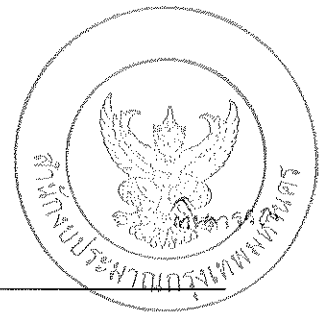


ชื่อโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตภาษีเจริญ
ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุงกำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ข้อมูลสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปี พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ จากกรมควบคุมโรค กองระบาดวิทยา กระทรวงสาธารณสุข พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๙๑.๑ ๑๒๙.๒ ๙๑.๒ ๘๔.๕๒ และ ๕๑.๑๕ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๔ สอดคล้องกับข้อมูลจากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๔ พบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครในปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๔ มีแนวโน้มลดลงทั้งด้านสารเคมีอันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑ ๐.๑๕ ๐.๑๗ และ ๐.๑๐ ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร พบปนเปื้อนร้อยละ ๓.๐๓ ๒.๖๕ ๒.๔๓ และ ๑.๗๓ ตามลำดับ แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารจะลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้าจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๔,๒๔๘ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการ ส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผล

/กระพบต่อ...



กระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ จากกรประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง นอกจากนี้ยังพบว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ได้ หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด ดังนั้น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตธนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
- ๒) เพื่อปรับปรุงระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการ
- ๓) เพื่อให้ความรู้ สร้างจิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาด และประชาชนในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๔) เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๑) ร้อยละ ๙๘ ของจำนวนตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๒) ร้อยละ ๙๖ ของจำนวนตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓) ร้อยละ ๑๐๐ สถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการ (จำนวน ๒๐๑ แห่ง)
- ๔) ร้อยละ ๔๐ ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗

/ยุทธศาสตร์ที่...

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๒. แผนการดำเนินงาน

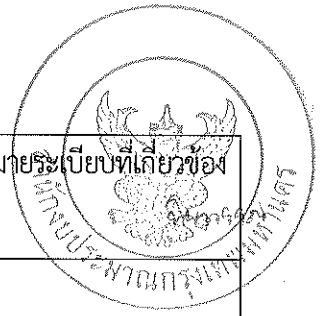
[illegible]

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
				ต.ก.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ก.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
6.ออกตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหาร และน้ำ	43,800	5	80												
- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข															
- ค่าอาหารการนอกเวลา	30,000	5	85												
7.ดำเนินกิจกรรมสร้างเครือข่ายและอาสาสมัครอาหารปลอดภัยสุขภาพดีอาหารในโรงเรียน	10,000	5	90												
8.ดำเนินกิจกรรมประชุมชี้แจงการพัฒนาศาลาสะอาดได้มาตรฐานปลอดภัย	15,000	5	95												
9.สรุปผลการดำเนินการโครงการฯเสนอผู้บริหาร	-	5	100												
ผลรวม	124,600	100	100												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ งานสุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม/งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย/วงเงิน ๑๒๔,๖๐๐ บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกกร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ผักและน้ำ	สถานประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โรงเรียน ตลาด ในพื้นที่เขตภาษีเจริญ	ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ผักและน้ำ ดำเนินการระหว่างเดือนตุลาคม๒๕๖๖-กันยายน ๒๕๖๗	๒๕,๘๐๐	ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
ตรวจด้านเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ	สถานประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ตลาดในพื้นที่เขตภาษีเจริญ	ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ ๑.ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข (วัน) ระหว่าง ๑ กุมภาพันธ์ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๗ มีค่าใช้จ่ายดังนี้	๔๓,๘๐๐	ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน เบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ.๒๕๕๕ ข้อ ๓๓ และแก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๔



กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
		-นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๕ วัน) 24,๐๐๐ -เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑๕๐ บาท X ๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๕ วัน) ๙,๐๐๐ -ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๘๐ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๕ วัน) 10,๘๐๐ ๒.ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ (๓๐ วัน) ระหว่างวันที่ ๑ เมษายน - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้ -ข้าราชการ (๕๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๓๐ วัน) 18,๐๐๐ -ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕๐ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๓๐ วัน) 12,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	
ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	โรงเรียนในพื้นที่เขตภาษีเจริญ	๑.จัดกิจกรรมให้ความรู้เครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียนจำนวน ๒ ครั้ง ระหว่างเดือนมกราคมถึงสิงหาคม ๒๕๖๗ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้ - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท X ๕๐ คน X ๒ ครั้ง) ๒,๕๐๐ ๒.จัดอบรมให้ความรู้อาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จำนวน ๖ ครั้ง ระหว่างเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึงสิงหาคม ๒๕๖๗ มีค่าใช้จ่าย ดังนี้ - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท X ๑๐๐ คน X ๓ ครั้ง) ๗,๕๐๐	๒,๕๐๐ ๗,๕๐๐	ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน เบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงินและการตรวจเงินพ.ศ.๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสาม (๒)



นายระเบียบที่เกี่ยวข้อง

ระเบียบ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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



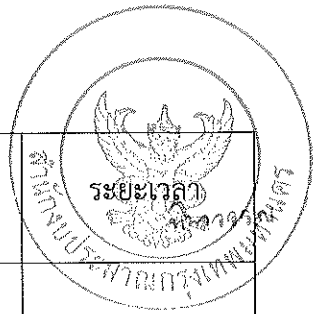
๙. ผลประโยชน์ของโครงการ

- ๑) ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๒) สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๓) เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
- ๔) ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๑๐. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑) ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> ๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑.๑ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๑.๒ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/ เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วย จำนวนสถาน	๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ถึง ๑๕ กันยายน ๒๕๖๗



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	
			ประกอบการอาหารทั้งหมด คุณ ๑๐๐ ๑.๓ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวน สถานประกอบการอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/ เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คุณ ๑๐๐ ๒. ร้อยละของ สถานประกอบการอาหาร มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของ กระทรวงสาธารณสุข คำนวณจากจำนวน สถานประกอบการอาหารที่มี มาตรการป้องกันโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของ กระทรวงสาธารณสุขทั้งหมด หารด้วยจำนวนสถาน ประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ 100	
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณ ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหาร ที่ทำการตรวจวิเคราะห์	๑๒ เดือน

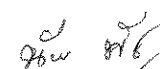
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา ติดตามประเมินผล ๑๒ เดือน
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหาร ที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคคูณ ด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวน ตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจ วิเคราะห์	

๒) การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นประจำทุกเดือนผ่านการรายงานในระบบ
สารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๓) การประเมินผลโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูล และประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์
ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวนันทิยา พันธุงพงศ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นางเยาะสกุล ทองธัญวีรัตน์)
ผู้อำนวยการเขตภาษีเจริญ