

รายงานส่วนบุคคล  
(Individual Study)

เรื่อง การพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัย  
ของกรุงเทพมหานคร

จัดทำโดย นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง  
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ  
สังกัด กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม  
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๔๐  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

## ๑. หัวข้อ การพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### ๒. ความสำคัญของการศึกษา / ที่มาของการนำเสนอ

การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม และการขยายตัวของเขตเมือง ทำให้อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจำหน่ายอาหารให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะ ความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ รวมทั้งผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการประกอบปรุงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ตลอดจนภาครัฐไม่มีระบบตรวจสอบควบคุมกำกับ หรือส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตผู้บริโภคได้

กรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับการพัฒนาสุขอนามัยและคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (๒๕๕๖-๒๕๗๕) ได้กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” โดยกำหนดเป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี กอปรกับนโยบายของกรุงเทพมหานครได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยกมูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม”

กรุงเทพมหานครโดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ อย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ ๓ ดาว) เพิ่มขึ้นทุกปี จนกระทั่งสามารถพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มีแนวคิดในการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร โดยมีการประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ในการปรับปรุงยกระดับเกณฑ์ฯ และได้กำหนดองค์ประกอบของเกณฑ์การรับรอง

มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย ๔ ด้าน ได้แก่ ๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ ๔) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดให้มาตรฐานการรับรองฯ มี ๓ ระดับ คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) โดยได้เริ่มดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ผลดำเนินการพบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว) จำนวน ๑๙,๒๖๐ ราย จากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด ๒๐,๑๖๖ ราย คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๕๑ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน ๘,๖๘๓ ราย คิดเป็นร้อยละ ๔๓.๐๖ ทั้งนี้ จากการลงพื้นที่ที่ตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กลับพบว่า มีสถานประกอบการอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอจำนวนมาก ซึ่งการดำเนินการที่ผ่านมากกรุงเทพมหานครได้รับความร่วมมือทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานฯ ตลอดจนผู้ประกอบการอาหารในการเข้าร่วมโครงการ แต่ยังไม่มีการดำเนินงานพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยในรูปแบบคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่เกิดจากการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน อีกทั้งยังขาดการดำเนินการเสริมสร้างความร่วมมือจากผู้บริโภคร้อยละ ๕๖.๕๑ ดังนั้น ในการดำเนินงานมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำเป็นจะต้องมีการสร้างวงจรการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และสร้างความร่วมมือจากทุกภาคส่วน และการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานฯ ควรอยู่ในรูปแบบคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมในการให้ข้อคิดเห็นจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการก็ต้องมีความตระหนัก สนับสนุนเข้าร่วมโครงการ และที่สำคัญคือความร่วมมือจากผู้บริโภค ซึ่งผู้บริโภคนับเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholders) โดยตรง และเป็นกลไกสำคัญในการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการอาหารมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อให้การดำเนินโครงการตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหารและคุ้มครองสุขภาพประชาชน เป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

### ๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการอาหาร

๓.๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓.๓ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนผู้บริโภคในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

## ๔. เป้าหมาย

๔.๑ สถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครเป็นไปตามเป้าหมายแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕)

๔.๒ ปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และจัดทำ แนวทางการนำเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปปฏิบัติที่ชัดเจน

๔.๓ จัดทำรูปแบบ และช่องทางการสร้างการมีส่วนร่วมที่ทุกภาคส่วน ได้แก่ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบกิจการอาหาร และประชาชนผู้บริโภค สามารถเข้าถึงได้สะดวก รวดเร็วและมี ประสิทธิภาพในการเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

## ๕. แนวคิด / หลักการที่ใช้ในการศึกษา

### ๕.๑ ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย

“การสุขาภิบาลอาหาร” หมายถึง การบริหารจัดการและการควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้ง บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกายสุขภาพอนามัย และ การดำรงชีวิตของผู้บริโภค

#### หลักการสุขาภิบาลอาหาร

ปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารปนเปื้อน มี ๕ ปัจจัย คือ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร และสัตว์ แมลงนำโรค โดยแต่ละปัจจัยมีความหมาย ดังนี้

๑. บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการ เตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนในระหว่างปฏิบัติงานด้านอาหารอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และ สุขอนามัยที่ดีในการปรุง ประกอบอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องทำให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อน ทุกขั้นตอนของการปรุง ประกอบ และจำหน่าย

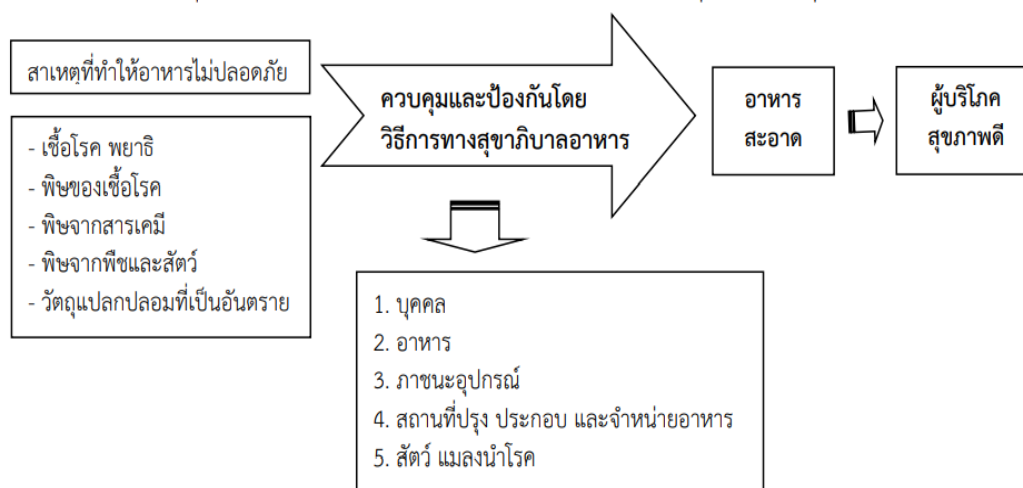
๒. อาหาร หมายถึง อาหารที่นำมาปรุง ประกอบ ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง อาหาร ปรุงสุก รวมถึงน้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหาร จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ ถูกต้อง ได้รับการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เป็นต้น นอกจากนี้ การปรุง และการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี ใช้ อุณหภูมิในการปรุงและเก็บอาหารที่เหมาะสมก็มีความสำคัญ เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย ต่อการบริโภคตลอดเวลาที่ให้บริการ

