่างอาหารตรวจดำเนินการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๓ จัดประชุมคณะทำงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานตามรายละเอียดของโครงและแผนปฏิบัติงาน ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

ระหว่างโครงการ

๕.๔ ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารได้ทราบถึงหลักการปฏิบัติ ในการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร พร้อมแนบเอกสารการผ่านการอบรม หรือประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์เกี่ยวกับโรคติดต่อ ตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ ของผู้สัมผัสอาหารทุกคนในการขออนุญาตรายใหม่ และการต่อใบอนุญาต ผ่านทางสื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่างๆ เช่น

๕.๔.๑ ป้ายประชาสัมพันธ์ แผ่นพับแผ่นปลิว โปสเตอร์ เว็บไซต์ของสำนักงานเขต เฟสบุ๊กของสำนักงานเขต เฟสบุ๊กของฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Line หนังสือราชการอื่นๆ ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๔.๒ หนังสือเตือนให้มาต่อใบอนุญาต ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานธุรการ

๕.๔.๓ แบบตรวจแนะนำของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่สายตรวจพื้นที่

๕.๔.๔ จัดประชุมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารเพื่อชี้แจงรายละเอียดโครงการ กฎระเบียบ ข้อบังคับ ในการขออนุญาตและต่ออายุใบอนุญาตผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๕ จัดทำคู่มือเรียนรู้ด้วยตนเอง และแบบประเมินผล เป็นภาษาต่างประเทศ ประกอบด้วย ภาษาอังกฤษ ลาว พม่า กัมพูชา และ เวียดนาม ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๖ ขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่สายตรวจพื้นที่

๕.๗ ให้บริการฝึกอบรมและการเรียนรู้ด้วยตนเองพร้อมการประเมินผลแก่ผู้สัมผัสอาหารทั้งในและนอกสถานที่ โดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการเอง ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๕.๘ ตรวจสอบเอกสารการผ่านการอบรมหรือเอกสารการประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเองในการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานธุรการ

๕.๙ บันทึกเงื่อนไขข้อยกเว้นใบอนุญาต ประกอบด้วย รายชื่อผู้สัมผัสอาหาร ผู้ผ่านการอบรมหรือประเมินผลด้วยตนเอง และข้อความที่ว่า ใบอนุญาตนี้จะมีผลบังคับใช้ก็ต่อเมื่อผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหรือผ่านการประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเองและมีใบรับรองแพทย์ครบทุกคน โดยให้ผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรม หรือการประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ต้องมาดำเนินการเรียนรู้ด้วยตนเอง และทำแบบประเมินผลจนผ่านและมีใบรับรองแพทย์ ภายใน ๓ เดือนหลังจากได้รับใบอนุญาต หากไม่มาดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในกำหนด จะถือว่าใบอนุญาตไม่มีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย จะดำเนินคดีกรณีประกอบการโดยไม่ได้รับอนุญาต และฝ่าฝืนคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเงื่อนไขข้อยกเว้นใบอนุญาต ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานธุรการ

๕.๑๐ ติดตามผลตามเงื่อนไขข้อยกเว้นใบอนุญาต ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่สายตรวจพื้นที่

๕.๑๑ ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ดำเนินการตามเงื่อนไขข้อยกเว้นใบอนุญาต เพิกถอนใบอนุญาต และดำเนินคดีขอหาประกอบการโดยไม่ได้รับอนุญาต ในกรณีที่ผู้ประกอบการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อยกเว้นใบอนุญาต ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่สายตรวจพื้นที่

๕.๑๒ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ การเก็บตัวอย่างอาหารตรวจการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีอันตราย ในการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต พร้อมขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยจากกรุงเทพมหานคร ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่สายตรวจพื้นที่ เจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

หลังโครงการ

๕.๑๓ รวบรวมข้อมูล สรุป ประเมินผล และจัดทำรายงาน ข้อมูลสถานประกอบการที่มีการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการที่ผ่านการอบรมหรือผ่านการประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง การตรวจสถานประกอบการด้านสุขลักษณะ การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหารด้านจุลินทรีย์และสารเคมีอันตราย และสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผู้รับผิดชอบ กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร

๖. งบประมาณและระยะเวลาในการดำเนินการ

ดำเนินการโครงการโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘ โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี ๒๕๕๘ แผนงานงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่นโครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ยอดเงิน ๙๒๘,๓๐๐ บาท (เก้าแสนสองหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน) มีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

๖.๑ ค่าจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์โครงการฯ ๒๒,๐๐๐ บาท ประกอบด้วย

๖.๑.๑ ป้ายไวเนล ขนาด ๒ x ๔ เมตร จำนวน ๒ ผืนราคาผืนละ ๑,๕๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท และขนาด ๑.๒ x ๒.๔ เมตร จำนวน ๑๕ ผืนราคาผืนละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท รวมเป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

