

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตพระนคร
 ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครได้มีแนวคิดเรื่องการวางยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย นับแต่ปี ๒๕๕๘ และได้ประกาศใช้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ภายใต้วิสัยทัศน์ “กรุงเทพฯ จะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยโรค ปลอดภัยพิษ บริโภคได้อย่างมั่นใจ” โดยบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน โดยกำหนด ยุทธศาสตร์ไว้ ๓ ยุทธศาสตร์สำคัญ ได้แก่

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน เน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และการวางระบบการตรวจสอบ และเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร โดยมีมาตรการคือ เพิ่มการตรวจสอบลักษณะของอาหารโดยวิธีการทางวิทยาศาสตร์ ตรวจทั้งด้านจุลชีววิทยา และพิษวิทยา การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงของโรคระบบทางเดินอาหาร โดยการสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิเคราะห์ทางระบาดวิทยาทุกปี และมีการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ข้อมูลหรือสารสนเทศทางลึก การจัดทำมีระบบการตรวจรับรองด้านสุขลักษณะสถานที่และสุขลักษณะอาหารโดยหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่ได้มาตรฐานที่กรุงเทพมหานครให้การรับรองขึ้นทะเบียนไว้อย่างเป็นทางการ

ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค มีมาตรการโดยการจัดตั้งองค์กรทำหน้าที่ตรวจประเมิน และให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยในร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ต และมีการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การเปิดระบบให้ประชาชนมีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง โดยมีมาตรการคือ ปรับเปลี่ยนทัศนคติของเจ้าหน้าที่ทุกระดับบริหาร หัวหน้าหน่วยงานทุกระดับ และระดับผู้ปฏิบัติงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการสุขภาพอาหาร ให้เห็นความสำคัญของยุทธศาสตร์การมีส่วนร่วมของประชาชน การเปิดช่องทางให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการนำแผนยุทธศาสตร์ไปสู่การปฏิบัติ

เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย และได้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการทำให้กรุงเทพเป็นเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัยโดยการสร้างเครือข่ายข้อมูลข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย การจัดอบรมสัมมนาให้กับชมรมและสมาคมด้านอาหารปลอดภัย และการริเริ่มให้มีอาสาสมัครด้านอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้แก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และผู้ประกอบการได้รับการอบรมด้านการสุขภาพอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด กิจกรรมการสุขภาพอาหารในโรงเรียน ในตลาด ในร้านจำหน่ายอาหาร ในแผงลอยริมบาทวิถี ในซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์เก็ต และคอนวีเนียนสโตร์ เป็นต้น เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย จนปัจจุบันสถานการณ์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มที่ดีขึ้น

กรุงเทพมหานครถูกจัดเป็นอันดับ ๑ ของเมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก โดยเว็บไซต์ของสำนักข่าว CNN รายงานผลการจัดอันดับ ๒๓ เมืองที่มีอาหารข้างทางดีที่สุดในโลก ปรากฏว่า กรุงเทพมหานคร อยู่อันดับที่ ๑ ถึงสองปีซ้อน คือ ในปี ๒๕๕๙-๒๕๖๐ และรองลงมาจากย่านไชน่าทาวน์ ถนนเยาวราช ซึ่งเป็นจุดที่มีอาหารริมทางดีที่สุด ก็คือบริเวณถนนข้าวสาร ขอยรามบุรี และย่านบางลำพู ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในพื้นที่เขตพระนคร และมีนักท่องเที่ยวต่างชาตินานาชาติจำนวนมาก เนื่องจากมีอาหารให้เลือกมากมาย สะดวกสบาย พร้อมรับประทานทันที



ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายในเรื่องอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างต่อเนื่อง มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยสูงสุด สำนักงานเขตพระนครจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนครสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบสารปนเปื้อนคิดเป็นร้อยละ ๙๐

๓.๓ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย คิดเป็นร้อยละ

๑๐๐

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการต่อเนื่องที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

รูปแบบโครงการเป็นการตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะและดำเนินการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายในอาหารและน้ำ ร่วมกับการรณรงค์ประชาสัมพันธ์เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจด้านอาหารปลอดภัย ในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เพื่อพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รวมถึงดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมพัฒนาความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

๔.๑ จัดอบรมบรรยายให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

๔.๒ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา โดยกำหนดจัดประชุมเครือข่ายฯ ครั้งละครั้งวัน จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากสถานศึกษา หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง)

๔.๓ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยกำหนดจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในการล้างตลาด

๔.๔ ดำเนินกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยกำหนดจัดกิจกรรมประชุมเพื่อพัฒนาผู้สัมผัสอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันในพื้นที่เขตพระนคร