๓. ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับ อาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง ที่คีบอาหาร เป็นต้น ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิด อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้หากใช้ไม่ถูกต้อง นอกจากนี้การล้าง เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ก็มีผลที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ไม่ถูกปนเปื้อนเชื้อโรคได้

๔. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร และบริเวณที่รับประทานอาหาร ต้องจัดให้สะอาด เป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำ วัสดุมีพิษ ซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมีกำจัดแมลงและศัตรูพืชมาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาด มีการระบาย อากาศที่ดี โดยมีปล่องระบายควัน กลิ่น จากการประกอบอาหาร มีบ่อดักไขมัน จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้อง ตามหลักวิชาการ มีห้องส้วม และที่ปัสสาวะ ให้พอเพียงสำหรับการบริการลูกค้าและทำความสะอาดอยู่เสมอ

๕. สัตว์และแมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่างๆ มาปนเปื้อนในอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้อง มีการควบคุมและป้องกันโดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาดเป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้ เป็น แหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีกำจัด จะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ

ดังนั้น การควบคุมและป้องกันอาหารให้สะอาดปลอดภัยโดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร สรุปลดดังนี้



การจัดการ และควบคุมปัจจัยทั้ง ๕ ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารปนเปื้อน ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องทั้งกลุ่มเจ้าหน้าที่ ผู้บริโภค และโดยเฉพาะผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่จะต้องเลือก และประกอบอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และควรมีใบรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง และควรมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างความเข้มแข็งผู้ประกอบการก็ควรมีการรวมกลุ่มเป็นชมรม สมาคม เพื่อร่วมกันดำเนินกิจกรรม ให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ โดยการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะใช้วิธีการกำหนดมาตรการเพื่อควบคุมสาเหตุของการปนเปื้อน และปัจจัยที่นำมาซึ่งการปนเปื้อนอาหาร ทั้ง ๕ ปัจจัย ข้างต้น และพิจารณาองค์ประกอบด้านอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน เช่น การควบคุมป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง และการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เป็นต้น

## ๕.๒ แนวคิดและทฤษฎีการมีส่วนร่วม

การมีส่วนร่วม (Participation) ตามพจนานุกรมอังกฤษฉบับออกฟอร์ด ได้ให้คำนิยามไว้ว่า “เป็นการมีส่วนร่วม (ร่วมกับคนอื่น) ในการกระทำบางอย่างหรือบางเรื่อง” คำว่า การมีส่วนร่วมโดยมาก

มักจะใช้ในความหมายตรงข้ามกับคำว่า “การเมินเฉย (Apathy)” ฉะนั้น คำว่าการมีส่วนร่วมตามความหมายข้างต้น จึงหมายถึง การที่บุคคลกระทำการในเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือในประเด็นที่บุคคลนั้นสนใจ ไม่ว่าจะเขาจะได้ปฏิบัติการเพื่อแสดงถึงความสนใจอย่างจริงจังหรือไม่ก็ตาม และไม่จำเป็นที่บุคคลนั้นจะต้องเข้าไปเกี่ยวข้องกับกิจกรรมนั้นโดยตรงก็ได้ แต่การมีทัศนคติ ความคิดเห็น ความสนใจ ห่วงใย ก็เพียงพอแล้วที่จะเรียกว่าเป็นการมีส่วนร่วมได้

#### ระดับขั้นการมีส่วนร่วม

การแบ่งระดับขั้นการมีส่วนร่วมของประชาชนอาจแบ่งได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และความละเอียดของการแบ่งเป็นสำคัญ โดยมีข้อพึงสังเกตคือ ถ้าระดับการมีส่วนร่วมต่ำ จำนวนประชาชนที่เข้ามามีส่วนร่วมจะมาก และยิ่งระดับการมีส่วนร่วมสูงขึ้นเพียงใด จำนวนประชาชนที่เข้ามามีส่วนร่วมก็จะลดลงตามลำดับ ระดับการมีส่วนร่วมของประชาชนเรียงตามลำดับจากต่ำสุดไปหาสูงสุด ได้แก่

๑. ระดับการให้ข้อมูล เป็นระดับต่ำสุด และเป็นวิธีการที่ง่ายที่สุดของการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้วางแผนโครงการกับประชาชน มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ข้อมูลแก่ประชาชน โดยวิธีการต่างๆ เช่น การแถลงข่าว การแจกข่าวสาร และการแสดงนิทรรศการ เป็นต้น แต่ไม่เปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นหรือเข้ามาเกี่ยวข้องใดๆ

๒. ระดับการเปิดรับความคิดเห็นจากประชาชน เป็นระดับขั้นที่สูงกว่าระดับแรก กล่าวคือ ผู้วางแผนโครงการจะเชิญชวนให้ประชาชนแสดงความคิดเห็น เพื่อเป็นข้อมูลในการประเมินข้อดีข้อเสียของโครงการอย่างชัดเจนมากขึ้น