๖.๑.๒ โบชัวร์ กระดาษเอ ๔ อาร์ตมัน พิมพ์ ๔ สี ๒ ด้าน กระดาษ ๑๖๐ แกรม แผ่นละ ๒.๐๐ บาท(รวมค่าพับค่าออกแบบ) จำนวน ๕,๐๐๐ แผ่น เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

๖.๒ ค่าจัดทำเอกสารคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ๗๙๓,๓๐๐ บาท ประกอบด้วย

๖.๒.๑ ค่าแปลเอกสารคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน ๑๐๘ หน้า และแบบทดสอบ ๑๓ หน้า รวม ๑๒๑ หน้า ๕ ภาษา เป็นเงิน ๒๙๕,๗๕๐ บาท ประกอบด้วย

- ภาษาพม่า หน้าละ ๗๐๐ บาท จำนวน ๑๒๑ หน้า เป็นเงิน ๘๔,๐๐๐ บาท

- ภาษา ลาว เวียดนาม กัมพูชา หน้าละ ๕๐๐ บาทจำนวน ๑๒๑ หน้า ภาษาละ ๖๐,๕๐๐ บาท รวมสามภาษา ๖๐,๕๐๐ x ๓ รวมเป็นเงิน ๑๘๑,๕๐๐ บาท

- ภาษาอังกฤษ หน้าละ ๒๕๐ บาท จำนวน ๑๒๑ หน้า เป็นเงิน ๓๐,๒๕๐ บาท

๖.๒.๒ ค่าจัดพิมพ์เอกสารคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเอง เป็นภาษาอังกฤษ ลาว กัมพูชา พม่า และ เวียดนาม จำนวน ๑๐๘ หน้า ประกอบด้วย

- ปกสี่สีกระดาษอาร์ตมัน๑๙๐ แกรม จำนวน ๑ ยก ๔หน้า

- ชุดเนื้อใน ๒ สี กระดาษปอนด์ ๘๐ แกรม จำนวน ๔ ยก ๓๒ หน้า

- ชุดเนื้อใน ๑ สี กระดาษปอนด์ ๘๐ แกรม จำนวน ๙ ยก ๗๒ หน้า รวม ๑๐๘ หน้า

ราคาหน่วยละ ๑๘๖ บาท จำนวน ๕๐๐ เล่ม เป็นเงิน ๙๓,๐๐๐ บาท รวม ๕ ภาษา ๒,๕๐๐ เล่ม ๔๖๕,๐๐๐ บาท ภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗% เป็นเงิน ๓๒,๕๕๐ บาท รวมเป็นเงิน เป็นเงิน ๔๙๗,๕๕๐บาท

๖.๓ ค่าจัดประชุมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

- ค่าอาหารว่างเครื่องดื่ม ๒๕ บาท x ๒๐๐คน x ๑ วัน เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๖.๔ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับข้าราชการและลูกจ้างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๕๗ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๕๘ (เดือนละ ๓ วัน) ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ จำนวน ๑๗ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานวันละ ๖ คน ประกอบด้วยนักวิชาการสุขาภิบาล ๒ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข ๑ คน ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว/โครงการ ๓ คน จำนวน ๓๖ วัน วันละ ๔ ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. โดยปฏิบัติงานตรวจประเมินผลสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ฝ่ายระวังคุณภาพอาหาร ให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาล ขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

เผยแพร่และประชาสัมพันธ์โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารเป็นเงิน ๑๐๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขาภิบาล ๒ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๖ วัน เป็นเงิน ๕๗,๖๐๐ บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข ๑ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๖ วัน เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว/โครงการ ๓ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๖ วัน เป็นเงิน ๓๒,๔๐๐ บาท

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายได้ตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๗. แนวทางการบริหารความเสี่ยง

๗.๑ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินการ และเป้าหมายการดำเนินการ(ตัวชี้วัด) ทุกเป้าหมาย (ทุกตัวชี้วัด) รายงานผลการปฏิบัติงาน ปัญหา อุปสรรค และแนวทางในการแก้ไขปัญหา เป็นรายงานทุกเดือน และสรุปประเมินผลโครงการเป็นรายงานประจำปี

๗.๒ หากไม่ได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปี ๒๕๕๘ หรือถูกตัดงบประมาณบางส่วน เช่น การจัดทำเอกสารคู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเองเป็นภาษาต่างประเทศ และสื่อประชาสัมพันธ์ จะจัดทำโครงการขึ้นใหม่ในส่วนของงบประมาณที่ถูกตัดออก และขอจัดสรรงบประมาณจากสมาชิกสภากรุงเทพมหานคร หรือกรุงเทพมหานครอาจมอบหมายให้สำนักอนามัยเป็นผู้ดำเนินการในส่วนของคุณี้อาและสื่อประชาสัมพันธ์