๔.๕ จัดทำแผนการและออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และสถานศึกษา

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน	↔											
๒.จัดทำแผนปฏิบัติงาน	↔											
๓.ตรวจประเมินและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ระดับดีมาก และระดับดีเลิศ โดยดำเนินการตรวจด้านกายภาพ วิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรค และสารเคมีอันตรายในอาหาร และน้ำ ในสถานที่เป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน	←											→
๔.จัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี			↔									
๕.จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร					↔				↔			
๖.จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา โดยกำหนดจัดประชุมเครือข่ายฯ ครั้งละ ครั้งวัน จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขตผู้แทนจากสถานศึกษาหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง)					↔					↔		



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๗.ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยกำหนดจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ในการล้างตลาด												
๘.ส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ดีมาก และดีเลิศ ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย												
๙.ติดตาม กำกับ สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ												
๑๐.สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร												

๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๘๔,๔๐๐.- บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน) โดยแสดงรายละเอียดการคำนวณค่าใช้จ่ายดังนี้

โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. จัดซื้อตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการอาหาร	ตลาดสด ภัตตาคาร ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน	- ค่าซื้อตัวอย่างอาหารราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง	๔๐,๐๐๐.-	ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกรมบัญชีกลาง ตอนที่ ๒๕ (กวจ)๐๔๐๕.๔/๔๓๐๔๐ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๒ เรื่อง ขอรื้อและขออนุมัติยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ กรณีการจัดซื้อตัวอย่างอาหารในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
		รวมเป็นเงิน	๔๐,๐๐๐.-	

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๒. ดำเนินการ รณรงค์ ประชาสัมพันธ์ ตรวจเฝ้า ระวังด้าน อาหาร ปลอดภัยนอก เวลาราชการ	ตลาดสด ภัตตาคาร ร้านอาหาร ศูนย์ อาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และ แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถีใน จุดผ่อนผัน	๑.ค่าอาหารทำกรนอกเวลา (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๔๕ วัน) ๒.ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน สาธารณสุข - นักวิชาการ (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. x ๑๕ วัน) เป็นเงิน ๓๖,๐๐๐.- บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๒ คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๑๕ วัน) เป็น เงิน ๑๘,๐๐๐.- บาท - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชม. x ๑๕ วัน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.- บาท รวมเป็นเงิน	๔๕,๐๐๐.- ๕๙,๔๐๐.- ๑๐๔,๔๐๐.-	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการ กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่า จ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ประกอบ กับระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับ เงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ.๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๓. ดำเนินการ จัดประชุม เครือข่ายงาน สุขภาพ อาหารใน สถานศึกษา ครั้งละ ครั้งวัน	เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทน จากสถานศึกษา และ หน่วยงานภาครัฐและ เอกชนที่เกี่ยวข้อง	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัด นิทรรศการอาหารปลอดภัยใน สถานศึกษา รวมเป็นเงิน	๕,๐๐๐.- ๕,๐๐๐.- ๑๐,๐๐๐.-	-ระเบียบการคลัง ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุม ระหว่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๔๙ (แก้ไข เพิ่มเติมถึงฉบับที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๕๕) ข้อ ๘(๙) -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ ข้อ ๑๔(๘)
๔. ดำเนินการ กิจกรรมการ พัฒนาตลาด สะอาดได้ มาตรฐาน อาหาร ปลอดภัย	-ผู้ประกอบการตลาด ในพื้นที่หรือ คณะกรรมการตลาด	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง) หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ สำหรับล้างตลาดใน พื้นที่เขตพระนคร เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท รวมเป็นเงิน	๕,๐๐๐.- ๕,๐๐๐.-	-พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ -ระเบียบการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕. ดำเนิน กิจกรรม พัฒนาการ สุขภาพ อาหารริมบาท วิถี		- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน) - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดกิจกรรม รวมเป็นเงิน	๑๕,๐๐๐.- ๗,๐๐๐.- ๓,๐๐๐.- ๒๕,๐๐๐.-	
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๘๔,๔๐๐.-	



ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับการกำหนดวัน
และจำนวนผู้ปฏิบัติงานสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความจำเป็น ภายในกรอบระยะเวลาที่กำหนด

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการไม่เห็นความสำคัญและไม่เข้าร่วมประชุมและอบรมความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร	๒	๓	ปานกลาง	๑.ประชาสัมพันธ์ แนะนำเชิงบวกให้ผู้ประกอบการตระหนักและเข้าร่วมกิจกรรมประชุม กิจกรรมส่งเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร และเข้ารับอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เนื่องจากตามบัญญัติของกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร และเป็นเกณฑ์ที่ต้องผ่านเพื่อให้ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๒.สำรวจและกำหนดวันในการจัดประชุมและอบรม เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าร่วมกิจกรรมให้มากที่สุด



๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยในระดับดีเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙.๒ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่เขตพระนคร

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑.ร้อยละ ความสำเร็จในการ ส่งเสริมให้สถาน ประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่าน เกณฑ์อาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับ ดี คูณด้วย ๑๐๐หาร ด้วยจำนวนสถาน ประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค.๖๖-ก.ย.๖๗
๒.ร้อยละของ ตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการสุ่มตรวจไม่ พบการปนเปื้อน เชื้อโรค	ร้อยละ ๙๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ตรวจไม่พบการ ปนเปื้อนเชื้อโรค คูณ ด้วย ๑๐๐หารด้วย จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ต.ค.๖๖-ก.ย.๖๗
๓.ร้อยละของ ตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อน สารเคมีอันตราย	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ตรวจไม่พบการ ปนเปื้อนสารเคมี อันตราย คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวน ตัวอย่างอาหารที่ทำการ ตรวจวิเคราะห์	ต.ค.๖๖-ก.ย.๖๗

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการเป็นรายเดือน ภายในวันที่ ๑๕ ของทุกเดือน โดยกำหนด
แผนการดำเนินงาน ดังนี้

รอบที่	ระยะเวลาดำเนินการ	เป้าหมายดำเนินการ
๑	เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗	ร้อยละ ๕๐
๒	เดือนกุมภาพันธ์ – พฤษภาคม ๒๕๖๗	ร้อยละ ๘๐
๓	เดือนมิถุนายน – กันยายน ๒๕๖๗	ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

สำนักงานเขตรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูล สำนักงานมายังให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี แล้วส่งให้สำนักงานเขต เพื่อบอกให้สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ในพื้นที่เขต พร้อมทั้งให้มีการติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพอาหารอย่างสม่ำเสมอ และ สำนักงานมายังสุ่มตรวจร้านที่ได้รับป้ายรับรองฯ ปีละ ๒ ครั้ง



ลงชื่อ.....ส.ย.ย......ผู้เสนอโครงการ
(.....นางสาวสุรีย์ พงษ์ษาประดับกุล.....)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระนคร

ลงชื่อ.....[Signature].....ผู้อนุมัติโครงการ
(.....นายฤๅษตา เพ็ชรสีลัง.....)
(.....ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตพระนคร.....)
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการเขตพระนคร

รายชื่อข้าราชการและลูกจ้างที่ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
ตามโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
สำหรับค่าบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข
สำหรับค่าอาหารทำการนอกเวลา
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตพระนคร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
๑.	นางสาวสุรีย์ พฤษาประดับกุล	นักวิชาการสุขภาพชุมชนชำนาญการพิเศษ	
๒.	นางสาวรัตติกรณ์ สนั่นเอื้อ	นักวิชาการสุขภาพชุมชนชำนาญการ	
๓.	นางสาวกุลธิดา ยศปัญญา	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๔.	นางสาวทิพย์สุดา แหวด	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๕.	นายสมชาย สุวะไกร	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๖.	นางสาวปณรชยา ราชศรี	นักวิชาการสุขภาพชุมชนปฏิบัติการ	
๗.	นางดาริตสา อ่อนสัมพันธ์	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	
๘.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๙.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๑๐.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุข	
๑๑.	นางสาวภาลิต กันบัว	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๑๒.	นางสาวณัฐธิดา รุ่งศรี	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๑๓.	นางสาวละเอียด มะคำไก่	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน	
๑๔.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน	
๑๕.	นายณัฐภูมิ ภักดี	พนักงานขับรถยนต์	
๑๖.	นายวัลลภ ชูพันธ์	พนักงานขับรถยนต์	
๑๗.	นายพิรพล ภูมิลำเนา	พนักงานขับรถยนต์	
๑๘.	นายธัชพงษ์ เศรษฐสมบัติ	พนักงานทั่วไป	
๑๙.	นายสุรเดช เพียรสอนดี	พนักงานทั่วไป	
๒๐.	นายยูมาศ อัสรา	พนักงานทั่วไป	



หมายเหตุ : จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงาน
ปฏิบัติการกิจนอกเวลาราชการ ระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ น. - ๒๑.๐๐ น.
ภายใต้การควบคุมของหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
หากมีการโยกย้ายหรือเกษียณอายุราชการ ให้บุคคลที่มาดำรงตำแหน่งใหม่ ปฏิบัติงานแทนได้
ทั้งนี้ ต้องอยู่ในวงเงินที่ได้รับอนุมัติ