

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 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

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้น บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คัดกรองผู้ประกอบการ และสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยการปรับปรุงยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร รวมถึงการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคัดกรองผู้ประกอบการ และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) จำนวน ๑,๐๐๐ ตัวอย่าง

๓.๒ เก็บตัวอย่าง...

๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารของสำนักอนามัย

๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ร้อยละ ๑๐๐

๓.๔ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๕ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๖ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๗ รมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ: เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และโครงการต่อเนื่องตามข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและการพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ยุทธศาสตร์ ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและหย่อนตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร รวมทั้งสอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๘) ภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

รูปแบบโครงการ : เป็นโครงการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบสุขลักษณะและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ - เดือนกันยายน ๒๕๖๖

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
๑. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติจากผู้บริหาร	←→											
๒. จัดทำแผนการปฏิบัติงาน	←→											
๓. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์ สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒)	←→											
๔. เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร หรือกรณีที่ต้องตรวจยืนยันผล	←→											
๕. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท	←→											
๖. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง และจัดนิทรรศการ จัดกิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน				←→								
๗. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง				←→								

/ ขั้นตอน...

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
๘. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล ตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด	←											→
๙. รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป	←											→
๑๐. รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ตามแบบรายงานที่กำหนด	←											→

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๖ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โครงการตามแผนยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๙๐,๘๔๐ บาท (เก้าหมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) หรือชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI ๒) หรือส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร	(๑,๐๐๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๒๕,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ.) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ เรื่องแนวทางการปฏิบัติในการดำเนินการจัดหาพัสดุเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการบริหารงานฯ

/กิจกรรม...

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการเพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตมีนบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน จำนวน ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๒๐ วัน	(๕๐ บาท X ๕ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๒๐,๐๐๐	-ข้อบัญญัติ กทม. เรื่อง การจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุขเพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตมีนบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจำนวน ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๖ คน จำนวน ๔ วัน	- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๕๐ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๙๐ บาท X ๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๙,๖๐๐ ๔,๘๐๐ ๑,๔๔๐	ระเบียบ กทม. ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กทม. พ.ศ. ๒๕๕๐
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๑.ดำเนินการจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้แทนจากโรงเรียนหน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ๒.จัดนิทรรศการ จัดกิจกรรม อาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๓๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๑,๗๕๐ ๒,๒๕๐ ๖,๐๐๐	ระเบียบ กทม.ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอื่น ๆ ในการ จัดกิจกรรมเพิ่มเติม/ ตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๒๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

ทั้งนี้ ให้จ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณ
ที่ได้รับอนุมัติ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความ เสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารหรือ ผู้สัมผัสอาหารบางคนยังไม่ได้ รับการอบรมหรือการเรียนรู้ ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล อาหารตาม หลัก สูตร ที่ กรุงเทพมหานครกำหนด	๓	๓	ปานกลาง	- ประชาสัมพันธ์ให้ ผู้ประกอบการเข้ารับการ อบรมด้านการสุขาภิบาล อาหารตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด หรือศึกษาเรียนรู้ด้วย ตนเองและ เข้ารับการ ทดสอบความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหาร - จัดการประเมินทดสอบ ความรู้ด้านการสุขาภิบาล อาหาร กรณี ผู้สัมผัส อาหารเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความประสงค์จะเข้า รับการทดสอบความรู้ด้าน การสุขาภิบาลอาหาร

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด
ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด
ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท ได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ
และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการ...

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น

๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๕ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๖ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบ

บูรณาการ ทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๗ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ เพิ่มตัวชี้วัดโครงการทั้งระดับผลผลิต ผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือ ใน การวัด	ระยะเวลา
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่ม ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ที่เป็นอันตรายในระบบทางเดิน อาหาร ๕ ชนิดได้แก่ Salmonella,E.coli,S.aureus และ V.cholera ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๗๘	๗๘	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่าง อาหารที่ตรวจ ไม่พบ x ๑๐๐/ จำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมด	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่ม ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (สารเคมี) ๗ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซึระ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test Kit) ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๙๕	๙๕	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่าง อาหารที่ตรวจ ไม่พบ x ๑๐๐/ จำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมด	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖
จัดอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัส อาหาร ได้รับการอบรมหรือการ เรียนรู้ด้วยตนเองด้านการ สุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตร ที่กรุงเทพมหานครกำหนด	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถาน ประกอบการ ทั้งหมดในพื้นที่ เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

/ตัวชี้วัด...

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือ ในการวัด	ระยะเวลา
จัดประชุมเครือข่ายงาน สุขภาพอาหารในโรงเรียน อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานศึกษา ทั้งหมดในพื้นที่ เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖
จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดการพัฒนาตลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตลาดประเภท ๑ และและ ประเภท ๒ ในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖
รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้าน การสุขภาพอาหารใน กลุ่มเป้าหมายสถาน ประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถาน ประกอบการ ทั้งหมดในพื้นที่ เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการให้เป็นไปตามแผนการปฏิบัติงาน และรายงานผลการปฏิบัติงานเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล โดยใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางเทียมศรี อิ่มเอมประเสริฐ)

เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขอาวุโส
รักษาการหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
สำนักงานเขตมีนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายศักดิ์ชัย ไสสุข)

ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี

ผู้อำนวยการเขต.....วันที่.....
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต.....วันที่.....
หัวหน้าฝ่าย.....วันที่.....
เจ้าหน้าที่ยื่น.....วันที่.....
เจ้าหน้าที่ธุรการ.....วันที่.....
เจ้าหน้าที่พิมพ์/กาน.....วันที่.....