

ชื่อโครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาลสำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในหลายปีที่ผ่านมาส่งผลให้ภาพรวมสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๑.๘๗ และ ๒.๑๖ ตามลำดับ และเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ เนื่องจากในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ มีการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารเน้นที่อาหารกลุ่มเสี่ยงเป็นหลัก และสถิติการปนเปื้อนเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๕๙ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๑.๓๑, ๒๗.๕ และ ๒๗.๗๐ ตามลำดับ ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์นั้น สาเหตุหลักคือการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่า มีแนวโน้มสูงขึ้นเล็กน้อย โดยในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๕๙ (๖๖๘.๗๙, ๖๗๗.๕๘ และ ๗๘๙.๓๒) ซึ่งพบว่า ในช่วงเวลาเดียวกัน อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ (๑,๔๗๙ และ ๑,๖๘๕.๖๒) และลดลงเล็กน้อยในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ (๑,๕๕๖.๔๘)

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงในกรุงเทพมหานครในภาพรวมมีแนวโน้มลดลง และเพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อให้ทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัยและเป็นการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานสากล และเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในประชาคมอาเซียน

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
๓. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๑. ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๙๕
๓. ร้อยละของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครค่าเป้าหมายร้อยละ ๑๐๐



๔. ลักษณะของโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผนสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

๔.๓ รูปแบบโครงการเป็นโครงการรณรงค์มีรูปแบบกิจกรรม ประกอบด้วย การประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์ และให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร และให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาเพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

๕.๑ ระยะเวลาเดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ – กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

๕.๒ สถานที่ดำเนินการ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในจุดผ่อนผัน ที่ได้รับอนุญาตหรือมีหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	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. จัดทำโครงการและแผนปฏิบัติงานเพื่อขออนุมัติ	↔											
๒. กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย												
๒.๑ การตรวจประเมินรับรองป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยจัดทำแผนและตรวจประเมินสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาเก็ต ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถีในจุดผ่อนผันและสรุปและรายงานผลการปฏิบัติงานให้ผู้บริหารเขตและกองสุขาภิบาลอาหารตามแบบที่กำหนดเป็นประจำวันในวันที่ ๑๕ ของทุกเดือน	←											→
๒.๒ แผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ(ค่าอาหารทำการนอกเวลา)												
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ(ค่าอาหารทำการนอกเวลา) เพื่อตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารพร้อมให้คำแนะนำและประชาสัมพันธ์	↔											



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
ด้านอาหารปลอดภัย ออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) วันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วัน												
- ออกตรวจตามแผนฯ และรายงานผลการปฏิบัติงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น												
- สรุปผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นแผนการปฏิบัติงาน												
๒.๓ แผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ(ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข)												
- จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ(ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข) เพื่อปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียนสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลาราชการ ในช่วงเวลา ๑๗.๐๐ -๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) วันละ ๗ คน จำนวน ๔ วัน												
-ออกตรวจตามแผนฯ และรายงานผลการปฏิบัติงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น												
- สรุปผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นแผนการปฏิบัติงาน												
๓. กิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน												
๓.๑ จัดทำแผนและตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในพื้นที่เขต												
๓.๒ จัดประชุมเครือข่ายฯ เพื่อชี้แจงสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารในโรงเรียน แจ้งผลการตรวจประเมิน และร่วมกันกำหนดแนวทางการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ปีงบประมาณละ ๒ ครั้ง ครั้งละครึ่งวัน												



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๓.๓ จัดนิทรรศการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพฯ (จำนวน ๔ โรงเรียน)								↔				
๔. กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ๔.๑ สำรวจข้อมูลตลาดและผู้ค้า ๔.๒ ตรวจประเมินและพัฒนาสุขาภิบาลตลาดนางเลิ้งตามมาตรฐานสุขาภิบาลตลาดที่กรุงเทพมหานครกำหนดเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับตลาด ๔.๓ รายงานผลการดำเนินงานตามแบบที่กำหนด				↔							↔	
๕. อบรมให้ความรู้และประเมินผลความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร ๕.๑ จัดการประเมินผลความรู้การสุขาภิบาลอาหารแบบ Self-Study ๕.๒ จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครแบบ Class room	←											→
๖. ดำเนินกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๖.๑ จัดประชุมการดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๖.๒ รวบรวมข้อมูลผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(รายใหม่) ๖.๓ ตรวจแนะนำสถานประกอบการอาหารตามหลักเกณฑ์ย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กรณีพบข้อบกพร่องดำเนินการให้คำแนะนำและตรวจติดตามผล ๖.๔ สรุปรายงานสำนักอนามัย เพื่อรวบรวมรายงานผู้บริหารกรุงเทพมหานคร			↔	↔								
๗. ดำเนินกิจกรรมอื่นๆ เพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขต	←											→