๓. ระดับการปรึกษาหารือ เป็นการเจรจาอย่างเป็นทางการระหว่างผู้วางแผนโครงการและประชาชน เพื่อประเมินความก้าวหน้าหรือระบุประเด็นข้อสงสัยต่าง ๆ เช่น การจัดประชุม การจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ และการเปิดกว้างรับฟังความคิดเห็น เป็นต้น

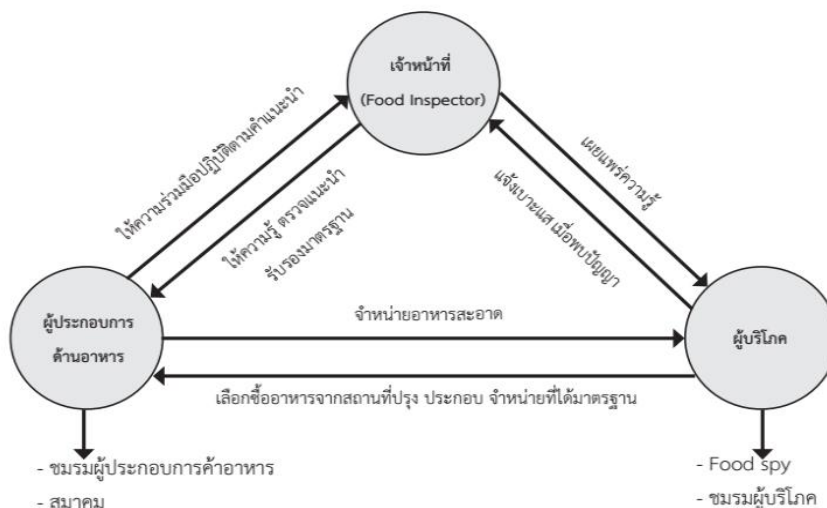
๔. ระดับการวางแผนร่วมกัน เป็นระดับการมีส่วนร่วมที่ผู้วางแผนโครงการกับประชาชนมีความรับผิดชอบร่วมกันในการวางแผนเตรียมโครงการ และผลที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินการโครงการ

๕. ระดับการร่วมปฏิบัติ เป็นระดับที่ผู้รับผิดชอบโครงการกับประชาชนร่วมกันดำเนินโครงการ เป็นขั้นการนำโครงการไปปฏิบัติร่วมกันเพื่อให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้

๖. ระดับการควบคุมโดยประชาชน เป็นระดับสูงสุดของการมีส่วนร่วมโดยประชาชน เพื่อแก้ปัญหา ข้อขัดแย้งที่มีอยู่ทั้งหมด

การพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสร้างการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นเจ้าหน้าที่ภายในหน่วยงาน หรือหน่วยราชการ เอกชนภายนอกที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนด้านความปลอดภัยของอาหาร หน่วยงานที่มีการจัดทำมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เกษตร หรืออาหารในระดับชาติ สถาบันที่มีการตรวจสอบคุณภาพอาหาร จะทำให้ได้แนวคิดหรือกระบวนการในการพัฒนามาตรฐานการดำเนินงาน ส่วนผู้ประกอบการอาหาร หากเข้ามามีส่วนร่วมรับรู้ถึงสาเหตุ ความเป็นมา ความสำคัญที่ต้องมีการจัดทำมาตรฐานอาหารปลอดภัยก็จะเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ เมื่อเกิดความตระหนักก็จะสามารถปรับปรุงพัฒนาสถานประกอบการเข้าสู่มาตรฐานได้ง่ายขึ้น และเกิดความต่อเนื่อง ยั่งยืน ในส่วนของประชาชนหรือผู้บริโภค หากภาครัฐมีการกำหนดช่องทาง หรือรูปแบบในการให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร สถานการณ์อาหารปลอดภัย ตลอดจนช่องทางในการให้ข้อคิดเห็นต่อมาตรฐานฯ หรือช่องทางแจ้งเบาะแสกรณีพบความปลอดภัย

ในอาหาร ก็จะสามารถเข้ามามีส่วนร่วมและเข้าถึงความเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนามาตรฐานฯ และรู้ถึงความต้องการที่แท้จริง ก็จะทำให้ไม่เกิดการสิ้นเปลืองงบประมาณภาครัฐ เช่น การมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หากผู้ประกอบการ และผู้บริโภคเห็นด้วยกับการจัดทำใบรับรองมาตรฐานในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ E-Certificate ก็จะทำให้ประหยัดงบประมาณได้มาก จะส่งผลให้การดำเนินงานเกิดประสิทธิผลยิ่งขึ้น โดยมีแนวทางการสร้างความร่วมมือ หรือการมีส่วนร่วมในการพัฒนา มาตรฐานอาหารปลอดภัย ดังนี้



### ๕.๓ การพัฒนาคุณภาพงาน (PDCA)

PDCA คือ วงจรบริหารงานคุณภาพ ประกอบไปด้วย ๔ ขั้นตอน Plan-Do-Check-Act เป็นกระบวนการที่ใช้ปรับปรุงการทำงานขององค์กรอย่างเป็นระบบ โดยมีเป้าหมายเพื่อแก้ปัญหาและเกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง (Continuous improvement) จุดเด่นคือเป็นกระบวนการที่ทำซ้ำได้เรื่อยๆ จนกลายเป็นวงจร (Cycle)

แนวคิดดังกล่าวเกิดขึ้นมาช่วงปี ๑๙๕๐'s โดยบิดาแห่งการควบคุมคุณภาพสมัยใหม่ คือ ดร.วิลเลียม เอ็ดเวิร์ด เดมมิ่ง (Dr. William Edward Deming) ซึ่งพัฒนามาจากแนวคิดของ วอลเตอร์ เอ ชิวฮาร์ต (Walter Andrew Shewhart) ทำให้วงจรนี้มีชื่อเรียกอื่นว่า Deming Cycle หรือ Shewhart Cycle