๗.๓ ผู้ประกอบการไม่ทราบกฎระเบียบ มาตรการบังคับใช้กฎหมายตามโครงการ จัดประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการให้ทราบอย่างทั่วถึงด้วยวิธีการต่างๆ ตามขั้นตอนการดำเนินการประชาสัมพันธ์

๗.๔ หากผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการตามโครงการฯ ในส่วนของ การแนบหนังสือรับรองการผ่านการอบรม/การเรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์เกี่ยวกับโรคติดต่อของผู้สัมผัสอาหารทุกคน ในการขออนุญาตรายใหม่และต่อใบอนุญาต ทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการให้นำเอกสารที่ขาดมายื่นให้ครบภายในกำหนด หากไม่ดำเนินการตามกำหนดก็ให้ส่งคืนคำร้องขออนุญาต/ต่อใบอนุญาต หรือบันทึกเงื่อนไขท้ายใบอนุญาตให้ดำเนินการยื่นเอกสารให้ครบตามกำหนด หากไม่ปฏิบัติตามถือว่าใบอนุญาตไม่มีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย ดำเนินคดีกรณีประกอบการโดยไม่ได้รับอนุญาต และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืนคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเงื่อนไขท้ายใบอนุญาต

๗.๕ การอบรมผู้สัมผัสอาหารเป็นไปอย่างไม่ทั่วถึง จะดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการขนาดใหญ่จัดการอบรมโดยใช้งบประมาณของผู้ประกอบการเอง หรือให้เจ้าหน้าที่ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเองทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ โดยใช้คู่มือการเรียนรู้ด้วยตนเองและทำการทดสอบประเมินผลจนผ่านการประเมินผล

๗.๖ การแจ้งผลการผ่านการอบรม เป็นไปอย่างล่าช้า เป็นอุปสรรคในการที่ผู้ประกอบการจะนำเอกสารการผ่านการอบรมมาแนบพร้อมกับการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต เห็นควรมอบหมายให้สำนักงานเขตดำเนินการเปิดการอบรมเอง ตรวจสอบทดสอบและออกหนังสือรับรองการผ่านการอบรมเอง หากกลัวว่าจะไม่ได้มาตรฐานอาจให้สำนักอนามัยจัดวิทยากรและเจ้าหน้าที่มาร่วมดำเนินการ ตรวจสอบประเมินผลให้แล้วเสร็จภายในวันอบรม หากไม่ผ่านการทดสอบให้มีการทำแบบทดสอบแก้ตัวให้แล้วเสร็จในวันเดียวกัน โดยทางสำนักอนามัยออกหนังสือรับรองการผ่านการอบรมให้ในภายหลัง

๗.๗ กรณีผู้ประกอบการไม่สนใจในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะการขอรับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย ประกอบด้วย การปฏิบัติด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ การไม่พบเชื้อจุลินทรีย์และสารเคมีในอากาศ และการที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด ดำเนินการออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้แก้ไขด้านสุขลักษณะ และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งฯ

๘. การประเมินผล/เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

๘.๑ ประเมินผลโครงการฯเป็นรายงานทุกเดือนตลอดปีงบประมาณ ๒๕๕๘

๘.๒ ประเมินผลโครงการฯในภาพรวมเป็นรายงานประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘

๘.๓ ความสำเร็จของการจัดทำคู่มือเรียนรู้ด้วยตนเองภาษาต่างประเทศ

๘.๔ ร้อยละ ๗๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารได้รับการขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน เอกสารแสดงชื่อและจำนวนผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการที่แนบมาพร้อมแฟ้มประวัติสถานประกอบการ ในการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต

๘.๕ ร้อยละ ๘๐ ของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ผ่านการประเมินผลการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน หนังสือรับรองการผ่านการอบรม/เรียนรู้ด้วยตนเอง ของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการ ที่แนบมาพร้อมแฟ้มประวัติสถานประกอบการ ในการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต

๘.๖ ร้อยละ ๖๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร มีเอกสารใบรับรองการผ่านการอบรม/เรียนรู้ด้วยตนเอง และหนังสือรับรองแพทย์ของผู้สัมผัสอาหารทุกคนประกอบในการยื่นขออนุญาตรายใหม่และต่อใบอนุญาต

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน หนังสือรับรองการผ่านการอบรม/เรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์ของผู้สัมผัสอาหารทุกคนในสถานประกอบการฯ ที่แนบมาพร้อมแฟ้มประวัติสถานประกอบการ ในการขออนุญาตรายใหม่และการต่อใบอนุญาต