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
เช่น ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารตามช่องทาง ต่างๆ เป็นต้น												

๗.งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๓ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๙,๙๐๐.- บาท
(เก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารปนเปื้อน
๔ ชนิดรวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๑,๙๐๐.- บาท (สองหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.-บาท

๑.๒ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารซาลิซิลิก (สารกันรา)

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.-บาท

๑.๓ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)

(๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๔๐๐.-บาท

๑.๔ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มัลดีไฮด์ (ฟอร์มาลิน)

(๑๙ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) เป็นเงิน ๕,๗๐๐.-บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาเพื่อปฏิบัติงานตรวจสอบสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหาร
นอกเวลาราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง) หรือวันราชการหรือวันหยุดนักขัตฤกษ์
(๔ ชั่วโมง) วันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วันรวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นสองพันบาทถ้วน)
ประกอบด้วย

๒.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๘,๘๐๐.-บาท

๒.๒ เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน

(๑ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๔,๔๐๐.-บาท

๒.๓ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) เป็นเงิน ๘,๘๐๐.-บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขเพื่อปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียน
สถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลาราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐-๒๑.๐๐ น. (๔ ชั่วโมง)
วันละ ๗ คนจำนวน ๔ วันรวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๖,๐๐๐.-บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๓.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน) เป็นเงิน ๙,๖๐๐.- บาท

๓.๒ เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน) เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท

๓.๓ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน) เป็นเงิน ๒,๔๐๐.- บาท

๔. ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุม
เครือข่ายฯ ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยสำนักงานเขตประสาน

ทุกภาคส่วนในพื้นที่เขต ซึ่งประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น กำหนดจัดประชุมครั้งละ ๑/๒ วัน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี และจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๔.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๒๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง)

เป็นเงิน ๑,๐๐๐.- บาท

๔.๒ ค่าจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร

เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท

๔.๓ ค่าวัสดุจัดนิทรรศการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท

๕. ค่าดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเพื่อจัดซื้อเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวก รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕,๐๐๐.- บาท (ห้าพันบาทถ้วน)

๖. ค่าดำเนินกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นค่าอาหารและเครื่องดื่ม ไม่มีแอลกอฮอล์ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุมการดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยและให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๕,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๖.๑ ค่าอาหารกลางวันและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

(๘๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)

เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.- บาท

๖.๒ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(๘๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ ครั้ง)

เป็นเงิน ๕,๖๐๐.- บาท

๖.๓ ค่าวัสดุอุปกรณ์

เป็นเงิน ๗,๔๐๐.- บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยรวมเป็นเงินรวมทั้งสิ้น ๙๙,๙๐๐.- บาท (เก้าหมื่นเก้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ.๒๕๖๓ งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น ทั้งนี้ ให้แล้วเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกิน งบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารไม่ทราบเกณฑ์การประเมิน	๔	๒	สูง	ประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์ประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สถานประกอบการอาหารในพื้นที่สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๒. เจ้าหน้าที่ดำเนินการตรวจสอบและแก้ไข เรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวกับอาหาร

๓. ผู้บริโภคมีความมั่นใจในอาหารที่ปลอดภัย

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๗๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วย จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ต.ค. ๒๕๖๒ - ก.ย. ๒๕๖๓
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วย จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ทำการตรวจ	ต.ค. ๒๕๖๒ - ก.ย. ๒๕๖๓
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ตัวชี้วัดบูรณาการระหว่างสำนักงานเขตและสำนักอนามัย)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค. ๒๕๖๒ - ก.ย. ๒๕๖๓

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

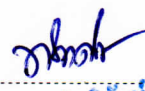
๑) รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดตามแบบ ขป. และแบบ สอป. ส่งสำนักอนามัยผ่านผู้บริหารสำนักงานเขตภายในวันที่ ๑๕ ของทุกเดือนอย่างสม่ำเสมอ

๒) แผนติดตามการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กำหนดเป้าหมายการดำเนินการ ดังนี้

- เดือนธันวาคม ๒๕๖๒ ร้อยละ ๑๕
- เดือนมีนาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๔๐
- เดือนมิถุนายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๗๐
- เดือนกันยายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลความสำเร็จของงานตามเป้าหมายของโครงการทุกตัวชี้วัด ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย เป็นผู้รับผิดชอบการประเมินและติดตามผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวพิชิตนันทน์ แสนสิงห์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายบุญชนก ปานใจ)
ผู้อำนวยการเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