เดมมิ่ง เชื่อว่า “คุณภาพสามารถปรับปรุงพัฒนาได้” โดยสามารถประยุกต์กับองค์กรทุกประเภท ธุรกิจทุกรูปแบบ หรือแม้กระทั่งชีวิตประจำวัน

การบริหารงานคุณภาพ (PDCA) ประกอบด้วย ๔ ขั้นตอน ดังนี้

- ๑) P = Plan คือ การวางแผนงานจากวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ได้กำหนดขึ้น
- ๒) D = Do คือ การปฏิบัติตามขั้นตอนในแผนงานที่ได้เขียนไว้อย่างเป็นระบบและมีความต่อเนื่อง
- ๓) C = Check คือ การตรวจสอบผลการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนของแผนงานว่าพบปัญหาอะไรเกิดขึ้นจากอะไร จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงแก้ไขแผนงานในขั้นตอนใด
- ๔) A = Action คือ การปรับปรุงแก้ไขส่วนที่มีปัญหา หรือถ้าไม่มีปัญหาใดๆ ก็ยอมรับแนวทางการปฏิบัติตามแผนงานที่ทำให้ประสบผลสำเร็จ เพื่อนำไปใช้ในการทำงานครั้งต่อไป

### ประโยชน์ของ PDCA

๑. สร้างประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่ดีกว่า เพราะกระบวนการนี้เริ่มต้นที่ปัญหา และต้องการแก้ไขมันเพื่อนำไปสู่เป้าหมายขององค์กร

๒. เกิดการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพราะเป็นกระบวนการที่ทำซ้ำได้ในระยะยาว จึงเกิดประสิทธิภาพสูงสุดหากปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง

๓. ทำให้ตัดสินใจง่ายขึ้น เพราะมีการตั้งเป้าหมายและการวัดผลที่ชัดเจน ข้อมูลที่ได้มาสามารถนำมาวิเคราะห์เพื่อพัฒนาองค์กรต่อไป

๔. ลดความเสี่ยงในการจัดการ เพราะกระบวนการนี้ประยุกต์ใช้กับทีมเล็กๆ ก่อน หากเกิดความผิดพลาดก็จะควบคุมสถานการณ์ได้ง่ายกว่า ทั้งยังสามารถอุบรอยรั่วไม่ให้เกิดความเสี่ยงในอนาคต

อย่างไรก็ตาม PDCA ไม่เหมาะกับโครงการที่ต้องการแก้ปัญหาอย่างเร่งด่วน เพราะต้องใช้ระยะเวลายาวนานในการดำเนินการ

การนำแนวคิดวงจรการบริหารงานคุณภาพ (PDCA) มาปรับใช้ในการดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะทำให้การพัฒนามีแบบแผน มีรูปแบบชัดเจน โดยการนำวงจรการบริหารงานคุณภาพมาใช้ในขั้นตอนกระบวนการ (Process) จะทำให้สามารถติดตามงานทุกกระบวนการ และแก้ปัญหาได้ตรงจุด ส่งผลให้การดำเนินการมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเกิดวงจรพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และยั่งยืน

## ๖. แนวทางการดำเนินการ / ระยะเวลา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ดำเนินโครงการ ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๕ - กันยายน ๒๕๖๖ โดยสำนักอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขต ทั้ง ๕๐ เขต มีแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

### ๑. ขั้นเตรียมการ (Plan)

๑.๑ วิเคราะห์สถานการณ์ เพื่อจัดทำเหตุผล ความจำเป็นในการกำหนดเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- สำรวจ/รวบรวมข้อมูลสถานการณ์ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

- ค้นคว้า ศึกษากฎระเบียบ มาตรฐาน ข้อมูลวิชาการและแผนงานที่เกี่ยวข้อง

๑.๒ จัดทำโครงการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสำรวจความพร้อม และกำหนดแนวทางในการจัดหา หรือเตรียมพร้อมทรัพยากรดำเนินงาน ซึ่งเป็นปัจจัยนำเข้าสำคัญ (Input) ได้แก่ บุคลากร (Man) งบประมาณ (Money) วัสดุ อุปกรณ์ (Materials) การบริหารจัดการ (Management) และแรงจูงใจ (Motivations) ที่เป็นส่วนสำคัญในการปฏิบัติงาน

๑.๓ แต่งตั้งคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อกำหนดมาตรฐาน รูปแบบ แนวทางวิธีการนำมาตราฐานไปปฏิบัติ และประเมิน ทวนสอบมาตรฐานให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

- กำหนดองค์ประกอบของคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยคำนึงถึงหลักการสร้างการมีส่วนร่วม และระดับการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ทั้งเจ้าหน้าที่ภายในหน่วยงานราชการ หรือต่างหน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชนภายนอกที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยที่มีการเรียนการสอนด้านความปลอดภัยของอาหาร หน่วยงานที่มีการจัดทำมาตรฐานของ

ผลิตภัณฑ์เกษตร หรืออาหารในระดับชาติ สถาบันที่มีการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เพื่อเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็นหรือเข้ามาเกี่ยวข้อง ร่วมวางแผนโครงการ ปรึกษาหารือ ประเมินความก้าวหน้าหรือระบุประเด็นข้อสงสัยต่างๆ การวางแผนเตรียมโครงการ และประเมินผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ร่วมกันดำเนินโครงการ รวมทั้งการควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ เป้าหมายที่จัดทำขึ้นร่วมกัน

- ประสานเชิญผู้เกี่ยวข้อง/ผู้เชี่ยวชาญร่วมเป็นกรรมการฯ
- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการฯเสนอผู้มีอำนาจลงนาม
- ประสานแจ้งคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการฯให้ผู้ได้รับการแต่งตั้งทราบ
- จัดทำวาระการประชุม ได้แก่ การพิจารณาเกณฑ์มาตรฐานฯ แนวทางการนำเกณฑ์