๘.๗ ร้อยละ ๗๐ ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่จะได้รับ

๙.๑ ยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครเพื่อรองรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน สนับสนุนให้กรุงเทพมหานครเป็นมหานครแห่งการท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลกอย่างยั่งยืน

๙.๒ ประชาชนและนักท่องเที่ยว ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และมีความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารมากขึ้น ลดอัตราการป่วยจากโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ และรายจ่ายในเรื่องค่ารักษาพยาบาล

๙.๓ กรุงเทพมหานคร สามารถยกระดับการบริหารจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้มีประสิทธิภาพได้มาตรฐานและเป็นสากล เป็นองค์กรที่ได้รับความเชื่อมั่นจากประชาชน

๙.๔ ผู้ประกอบการ ได้รับการยกระดับสถานประกอบการให้มีมาตรฐานที่ดีขึ้น เป็นที่น่าเชื่อถือ และมีผลต่อรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นจากการได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๕ ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาฝีมือแรงงาน จากแรงงานไร้ฝีมือ เป็นแรงงานที่มีความรู้ความสามารถ โดยมีหนังสือผ่านการอบรมเป็นหลักฐาน มีโอกาสที่จะพัฒนาในตำแหน่งและรายได้ที่สูงขึ้น

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ โครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยโดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารนี้เป็นโครงการต้นแบบที่กรุงเทพมหานครน่าจะนำไปใช้ดำเนินการให้เกิดเป็นรูปธรรม เป็นไปในแนวทางเดียวกัน

ทั้ง ๕๐ สำนักงานเขต โดยมอบหมายให้กองสุขภาพโภชนาการ สำนักอนามัย เป็นผู้ดำเนินการจัดทำโครงการในภาพรวมของ ๕๐ เขต แล้วตัดโอนงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขตดำเนินการให้เป็นไปในแนวทางเดียวกัน

๑๐.๒ กรุงเทพมหานครควรพัฒนากระบวนการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร โดยจัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมส่วนกลางขึ้น ให้ผู้สัมผัสอาหารสามารถเข้ารับการอบรมเพื่อขอหนังสือรับรองการผ่านการอบรมได้ตลอดทั้งปี เหมือนการทำใบขับขี่รถยนต์โดยคิดค่าธรรมเนียมในการให้บริการ

๑๐.๓ กรุงเทพมหานครควรมีการพัฒนาการบริหารจัดการแบรนช์ป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้เป็นที่รู้จักของผู้ประกอบการอย่างแพร่หลายมากยิ่งขึ้น ให้ผู้ประกอบการมีความรู้สึกว่าเป็นแบรนช์ที่มีคุณค่าและมีความต้องการที่จะได้ไว้ครอบครอง สามารถนำไปใช้ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อประโยชน์ทางธุรกิจของตนเช่นเดียวกับป้ายเซลชวนชิม เป็นต้น รวมถึงการพัฒนาการประชาสัมพันธ์และยกระดับมาตรฐานแบรนช์ป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศได้รู้จักอย่างแพร่หลาย และมีความรู้สึกเชื่อมั่นว่าจะได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย เมื่อบริโภคอาหารจากสถานประกอบการที่มีแบรนช์ป้ายอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐.๔ กรุงเทพมหานครควรมีนโยบายให้ศูนย์บริการสาธารณสุขเป็นหน่วยงานรองรับให้บริการในการตรวจวินิจฉัยโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อที่สำคัญที่ผู้สัมผัสอาหารไม่ควรเป็น และออกใบรับรองแพทย์สำหรับผู้สัมผัสอาหารโดยคิดค่าบริการที่ผู้สัมผัสอาหารสามารถยอมรับได้

**แผนปฏิบัติงานโครงการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย
โดยมาตรการบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘**

กิจกรรม	ระยะเวลา ปีงบประมาณ ๒๕๕๘	งบประมาณ บาท	ผู้รับผิดชอบ	การประเมินผล	วิธีการควบคุม/เครื่องมือที่ใช้ ในการประเมินผล	ความเสี่ยง	บริหารความเสี่ยง
ก่อนโครงการ ๑.จัดทำโครงการและขอ อนุมัติ	ต.ค.๕๗-พ.ย.๕๗	-	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	-	-	ไม่ได้รับงบประมาณตาม ข้อบัญญัติงบประมาณ	ขอจัดสรรงบพิเศษจาก สมาชิกสภากรุงเทพมหานคร
๒.จัดทำแผนปฏิบัติงาน	ต.ค.๕๗-พ.ย.๕๗	-	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	-	-	-	-
๓.จัดประชุมคณะกรรมการ เพื่อวางแผนการการ ดำเนินงาน	ธ.ค.๕๗	-	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	-	-	-	-
ระหว่างโครงการ ๔.ประชาสัมพันธ์	ธ.ค.๕๗-ก.ย.๕๘	๒๒,๐๐๐	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	-	-	-	-
๕. จัดประชุม ผู้ประกอบการ	ม.ค.๕๘	๕,๐๐๐	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	-	-	ผู้ประกอบการไม่มา ประชุม	ทำหนังสือแจ้งมาตรการและ วิธีการปฏิบัติตามโครงการ ให้ผู้ประกอบการทราบ

