

ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย  
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร  
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕



## ๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้ กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒, ๘๗.๘, ๙๑.๑, ๑๐๐.๖ และ ๙๑.๒๐ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้น สำนักงานเขตสาทร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่เขตสาทร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานครนักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

/๒. วัตถุประสงค์



## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสภากาชาดอาหาร

ในสถานประกอบการอาหาร ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านเคมีและ

จุลินทรีย์

## ๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร

๓.๒ ร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

## ๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑. ประเภทโครงการยุทธศาสตร์ (Flagship Project) และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงยุทธศาสตร์ สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ถูกสุขลักษณะ และแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชน ในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงาน ต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

## ๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตั้งแต่ตุลาคม ๒๕๖๔ - กันยายน ๒๕๖๕ โดยดำเนินการในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต สาทร์

## ๖. แผนปฏิบัติการ

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                                                                                    | ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|
|                                                                                                        | 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. สํารวจข้อมูลเสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ                                                               | ↔                    |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๒. จัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารและตรวจประเมินตามแผนที่กำหนด |                      | ←    |      |      |      |       |       |      |       |      |      | →    |

/๓. จัดซื้อตัวอย่าง...

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                                                                                                     | ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|
|                                                                                                                         | 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. จัดซื้อตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการอาหาร                                                                             |                      | ←    |      |      |      |       |       |      |       |      |      | →    |
| ๔. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาด/ผู้ขายของในตลาดตามกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย                           |                      |      |      | ↔    |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๕. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับข้าราชการและลูกจ้างและปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด                                 |                      |      |      | ↔    |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๖. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข และปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด                    |                      |      |      |      |      | ↔     |       |      |       |      |      |      |
| ๗. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตามกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑ ครั้ง |                      |      |      |      |      |       |       |      |       | ↔    |      |      |
| ๘. สรุปผลการดำเนินงาน                                                                                                   |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      | ↔    |





๗. งบประมาณ

| กิจกรรม                                              | กลุ่มเป้าหมาย                                                                                                                     | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวนเงิน (บาท) | กฎหมายระเบียบที่                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ค่าตัวอย่างอาหาร                                  | - สถานประกอบการด้านอาหาร ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรงอาหาร/ แผงค้าในสถานศึกษา | ๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบ เพื่อตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี และชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง                                                                                                         | ๓๐,๐๐๐          | ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๗๙ ...                             |
| ๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา                              | - สถานประกอบการด้านอาหาร ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรงอาหารในสถานศึกษา         | - ค่าอาหารทำการนอกเวลา ประกอบด้วย นักวิชาการ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕ คน X ๕๐ บาท X ๔ ชั่วโมง) ปฏิบัติงานจำนวน ๒๓ วัน                                                                                                                                                           | ๒๓,๐๐๐          | ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑                               |
| ๓. ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข | - สถานประกอบการด้านอาหาร ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรงอาหารในสถานศึกษา         | - ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข รวม ๖ คน ปฏิบัติงาน ประกอบด้วย<br>- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชม.)<br>- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๕๐ บาท X ๒ คน X ๔ ชม.)<br>- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๙๐ บาท X ๑ คน X ๔ ชม.)<br>ปฏิบัติงานจำนวน ๕ วัน | ๑๙,๘๐๐          | ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์แก่บุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ |

/กิจกรรม...



| กิจกรรม                                                       | กลุ่มเป้าหมาย                                                          | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | จำนวนเงิน (บาท) | หมายเหตุ                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๔. ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน       | - เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง | ๔.๑ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งละครั้งวัน (ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี)<br>๔.๒ ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เช่น จัดนิทรรศการ การจัดกิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน | ๑๐,๐๐๐          | - ระเบียบกระทรวงคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารงานของส่วนราชการ พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง การจัดหาอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าเช่า ที่พักของหน่วยงานรัฐ...<br>- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ ... |
| ๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย | - ตลาดประเภท ๑ และ ๒ ในพื้นที่เขตสาทร                                  | - ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย หรือจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ                                                                                                                                             | ๕,๐๐๐           | - ระเบียบกระทรวงคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารงานของส่วนราชการ พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง การจัดหาอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าเช่า ที่พักของหน่วยงานรัฐ...                                                                    |

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย /งบรายจ่ายอื่น, รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๗,๘๐๐.- บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน),



๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

| ความเสี่ยง                                                                                                 | การประเมินความเสี่ยง |         |                 | แนวทางการบริหารความเสี่ยง                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | โอกาสที่จะเกิด       | ผลกระทบ | ระดับความเสี่ยง |                                                                                                                                 |
| ๑. สถานประกอบการอาหารไม่ให้ความสำคัญร่วมมือ ทำให้ไม่ผ่านการตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหาร | ๑                    | ๓       | ปานกลาง         | ๑.ใช้มาตรการทางกฎหมายอย่างเข้มงวด<br>๒.ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับมอบป้ายรับรอง ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ |

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

| ตัวชี้วัด                                                                                                  | ค่าเป้าหมาย | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                                                                                                                                                                      | ระยะเวลา                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ๑.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | ร้อยละ ๑๐๐  | ผลลัพธ์         | <u>วิธีการคำนวณ</u><br>จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด<br><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u><br>๑.แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท<br>๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี | รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทุกวันที่ ๑๐ ของเดือน |

/ตัวชี้วัด...

| ตัวชี้วัด                                                                                     | ค่าเป้าหมาย | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                                                                                                                                                       | ระยะเวลา                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๒.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย | ร้อยละ ๑๐๐  | ผลลัพธ์         | วิธีการคำนวณ<br>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์<br>เครื่องมือในการใช้วัด<br>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย | รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน<br> |
| ๓.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี                 | ร้อยละ ๑๐๐  | ผลลัพธ์         | วิธีการคำนวณ<br>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์<br>เครื่องมือในการใช้วัด<br>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี                                | รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน                                                                                        |

#### ๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑. รายงานสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ เป็นรายไตรมาส ดังนี้

- ไตรมาสที่ ๑ เดือน ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึงเดือน มกราคม ๒๕๖๕
- ไตรมาสที่ ๒ เดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ ถึงเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๕
- ไตรมาสที่ ๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๕ ถึงเดือน กันยายน ๒๕๖๕

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ทุก ๓ เดือน ดังนี้

- ๒.๑ เดือน ธันวาคม ๒๕๖๔ ร้อยละ ๑๕
- ๒.๒ เดือน มีนาคม ๒๕๖๕ ร้อยละ ๔๐
- ๒.๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๕ ร้อยละ ๗๐
- ๒.๔ เดือน กันยายน ๒๕๖๕ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๒.๓ รายงานผลโครงการผ่านระบบ Digital plan เป็นประจำทุกเดือน

/๑๐.๓ การประเมิน...

### ๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตสาทร ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ โดยผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑. ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละประเภท
๒. ด้านความปลอดภัยของอาหาร
  - อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ร้อยละ ๑๐๐
  - ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ ๑๐๐
๓. ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

ผู้อำนวยการสำนักอนามัย  
ผู้อำนวยการเขตสาทร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายชาติชาย กุละนำพล)  
ผู้อำนวยการเขตสาทร