มาตรฐานไปปฏิบัติ การกำหนดรูปแบบสัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานฯ การสร้างรูปแบบ และช่องทางการมีส่วนร่วมของผู้บริโภค เช่น จัดทำระบบงานการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคในระบบสารสนเทศงานสุขภาพอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety จัดทำป้ายอะคริลิค แสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหาร สำหรับมอบให้ผู้ประกอบการอาหารที่ผ่านมาตรฐานฯ และการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภคเข้าร่วมโครงการในการเสนอแนะข้อคิดเห็น

## ๒. ขั้นตอนการ (Do)

๒.๑ ประชุมคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ประสานงานและจัดเตรียมการประชุม
- จัดประชุมคณะกรรมการรับรองฯในรูปแบบ on-site หรือรูปแบบ online ผ่าน

โปรแกรมการประชุมออนไลน์ต่างๆ เช่น google meet , zoom, webex

- จัดทำรายงานการประชุม/เวียนแจ้งคณะกรรมการรับรองฯ และจัดประชุมต่อเนื่อง

จนกว่าจะได้ข้อยุติ

- สรุปผลการประชุม

๒.๒ ขอความเห็นชอบหลักเกณฑ์การรับรองฯ/รูปแบบป้ายฯ

- จัดทำหลักเกณฑ์การรับรองฯ/รูปแบบป้ายรับรองฯ พร้อมเอกสารประกอบการ

พิจารณาของผู้มีอำนาจให้ความเห็นชอบ

- จัดทำหนังสือขอความเห็นชอบเสนอปลัดกรุงเทพมหานครให้ความเห็นชอบและนำ

เรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครทราบ

๒.๓ จัดทำแนวทางดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- คู่มือแนวทางการดำเนินการตรวจรับรองมาตรฐานฯ สำหรับเจ้าหน้าที่
- คู่มือแนวทางการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานฯสำหรับผู้ประกอบการ
- คู่มือการเลือกบริโภคอาหารโดยสังเกตสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ของกรุงเทพมหานคร สำหรับผู้บริโภค

๒.๔ เผยแพร่/สื่อสารหลักเกณฑ์/รูปแบบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ

กรุงเทพมหานคร เช่น

- ประสานแจ้งแนวทางการดำเนินการรับรองฯ ให้สำนักงานเขตและผู้เกี่ยวข้องทราบ และขอความร่วมมือหน่วยงาน/ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์/รูปแบบป้ายฯ ผ่านทางหนังสือราชการ และเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร

- จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบ แผ่นพับ โปสเตอร์ สื่ออินโฟกราฟิก เผยแพร่ ผ่านเว็บไซต์ แอปพลิเคชัน BKK Food Safety และสื่อสังคมออนไลน์

๒.๕ ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- การจัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร การตรวจประเมินสุขลักษณะสถานประกอบการ และคุณภาพอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน

- ให้คำแนะนำ ชี้แจงแนวทางการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ แก่เจ้าหน้าที่ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้อง

๒.๖ การให้การรับรองมาตรฐานฯ ในรูปแบบ e-certificate ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และมอบป้ายอะคริลิก แสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหาร สำหรับมอบให้ผู้ประกอบการอาหารที่ผ่านมาตรฐานฯ

๒.๗ สร้างรูปแบบ และช่องทางการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคฯ เช่น เพิ่มฟังก์ชันการให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ แจ้งเบาะแส กรณีพบความไม่ปลอดภัยในอาหาร ผ่านแอปพลิเคชัน BKK Food Safety โดยผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองฯ ผ่านการสแกนป้ายอะคริลิก ที่แสดง QR Code ข้อมูลสถานประกอบการอาหาร ซึ่งมอบให้ผู้ประกอบการอาหารที่ผ่านมาตรฐานฯ และการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ผู้ประกอบการอาหาร ผู้บริโภคเข้าร่วมโครงการในการเสนอแนะข้อคิดเห็นต่อมาตรฐาน และรูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ที่จัดทำขึ้น เช่น จัดทำสเปรย์การ์ดแอลกอฮอล์ทำความสะอาดมือ แสดง QR Code ข้อมูลสำหรับประชาสัมพันธ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้แก่ประชาชน

### ๓. ชั้นประเมินผล ตรวจสอบผลการดำเนินงาน (Check)

๓.๑ สุ่มตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามหลักวิชาการให้ครอบคลุมประเภทสถานประกอบการ และพื้นที่ ๕๐ เขต โดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขตในพื้นที่

๓.๒ สัมภาษณ์ความคิดเห็น และความต้องการ ความคาดหวังของเจ้าหน้าที่ผู้นำมาตรฐานไปปฏิบัติ ผู้ประกอบการอาหารที่ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน และผู้บริโภค ต่อเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓.๓ สรุป วิเคราะห์ผลดำเนินงาน

- ประสานสำนักงานเขตรายงานปัญหาการดำเนินงาน

- รวบรวมประเด็นปัญหาจากการดำเนินงาน

- รวบรวมผลการดำเนินงานจากฐานข้อมูล สรุปผลดำเนินงานเปรียบเทียบ วิเคราะห์

และจัดทำรายงานเสนอผู้บริหารทราบ

#### ๔. การปรับปรุงแก้ไขส่วนที่มีปัญหา (Action)

๔.๑ รวบรวมผลการดำเนินการ วิเคราะห์และจัดทำรายงานสรุปนำเรียนผู้บริหาร

๔.๒ นำรายงานสรุป วิเคราะห์ประเมินผล เป็นข้อมูลจัดทำวาระการประชุมนำเข้าที่ประชุมคณะกรรมการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเพื่อพิจารณาทบทวนปรับปรุง พัฒนาหลักเกณฑ์มาตรฐานให้มีความชัดเจน เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

๔.๓ ประชุมคณะกรรมการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ประสานงานและจัดเตรียมการประชุม

- จัดประชุมคณะกรรมการรับรองฯในรูปแบบ on-site หรือรูปแบบ online ผ่าน

โปรแกรมการประชุมออนไลน์ต่างๆ เช่น google meet , zoom, webex

- จัดทำรายงานการประชุม/เวียนแจ้งคณะกรรมการรับรองฯ และจัดประชุมต่อเนื่อง

จนกว่าจะได้ข้อยุติ

- สรุปผลการประชุม

๔.๔ นำผลการประชุมมาปรับปรุง และพัฒนามาตรฐานความปลอดภัยของ

กรุงเทพมหานคร และสื่อสารหลักเกณฑ์นำไปสู่วงจรการปฏิบัติต่อไป

#### ๗. ประโยชน์จากการศึกษา

๗.๑ เจ้าหน้าที่ผู้นำเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปปฏิบัติ มีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรฐานฯ มีความรู้ความเข้าใจ และสามารถตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานได้อย่างถูกต้อง

๗.๒ ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารสุขภาพสามารถรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับเกณฑ์การตรวจประเมินได้รับการตรวจประเมินที่เป็นมาตรฐานเดียวกันและเป็นธรรม และมีการพัฒนาได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีประชาชนมาใช้บริการมากขึ้น

๗.๓ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนางานมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๗.๔ ส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการพัฒนางานมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยการมีส่วนร่วมระหว่างเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบกิจการ และประชาชน

#### ๘. งบประมาณ

ใช้งบประมาณตามแผนงานที่ได้รับอนุมัติเป็นค่าใช้จ่ายของโครงการ

## ๙.แนวทางการติดตามและประเมินผล

### ๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด/ค่าเป้าหมาย	วิธีการ / เครื่องมือติดตามผล
<p>๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการอาหาร</p>	<p><b>ผลผลิต (Output)</b> ร้อยละความสำเร็จในการปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ร้อยละ ๑๐๐)</p>	<p>การกำหนดค่าเป้าหมายเพื่อวัดผลความสำเร็จในทุกขั้นตอนของกระบวนการดำเนินงาน</p> <p><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รายงานการประชุมคณะกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</li> <li>- เอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือประสานงาน ขอความเห็นชอบเกณฑ์ฯ แจ้งเกณฑ์ฯ และแนวทางดำเนินการให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ เป็นต้น</li> </ul>
	<p><b>ผลลัพธ์ (Outcome)</b> ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ตามกฎหมาย (ร้อยละ ๑๐๐)</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) (ร้อยละ ๒๐)</li> <li>- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) (ร้อยละ ๑๐)</li> </ul>	<p>จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต</p> <p><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u></p> <p>การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application</p>

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด/ค่าเป้าหมาย	วิธีการ / เครื่องมือติดตามผล
<p>๒. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย</p>	<p><b>ผลลัพธ์ (Outcome)</b>            ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อความมั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ร้อยละ ๘๐)</p>	<p><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u>            - การจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจให้ประชาชนเข้ามาประเมิน และข้อเสนอแนะในการพัฒนางานมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านช่องทางเว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ และ BKK Food Safety Application</p>
<p>๓. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบกิจการอาหาร และประชาชนผู้บริโภคในการพัฒนางานมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p>	<p><b>ผลผลิต (Output)</b>            - มีการจัดประชุมคณะกรรมการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างน้อย ๒ ครั้งต่อปี            - มีการสร้างช่องทาง และรูปแบบในการสื่อสารประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p>	<p><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u>            - รายงานการประชุม            - จำนวนชนิดของสื่อประชาสัมพันธ์ที่มีการเผยแพร่ผ่านช่องทางต่างๆ ได้แก่ การจัดทำอินโฟกราฟฟิกส์ เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร การจัดทำเอกสารคู่มือ แผ่นพับ และวัสดุประชาสัมพันธ์ที่มีข้อมูลความรู้ และการดำเนินงาน เช่น กระเป๋าผ้า แอลกอฮอล์การ์ดฉีดพ่นทำความสะอาดมือ เป็นต้น            - การจัดทำช่องทางในการให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการพัฒนางาน ทางเว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ และ BKK Food Safety Application</p>

## ๙.๒ การติดตามความก้าวหน้า

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ติดตามความก้าวหน้าทุกกิจกรรมตามแผนการดำเนินงานเป็นรายเดือน ผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

## ๙.๓ การประเมินผลโครงการ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จะประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการประจำปีงบประมาณ

## ๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการ โดยการจัดสรร งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ ยานพาหนะ และอัตรากำลังเจ้าหน้าที่ให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง โดยมุ่งส่งเสริมการมีส่วนร่วมของเครือข่ายและประชาชนทั่วไปให้ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค

๑๐.๒ กรุงเทพมหานครควรกำหนดมาตรการสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบกิจการปฏิบัติตามมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนางานให้มากยิ่งขึ้น เพื่อเสริมประสิทธิภาพการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

## อ้างอิง

ถวิลวดี บุรีกุล,๒๕๕๖.เทคนิคการมีส่วนร่วมของประชาชนและการเลือกใช้.กรุงเทพมหานคร:  
สถาบันพระปกเกล้า.