กิจกรรม	ระยะเวลา ปีงบประมาณ ๒๕๕๘	งบประมาณ บาท	ผู้รับผิดชอบ	การประเมินผล	วิธีการควบคุม/เครื่องมือที่ใช้ ในการประเมินผล	ความเสี่ยง	บริหารความเสี่ยง
<p>ศ.ตรตรวจสอบเอกสารการ ผ่านการอบรมและ ใบรับรองแพทย์ในการขอ อนุญาตรายใหม่และการ ต่อใบอนุญาต</p>	<p>ต.ค.๕๗-ก.ย.๕๘</p>	<p>-</p>	<p>กลุ่มงาน ธุรการ</p>	<p>ร้อยละ๖๐ของสถาน ประกอบการจำหน่าย อาหารและสะสมอาหาร มี เอกสารใบรับรองการผ่าน การอบรม/เรียนรู้ด้วย ตนเอง และใบรับรอง แพทย์ของผู้สัมผัสอาหาร ทุกคนประกอบในการยื่น ขออนุญาตรายใหม่และต่อ ใบอนุญาต</p>	<p>หนังสือรับรองการผ่านการ อบรม/เรียนรู้ด้วยตนเอง และใบรับรองแพทย์ของผู้ สัมผัสอาหารทุกคนในสถาน ประกอบการฯ ที่แนบมา พร้อมแฟ้มประวัติสถาน ประกอบการฯ ในการขอ อนุญาตรายใหม่และการต่อ ใบอนุญาต</p>	<p>ผู้ประกอบการไม่แนบ เอกสารหนังสือรับรอง การผ่านการอบรม แล ใบรับรองแพทย์ของผู้ สัมผัสอาหาร หรือแนบ ไม่ครบทุกคน</p>	<p>กรณีไม่ยื่นเอกสารหนังสือ รับรองการผ่านการอบรม และใบรับรองแพทย์ ไม่ รับคำร้องการขออนุญาต หรือต่อใบอนุญาต กรณียื่นไม่ครบ บันทึก เงื่อนไขท้ายใบอนุญาตตาม ข้อ ๙ ให้ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ ผ่านการอบรมดำเนินการ เรียนรู้ด้วยตนเองและทำ แบบประเมินผลให้ผ่านและ นำหนังสือผ่านการอบรม และใบรับรองแพทย์มายื่นที่ สำนักงานเขตเพื่อรวบรวม เข้าแฟ้มประวัติสถาน ประกอบการ ภายในกำหนด ๓ เดือน รวมถึงการ มอบหมายเจ้าหน้าที่สาย ตรวจติดตามผลตามเงื่อนไข ท้ายใบอนุญาต</p>

กิจกรรม	ระยะเวลา ปีงบประมาณ ๒๕๕๘	งบประมาณ บาท	ผู้รับผิดชอบ	การประเมินผล	วิธีการควบคุม/เครื่องมือที่ใช้ ในการประเมินผล	ความเสี่ยง	บริหารความเสี่ยง
๙.บันทึกเงื่อนไขทำ ใบอนุญาต	ต.ค.๕๗-ก.ย.๕๘	-	กลุ่มงาน ธุรการ	-	-	-	-
๑๐.ติดตามผลตามเงื่อนไข ทำใบอนุญาต	ต.ค.๕๗-ก.ย.๕๘	-	เจ้าหน้าที่ สายตรวจ	-	-	-	-
๑๑.ออกคำสั่งเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นให้ดำเนินการตาม เงื่อนไขทำใบอนุญาต และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน	ต.ค.๕๗-ก.ย.๕๘	-	เจ้าหน้าที่ สายตรวจ	-	-	-	-
๑๒ ตรวจสอบด้าน สุขลักษณะสถาน ประกอบการ การเก็บ ตัวอย่างอาหารตรวจการ ปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมีอันตราย และ ขอรับป้ายรับรอง มาตรฐานความปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร	ต.ค.๕๗-ก.ย.๕๘	-	เจ้าหน้าที่ สายตรวจ	ร้อยละ ๗๐ ของสถาน ประกอบการจำหน่าย อาหารและสะสมอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยและได้รับ ป้ายรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัย	จำนวนสถาประกอบการที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยประกอบด้วย ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ไม่พบการปนเปื้อนด้าน จุลินทรีย์และสารเคมีอันตราย ในอาหารและวัตถุติดและ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในสถาน ประกอบการผ่านการ ประเมินผล การอบรม/ เรียนรู้ด้วยตนเอง	ผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติ ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้แก้ไขด้านสุขลักษณะแก่ ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติไม่ ถูกต้อง และดำเนินคดีกรณี ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งฯ

