

ชื่อโครงการ : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตธนบุรี
ปีงบประมาณ : พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนา กรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัย และหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความ ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุม ความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ข้อมูลสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปี ล่าสุด ปี พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ จากกรมควบคุมโรค กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข พบว่าอัตราการ ป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๙๑.๑ ๑๒๙.๒ ๙๑.๒ ๘๔.๕๒ และ ๕๑.๑๕ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ สอดคล้องกับข้อมูลจากรายงานสถานการณ์ ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๔ พบว่าสถานการณ์ ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครในปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๔ มีแนวโน้มลดลงทั้งด้านสารเคมี อันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑ ๐.๑๕ ๐.๑๗ และ ๐.๑๐ ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร พบปนเปื้อน ร้อยละ ๓.๐๓ ๒.๖๕ ๒.๔๓ และ ๑.๗๓ ตามลำดับ แม้ว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารจะลดลง อย่างต่อเนื่อง แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจาก กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้า มาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการ เปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจ อาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทาง เศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถาน ประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๔,๒๙๘ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕) อีกทั้งยัง ส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการ ส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหาร แบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้าน สุขภาพอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบ ตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการ ดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง นอกจากนี้ยังพบว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็น ต้องเข้าไปใช้บริการ และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ได้ หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด ดังนั้น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขตธนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุมกำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อ พัฒนา ปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารและด้านความปลอดภัยของอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๑. ตรวจสอบ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตธนบุรี
๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๒

ตุลาคม ๒๕๖๖ - กันยายน ๒๕๖๗ สถานที่ดำเนินการพื้นที่เขตธนบุรี

[illegible]

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.
๖.๔ จัดกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน ดังนี้ -จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน จำนวน ๑ ครั้ง -สนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน โดยการจัดนิทรรศการ												

๖.๕ จัดกิจกรรมเครือข่ายการพัฒนา ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย ดังนี้ -จัดประชุมผู้ประกอบการกิจการตลาดและ ผู้ช่วย จำนวน ๑ ครั้ง												
๖.๖ จัดกิจกรรมพัฒนา การสุขาภิบาล อาหารริมบาทวิถี -จัดอบรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓ ครั้ง												
๖.๗ สรุปผลการดำเนินงานเสนอ ผู้บังคับบัญชา												

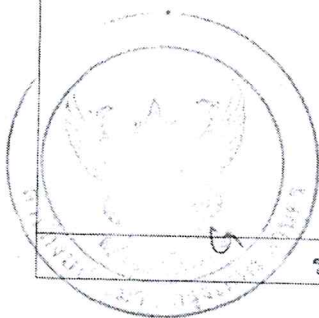
๗. งบประมาณ

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ งานสุขาภิบาลอาหารและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น
๑๔๙,๖๐๐.- บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยได้กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่
เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และ จุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น หาสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิก สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้าง ในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร (๑๐๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๑๐ เดือน)	๓๐,๐๐๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ -หนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๔/๗๐๒๘ ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่อง ขอส่ง สำเนาหนังสือคณะกรรมการ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
			การวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ เรื่อง ข้อหารือและขออนุมัติยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ กรณีการจัดซื้อค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาในการสรุปการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด บาทวิถี และรายงาน ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ (๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐ บาท x ๓๐ วัน)	๓๐,๐๐๐.-	-ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าทำการอาหารนอกเวลา พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๘.๑ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด บาทวิถี หรือตรวจสอบกรณีอุกฉัยรื่องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๑๒ วัน) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน (๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๑๒ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๔๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๑๒ วัน) รวมเป็นเงิน หมายเหตุ ถัวเฉลี่ยจากงบ ข้อ ๗.๕ มา ๗๒๐ บาท	๒๘,๘๐๐.- ๗,๒๐๐.- ๔,๓๒๐.- ๔๐,๓๒๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ข้อ ๕,๖ และตามหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักงานอนามัย และหน่วยงานอื่นแนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัด

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
			กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๑ (๔), (๖) และ ข้อ ๒(๓), (๕), (๖)
๗.๔ ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ดังนี้ -จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา จำนวน ๑ ครั้ง ครั้งละครึ่งวันเช้า -สนับสนุนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา โดยการจัดนิทรรศการ	-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง) -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัด ประชุม -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัด นิทรรศการ รวมเป็นเงิน	๑,๕๐๐.- ๑,๕๐๐.- ๗,๐๐๐.- ๑๐,๐๐๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม พ.ศ.๒๕๕๑
๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ดังนี้ -จัดประชุมเครือข่ายผู้ประกอบการ กิจการตลาดและผู้ช่วย จำนวน ๑ ครั้ง -จัดกิจกรรมการล้างตลาด	-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๓๐ คน x ๑ ครั้ง) -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการล้าง ตลาด รวมเป็นเงิน	๘๐๐.- ๑๓,๔๘๐.- ๑๔,๒๘๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ -ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ.๒๕๕๑
๗.๖ ค่าดำเนินการกิจกรรม พัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร ริมบพวิถึ ดังนี้ -จัดอบรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓ ครั้ง	-ค่าอาหารกลางวันและ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๕๐ บาท x ๔๐ คน x ๓ ครั้ง x ๑ มื้อ) -ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๓๕ บาท x ๔๐ คน x ๓ ครั้ง) -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัด ประชุม และอบรม รวมเป็นเงิน	๑๘,๐๐๐.- ๔,๒๐๐.- ๒,๘๐๐.- ๒๕,๐๐๐.-	
รวมทั้งสิ้น		๑๔๙,๖๐๐ บาท	



๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
-ผู้ประกอบการไม่ให้ความสำคัญร่วมมือในการดำเนินการและไม่ตระหนักความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐาน	๒	๓	ปานกลาง	๑.บังคับใช้กฎหมาย ๒.ขอความร่วมมือและชี้แจงทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการ
-เจ้าหน้าที่รายงานข้อมูลในการขอรับป้ายรับรองฯในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารตามแบบการรายงานไม่ถูกต้องและขาดความครบถ้วน	๒	๓	ปานกลาง	๑.ทบทวนคู่มือแนวทางการดำเนินงานตามตัวชี้วัดบูรณาการ และการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๒.กำกับติดตามจากหัวหน้าฝ่ายและหัวหน้ากลุ่มงาน

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๒. คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานคร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน
๓. ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสอบสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ
๕. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๖. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจ

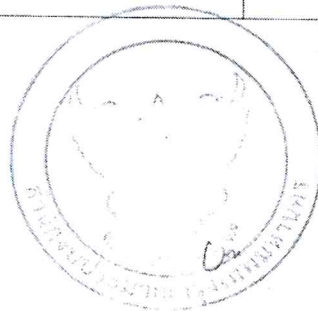
๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ระดับความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของ กระทรวงสาธารณสุข	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ ๑. ร้อยละของ สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ๑.๑ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี/ เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) หารด้วย จำนวนสถาน ประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๑.๒ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/ เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/ Green Service) หารด้วย จำนวนสถานประกอบการ อาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๑.๓ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร	๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๑๕ กันยายน ๒๕๖๗

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			ป ล อ ด ภั ย ข อ ง กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/ เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus) หารด้วย จำนวนสถาน ประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๒. ร้อยละของ สถานประกอบการอาหาร มีมาตรการป้องกันโรคติด เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการ ของกระทรวงสาธารณสุข คำนวณจากจำนวนสถาน ประกอบการอาหารที่มี มาตรการป้องกันโรคติดเชื ไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของ กระทรวงสาธารณสุข ทั้งหมด หารด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คูณ 100 เครื่องมือในการใช้วัด การรายงานในระบบ สารสนเทศงานสุขาภิบาล อาหาร และ BKK Food Safety Application	

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณ ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคคูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗



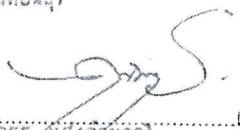
๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

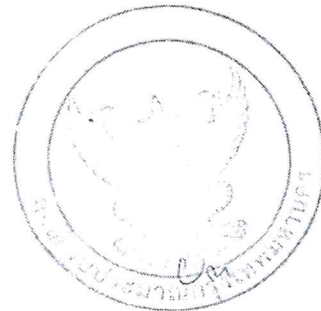
รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นประจำทุกเดือนผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูล และประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางศิลา บุญสุข เขียวสีกาเดี๋ย)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองจอก

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
ว่าที่ร้อยตรี (เดชาธร แสงสุเมธกิจ)
ผู้อำนวยการเขตหนองจอก



แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๗
หมวดรายจ่ายอื่น (รหัส ๐๗๑๙๙-๒) รายการ/โครงการ โครงการตามยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ ๑๔๙,๖๐๐.- บาท
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตธนบุรี

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
๑	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และจุลชีววิทยา	๓๐,๐๐๐		↓										↑	
๒	ค่าอาหารทำการนอกเวลา ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	๓๐,๐๐๐		↓										↑	
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านกรแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	๔๐,๓๒๐		↓										↑	
๔	ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐			↓									↑	
๕	ค่าดำเนินการจัดกิจกรรมเครือข่ายการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๔,๒๘๐				↓								↑	
๖	ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	๒๕,๐๐๐		↓										↑	
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๔๙,๖๐๐													

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน..... วาที่ร้อยตรี
(เดจ่าเชอร์ แซ่ฮ่านจ) ผู้ช่วยการเขตธนบุรี

ผู้รับรอง