วชิรวัชร งามละม่อม,๒๕๕๙.ทฤษฎีการมีส่วนร่วม.สืบค้นเมื่อ ๒๖ มี.ค. ๒๕๖๕ จาก  
[http://learningofpublic.blogspot.com/๒๐๑๖/๐๒/blog-post\\_๗๙.html](http://learningofpublic.blogspot.com/๒๐๑๖/๐๒/blog-post_๗๙.html)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ,๒๕๖๒.คู่มือวิชาการประกอบการอบรมหลักสูตรการอบรม  
ผู้ประกอบการกิจการ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร.กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล กรุงเทพมหานคร,๒๕๖๔.แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี  
(พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง.กรุงเทพมหานคร:สำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล  
กรุงเทพมหานคร.

Sahatorn Petvirojchai,๒๕๖๔.PDCA : ความหมาย ประโยชน์ และตัวอย่างใช้ ๔ ขั้นตอนเพื่อพัฒนา  
องค์กรอย่างต่อเนื่อง.สืบค้นเมื่อ ๑ มีนาคม ๒๕๖๕ จาก  
<https://th.hrnote.asia/orgdevelopment/what-is-pdca-๒๐๑๖๑๐/>

Tiger,๒๕๖๔.PDCA คืออะไร - วงจรบริหาร ๔ ขั้นตอน. สืบค้นเมื่อ ๑ มีนาคม ๒๕๖๕  
จาก <http://thaiwinner.com/pdca-cycle/>

## ภาคผนวก

### เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่ใช้ในปัจจุบัน

สถานประกอบการอาหารที่จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์ตามองค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร		
ระดับดี /เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)
๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)	๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯ อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่าน ข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด)	๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน การบริการฯ ทั้ง ๗ ข้อ)

กรุงเทพมหานคร ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีอายุการรับรองฯ ๑ ปี นับจากวันที่ให้การรับรองฯ

## รายละเอียดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

### ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้

**ตารางที่ ๑** แสดงแนวทางการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
๑	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ ๑๐๐
๒	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ ๑๐๐
๓	ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ ๑๐๐
๔	ตลาด ประเภทที่ ๑	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๑	ร้อยละ ๑๐๐
๕	ตลาด ประเภทที่ ๒	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๒	ร้อยละ ๑๐๐
๖	ร้านอาหารพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ ๑๐๐
๗	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร		

### ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)

ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

**๒.๑ อาหารและวัตถุดิบ** สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพ

อาหารที่กำหนด

**๒.๒ ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร**  
 ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐  
 กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการ  
 อาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

โดยกำหนดแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

**ตารางที่ ๒** แสดงแนวทางการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์  
 ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
๑	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
๒	มินิมาร์ท	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถ เก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
๓	ซูเปอร์มาร์เก็ต	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง
๔	ตลาด ประเภทที่ ๑	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
๕	ตลาด ประเภทที่ ๒	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
๖	ร้านอาหารพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง
๗	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้  
ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

### ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล  
อาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

### ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)\*

โดยการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการ  
ให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทั้งหมด ๗ ข้อ ดังนี้

๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)
๒. ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัย  
ที่เชื่อถือได้
๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้  
และขยะอันตราย เป็นต้น
๕. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือ  
ส่วนประกอบจากธรรมชาติ
๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

**เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหาร  
ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

- **ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ ๑ - ๓
- **ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน  
ครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ  
และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
- **ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน  
ครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง ๗ ข้อ

## การกำหนดข้อมาตรฐานหลัก ในเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

### ๑. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ”

สถิติข้อมูลเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญที่เกิดจากสถานประกอบกิจการอาหาร ในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒ พบว่าเรื่องร้องเรียนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (๒,๒๓๖ ครั้ง) และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (๒,๐๕๒ ครั้ง) โดยสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มสถานประกอบกิจการที่มีเรื่องร้องเรียนมากที่สุด รายละเอียดดังนี้

**สถิติเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒**

**แหล่งก่อเหตุรำคาญ : กลุ่มสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร**

ปีงบประมาณ พ.ศ.	จำนวนเรื่องร้องเรียน ตามประเภทแหล่งก่อเหตุรำคาญ (ครั้ง)				
	สถานที่จำหน่ายอาหาร	สถานที่สะสมอาหาร	การจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทางสาธารณะ	ตลาด	รวม
๒๕๖๐	๑,๒๒๕	๑๐๐	๑๔๘	๒๒๖	๑,๖๙๙
๒๕๖๑	๑,๔๙๒	๑๓๐	๑๓๔	๔๘๐	๒,๒๓๖
๒๕๖๒	๑,๔๐๓	๘๘	๑๔๙	๔๑๒	๒,๐๕๒
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>๔,๑๒๐</b>	<b>๓๑๘</b>	<b>๔๓๑</b>	<b>๑,๑๑๘</b>	<b>๕,๙๘๗</b>

หมายเหตุ : การร้องเรียน ๑ ครั้ง อาจมีเหตุรำคาญมากกว่า ๑ เรื่อง และอาจมีผลลวินิจัยมากกว่า ๑ อย่าง  
ข้อมูล สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

ปัญหาเหตุรำคาญด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร จะมีทั้งเรื่องกลิ่นเหม็น คิวเสียงดัง หรือน้ำเสีย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้นจึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลักที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ เพื่อลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหารและคุ้มครองสุขภาพประชาชน

### ๒. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม”

การใช้ภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ หากใช้ไม่ถูกต้องกับประเภทอาหาร เช่น นำภาชนะโฟมมาใช้บรรจุอาหารร้อนและอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้เกิดสารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซิน (benzene) สารสไตรีนจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบประสาท เม็ดเลือดแดง ตับและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไป ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม ๒B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในเรื่องการนำไปกำจัด ซึ่งโฟมต้องใช้ระยะเวลามากกว่า ๔๕๐ ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด

กรอบกักนโยบายของกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยกมูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม” ซึ่งเป็นไปตามมติคณะรัฐมนตรีที่เห็นชอบให้ทุกหน่วยงานช่วยกัน ลด ละ เลิกการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้งภายในวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๓ โดยกำหนดมาตรการสำคัญ ๕ มาตรการ คือ