กิจกรรม	ระยะเวลา ปีงบประมาณ ๒๕๕๘	งบประมาณ บาท	ผู้รับผิดชอบ	การประเมินผล	วิธีการควบคุม/เครื่องมือที่ใช้ ในการประเมินผล	ความเสี่ยง	บริหารความเสี่ยง
<p>หลังโครงการ</p> <p>๑๓ รวบรวมข้อมูล สรุป ประเมินผล และจัดทำ รายงาน ข้อมูลสถาน ประกอบการที่มีการขึ้น ทะเบียนผู้สัมผัสอาหารใน สถานประกอบการที่ผ่านการอบรมหรือผ่านการ ประเมินผลการเรียนรู้ด้วย ตนเอง การตรวจสถาน ประกอบการด้าน สุขลักษณะ การตรวจสอบ การปนเปื้อนของอาหาร ด้านจุลินทรีย์และสารเคมี อันตราย และสถาน ประกอบการที่ได้รับป้าย รับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร</p>	ก.ย.๕๘	-	กลุ่มงาน สุขาภิบาล อาหาร	ตัวชี้วัดในข้อ ๕, ๖,๗,๘,๑๒	รายงานประจำเดือน ตลอดปีงบประมาณ ๒๕๕๘ และรายงานสรุปผลการ ดำเนินการโครงการประจำปี งบประมาณ ๒๕๕๘	ปัญหาอุปสรรคในการ ดำเนินการทุกขั้นตอน	เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในแต่ละ ขั้นตอนของกาดำเนินการ และเป้าหมายการ ดำเนินการ(ตัวชี้วัด) ทุก เป้าหมาย(ทุกตัวชี้วัด) รายงานผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรค และ แนวทางในการแก้ไขปัญหา เป็นรายงานทุกเดือน และ สรุปผลการดำเนินการเมื่อ สิ้นสุดโครงการ

บรรณานุกรม

- กลุ่มงานระบาดวิทยา, **วารสารรายงานการเฝ้าระวังโรค**, ปีที่ ๒๒, ฉบับที่ ๘, เดือนสิงหาคม ๒๕๕๖,
กองควบคุมโรคติดต่อ, สำนักอนามัย, กรุงเทพมหานคร, ๒๕๕๖.
- กองสุขาภิบาลอาหาร, **คู่มือการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นในผลิตภัณฑ์สุขภาพ**, สำนักอนามัย, กรุงเทพมหานคร,
๒๕๕๒.
- กองสุขาภิบาลอาหาร, **คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร**, สำนักอนามัย, กรุงเทพมหานคร,
๒๕๕๒.
- กองอนามัยสิ่งแวดล้อม, สำนักอนามัย, กรุงเทพมหานคร, **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ และครู
ผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน**, โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์(รสพ.), กรุงเทพฯ, ๒๕๔๔.
- กองอนามัยสิ่งแวดล้อม, สำนักอนามัย, กรุงเทพมหานคร, **รวมกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานด้านอนามัย
สิ่งแวดล้อม**, กราฟฟิค ไลน์, กรุงเทพฯ, ๒๕๔๙.
- สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร, **คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลสถานที่ผลิตอาหาร**, บริษัท
ยูไนเต็ด แอนนาลิสต์ แอนด์ เอ็นจิเนียริง คอนซัลแตนท์ จำกัด, กรุงเทพฯ ๒๕๕๔.
- สำนักอนามัย, **คู่มือปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารของเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานคร**, กรุงเทพมหานคร,
๒๕๕๔.

ภาคผนวก

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๔๕

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย ประกอบกับมาตรา ๙๗ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ กรุงเทพมหานครโดยความเห็นชอบของสภากรุงเทพมหานคร จึงตราข้อบัญญัติขึ้นไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ศูนย์อาหาร” หมายความว่า ศูนย์กลางจำหน่ายอาหารซึ่งมีร้านขายอาหารนานาชนิด โดยมีการแบ่งพื้นที่แต่ละร้านเป็นสัดส่วนกัน

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือ มีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า กุ้งพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถ้ำ มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมถึงตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมีใช้เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้ “อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ผัก ผลไม้หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภท

อื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าว เป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการ

สาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ เกินสองร้อยตารางเมตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๖

ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่นอกอาคารที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะหรือในอาคารที่มีพื้นที่ไม่เกินยี่สิบห้า

ตารางเมตร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูลที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) สามารถจัดหาที่ล้างมือและส้วมที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะสำหรับผู้ประกอบการและผู้รับบริการใช้ได้ ในบริเวณใกล้เคียง เว้นแต่เป็นการจำหน่ายอาหารที่ไม่มีการรับประทานอาหารนั้นในบริเวณที่จำหน่าย

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปูรอง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะโดยผ่านการฆ่าเชื้อโรค

(๘) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ รวมทั้งปอดักไขมันหรือที่ดักไขมัน ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๙) ปฏิบัติการอื่นใดที่เกี่ยวข้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข. สถานที่จำหน่ายอาหารในอาคารที่มีพื้นที่เกินยี่สิบห้าตารางเมตร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

- (๓) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นผิวที่ทำความสะอาดง่าย
- (๔) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๕) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๖) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๗) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๘) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือนั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (๙) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะโดยผ่านการฆ่าเชื้อโรค

(๑๐) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๑๑) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือพร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ

(๑๒) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพรวมทั้งป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่ายทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

(๑๓) จัดให้มีบ่อตกไขมันหรือที่ตกไขมันที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ โดยสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียให้ได้มาตรฐานน้ำทิ้งด้วย

(๑๔) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ค. สถานที่สะสมอาหาร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตั้งดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(๑) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกัน และการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค

(๒) รักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่น่าพิงค์แมลงและสัตว์นำโรคได้และต้องมีการจัดเก็บมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๓) รักษาบ่อตกไขมันหรือที่ตกไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีตลอดเวลา

(๔) รักษาส้วมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) รักษาและจัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(๑) วาง เก็บอาหารก่อนปรุงให้สะอาดถูกสุขลักษณะ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันแมลงและสัตว์นำโรคในสถานที่นั้น

(๒) ใช้เครื่องปกปิดอาหารรวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำประกอบ ปรุง เก็บอาหารเพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดถูกต้องด้วยสุขลักษณะและใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(๓) น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดแช่หรือเก็บรวมไว้ด้วยกัน

(๔) การทុบ บดน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและสะอาดอยู่เสมอ

(๕) ในกรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการต้องทำให้สะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใดให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีน้ำสะอาดเพียงพอ

(๗) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับปรุง ใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็ง โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๘) ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาดและปฏิบัติตนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

(๙) ศูนย์อาหารและสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้ก๊าซจากถังแก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง มีปริมาณรวมกันเกิน ๒๕๐ ลิตร จะต้องวางระบบท่อก๊าซ และตั้งถังแก๊สหุงต้มเป็นกลุ่มเพื่อการใช้ก๊าซ โดยระบบท่อก๊าซและต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว ยกเว้นศูนย์อาหารที่อยู่ภายนอกอาคารและมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

(๑๐) ห้ามใช้ก๊าซเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุงอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือเสิร์ฟอาหาร โดยมีแพทย์รับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

ข้อ ๑๑ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานเช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่ง

ก่อนจัดตั้ง เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารแก่ผู้แจ้งตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ ๑๒ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาตหรือการแจ้งแล้ว ปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ให้ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด แล้วแต่กรณีเงื่อนไขและวิธีการรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งและการชำระค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๓ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

กรณีหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนครบรอบปี นับแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๑๔ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไปให้ยื่นคำขอยกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นก็ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๖ หากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี จะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

การขอรับและการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตให้จำหน่ายอาหารก่อนข้อบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับ ให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไปจนกว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

ข้อ ๑๙ ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้มีโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๐ ให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครรักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับระเบียบคำสั่ง ประกาศ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(ลงชื่อ) สมัคร สุนทรเวช

(นายสมัคร สุนทรเวช)

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบัญญัตินี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาตการออกใบอนุญาต การขอต่ออายุใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ที่มีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ซึ่งมีใช่เป็นการขายของในตลาดหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ แบบหนังสือแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ซึ่งมีใช่เป็นการขายของในตลาดหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ แบบหนังสือรับรองการแจ้ง ตลอดจนหลักเกณฑ์ต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าว มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย ประกอบกับมาตรา ๙๗ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ บัญญัติให้ตราเป็นข้อบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราข้อบัญญัตินี้

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม ๑๑๙ ตอนพิเศษ ๑๗ ลงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๕)

ประวัติผู้เขียนเอกสารรายงานการศึกษาส่วนบุคคล

ชื่อ	นายศิริพงษ์ บุญส่ง
วันเดือนปีเกิด	๒๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๐๓
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. ๒๕๒๕	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร
พ.ศ. ๒๕๓๐	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสัตววิทยา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
พ.ศ. ๒๕๓๒	ประกาศนียบัตรหลักสูตรการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