๑. ขอความร่วมมือบุคลากรกรุงเทพมหานครทุกคน ไม่นำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้าอาคารสำนักงานของกรุงเทพมหานครทุกแห่ง ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๖๓ เป็นต้นไป

๒. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งกำหนดมาตรการสร้างจิตสำนึกและส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม

๓. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง มีการสื่อสารนโยบาย ส่งเสริม รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้บุคลากรปฏิบัติตามประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม



๔. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง กำหนดให้ร้านอาหารที่นำของเข้ามาขายในหน่วยงาน ลด/งดใช้ถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟม

๕. ขอความร่วมมือให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครทุกคนให้คำแนะนำบุคคลภายนอกที่มาติดต่อราชการ ห้ามนำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้ามาในอาคาร

การประกาศเจตนารมณ์นี้ เพื่อให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครมีส่วนร่วมในการแสดงพลังขับเคลื่อนนโยบายการลดปริมาณขยะ และเป็นต้นแบบให้หน่วยงานราชการอื่น รวมถึงกระตุ้นให้ประชาชนพร้อมใจกันเลิกใช้ถุงพลาสติกและโฟม ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลัก ที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ ซึ่งเป็นการลดมลพิษสิ่งแวดล้อม และคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน รวมทั้งเป็นส่วนสำคัญในความสำเร็จของกรุงเทพมหานครในการลดและควบคุมปริมาณการใช้โฟมที่แหล่งกำเนิดอย่างมีประสิทธิภาพ

การตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	แนวทางการตรวจประเมิน
๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมูลมาตรฐานหลัก)	ไม่มีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ตาม มาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เช่น ควีน กลิ่น เสียง เป็นต้น หากมีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ต้องได้รับการแก้ไขจนระงับเหตุรำคาญนั้น
๒. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมูลมาตรฐานหลัก)	ห้ามใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่ทำจากโฟม ยกเว้น ภาชนะโฟมที่บรรจุวัตถุดิบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผลไม้ ผักสด เป็นต้น
๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้	<p><u>กรณีจำหน่ายอาหารที่มีการประกอบปรุง</u> (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท) มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) ในการประกอบปรุงอาหาร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น</li> <li>- วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก</li> <li>- ผักผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand</li> <li>- มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง</li> </ul> <p><u>กรณีจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร</u> (ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) มีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น</li> <li>- วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก</li> <li>- ผักผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand</li> </ul>

เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	แนวทางการตรวจประเมิน
	 <p>ตัวอย่างหน่วยงาน ที่ให้การรับรองสินค้า เกษตรอินทรีย์ไทย</p>
<p>๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น</p>	<p>มีการคัดแยกขยะอย่างน้อย ๔ ประเภท หรือตามประเภทขยะที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ (เศษอาหาร) ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ และขยะอันตราย ตามข้อบังคับกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลของอาคารสถานที่และสถานที่บริการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๕ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือขยะรีไซเคิล คือ ขยะซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ หรือนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตใหม่ เช่น กระดาษ แก้ว โลหะ พลาสติก อลูมิเนียม เป็นต้น</li> <li>๒. ขยะทั่วไป คือ ขยะอื่นใดที่มีใช้ขยะที่ย่อยสลายได้ ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ขยะอันตราย และขยะติดเชื้อ</li> <li>๓. ขยะที่ย่อยสลายได้ คือ ขยะประเภทเศษอาหาร เศษพืชผัก ผลไม้ รวมตลอดสิ่งอื่นใดที่เป็นอินทรีย์วัตถุที่สามารถย่อยสลายเน่าเปื่อย ที่ไม่ใช่ขยะติดเชื้อ และไม่ใช่ขยะอันตราย</li> <li>๔. ขยะอันตราย คือ ขยะที่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสารเคมีอันตราย เช่น สารไวไฟ สารเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย สารที่มีความเป็นพิษ สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารอันตรายใดที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม</li> </ol>  <p>ข้อบังคับกรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย</p>

เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (Green Service)	แนวทางการตรวจประเมิน
๕. มีการนำขยะอาหาร วัสดุเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์	<p>มีการนำขยะอาหาร วัสดุเหลือใช้ จากสถานประกอบกิจการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นำเศษอาหารไปเลี้ยงสัตว์ หรือส่งให้กับชุมชน</li> <li>- นำเศษผักผลไม้ไปผลิตเป็นน้ำหมัก ปุ๋ย หรือส่งให้กับชุมชน</li> <li>- นำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหารไปผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบกิจการ หรือส่งให้กับชุมชน</li> <li>- นำไขมันจากถังดักไขมันไปทำปุ๋ย หรือทำก้อนเชื้อเพลิง</li> <li>- บริจาควัสดุเหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้กับหน่วยงานอื่นๆ นำไปใช้ประโยชน์</li> <li>- บริจาคอาหารเหลือที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยังผู้ด้อยโอกาส</li> </ul>
๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือ การกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ	<p>มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสูตรเอนไซม์ ชีวภาพ หรือผลิตภัณฑ์กำจัดสัตว์ แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</p>
๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะ มาใส่อาหารเองได้	<p>มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ โดยมีป้าย แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจน หรือสื่อสารผ่านทางช่องทาง โซเชียลมีเดีย แอปพลิเคชัน ในการส่งเสริมการขาย จูงใจให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ เช่น ให้ลูกค้า นำ ปิ่นโต กล่องอาหาร แก้วน้ำ หรืออื่นๆ มาใส่อาหารและเครื่องดื่ม แทนการใช้บรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว</p>