ประวัติการรับราชการ

พ.ศ. ๒๕๓๓	ตำแหน่งนักวิชาการเกษตร๓ หน่วยงาน งานส่งเสริมและพัฒนาชุมชน สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๓๖	ตำแหน่งนักวิชาการเกษตร ๕ หน่วยงาน งานส่งเสริมและพัฒนาชุมชน สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๓๘	ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ๕ หน่วยงาน ฝ่ายอนามัย สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๔๕	ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ๖ หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๔๙	ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ๗ หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. ๒๕๕๖ – ปัจจุบัน	ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสวนหลวง

รางวัล/ผลงาน

- ได้รับการพิจารณาเป็นข้าราชการสำนักงานเขตบึงกุ่มที่ปฏิบัติงานทางด้านการควบคุมป้องกันและแก้ไขปัญหาเสพติดติเเด่น จากกระทรวงมหาดไทย โดยได้รับการพิจารณาเลื่อนขั้นเงินเดือนระดับดีเเด่นสองชั้นในปี ๒๕๕๑ และ ปี ๒๕๕๒
- เป็นที่ปรึกษาจัดการฝึกอบรม และวิทยากร การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล ให้แก่ โรงพยาบาลนพรัตนราชธานี
- เป็นที่ปรึกษาและการจัดฝึกอบรม การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันการศึกษาประกอบด้วย โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร,โรงเรียนบดินทรเดชาสิงห์เสนีย์ ๑-๕, โรงเรียนสุขุมวิท, โรงเรียนนวมินทราชูทิศเตรียมอุดมมโนมเกล้า,โรงเรียนเลิศหล้า,โรงเรียนเซนต์ดอมินิก และมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรจน์ ประสานมิตร
- เป็นที่ปรึกษาและจัดการฝึกอบรม และวิทยากร การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารให้แก่เทศบาลต่างๆ สังกัดกระทรวงมหาดไทย ได้แก่ เทศบาลนครปากเกร็ด เทศบาลนครบางพลี และเทศบาลในจังหวัดปทุมธานีอีกหลายแห่ง

- เป็นที่ปรึกษาการบริหารจัดการโครงการบำบัดน้ำเสียโดยใช้น้ำหมักชีวภาพ แบบหัวจ่ายอัตโนมัติ(แบบหยด) ในตลาดสด , โครงการศึกษาวิจัย มหาวิทยาลัยวลัยโลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ทุนสนับสนุนจากกระทรวงสาธารณสุข

- เป็นที่ปรึกษาและบริหารจัดการ การบำบัดน้ำเสียโดยใช้น้ำหมักชีวภาพแบบหัวจ่ายอัตโนมัติ (แบบหยด) ให้กับ โรงเรียน นวมินทราชูทิศเตรียมอุดมอ่อนเกล้า และหมู่บ้านสรายุรมย์ ชุมชนหมู่บ้านจัดสรรดีเด่นของกรุงเทพมหานคร และประเทศไทย ได้รับการสัมภาษณ์ และถ่ายทอดทางโทรทัศน์ช่อง ๑๑

- เป็นวิทยากรรับเชิญให้กับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ประกอบด้วย

๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและสถานบันเทิงเขตบึงกุ่ม

๒. บริษัท สหฟาร์ม ประเทศไทย จำกัด

๓. บริษัทเทสโก้ โลตัส จำกัด

๔. บริษัท สยามจัสโก้ จำกัด

๕. บริษัท แพลตตินัม ประตุน้ำ จำกัด

๖. บริษัท แบลคแคนยอน ประเทศไทย จำกัด

๗. ห้างไออิชิ บุฟเฟ่

๘. โรงแรมใบหยกสกาย

๙. โรงแรมพูลแมนคิงเพาวเวอร์ประเทศไทย จำกัด

๑๐. บริษัท เกรฮาว ประเทศไทย จำกัด

๑๑. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมมหาสวัสดิ์ จ. นนทบุรี (สินค้า OTOP)

๑๒. บริษัท รถไฟฟ้ามหานคร จำกัด

๑๓. สำนักงานเขตต่างๆ และโรงเรียนในสังกัดของกรุงเทพมหานคร

- วิทยากรในหัวข้อ ภาวะโลกร้อน ให้แก่ผู้บริหารโรงเรียนและ อาจารย์ผู้สอน สำนักงานเขตบางนา

- วิทยากรในหัวข้อ การจัดการบริหารงานสิ่งแวดล้อมให้แก่ ชมรมอาสาสมัครสาธารณสุข (ออส) ของ

กรุงเทพมหานคร

- วิทยากรในหัวข้อ อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานให้แก่ กลุ่มผู้บริหารโรงเรียน อาจารย์ และ พนักงาน กลุ่มโรงเรียนโสมมาภา

- วิทยากร Clean and Green ให้แก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชน

- ฯลฯ