

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 และยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหาร ที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุม ความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อม ที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ข้อมูลสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปี ล่าสุด ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ จากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข พบว่า อัตราการ ป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๑๒๙.๒ ๑๑๗.๑๕ ๘๔.๒๗ ๕๕.๗๙ และ ๘๐.๔๕ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มลดลง อย่างต่อเนื่องในปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ สอดคล้องกับข้อมูลรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่ กรุงเทพมหานครในปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕ มีแนวโน้มลดลงทั้งด้านสารเคมีอันตรายและจุลินทรีย์ในอาหาร โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย พบปนเปื้อนร้อยละ ๐.๑๑ ๐.๑๕ ๐.๑๗ ๐.๑๐ และ ๐.๐๒ ตามลำดับ สำหรับสถิติการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร พบปนเปื้อนร้อยละ ๓.๐๓ ๒.๖๕ ๒.๔๓ ๑.๗๓ และ ๐.๕๖ ตามลำดับ

แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารจะลดลงอย่างต่อเนื่อง แต่กรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของ วัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและ ต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพ เศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบาย การกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ๒๒,๓๕๒ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๖๖) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบ ธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิต คนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความ สะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถาน ประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโต ของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของ เจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตาม ข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

อาจส่งผลกระทบต่อ...

อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง นอกจากนี้ยังพบว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร พบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ได้ หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น สำนักงานเขตห้วยขวาง โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ขึ้น เพื่อดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องรวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนา ปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารและด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร สะสมอาหารและอาหารในตลาด

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตรวจสอบ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และโรงเรียนในพื้นที่เขตห้วยขวาง

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓.๓ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ เฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรค ป้องกันและแก้ไขปัญหาเหตุเดือดร้อนรำคาญและปัญหาด้านสาธารณสุขอื่นๆ

๓.๔ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้กับเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต

๓.๕ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้กับเจ้าของ หรือผู้ดูแลตลาดและผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในตลาด เพื่อพัฒนาตลาดให้สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง
ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน

- สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ ๑๓ การสร้างเสริมให้คนไทยมีสุขภาพที่ดี แผนย่อยที่ ๑ การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพและการป้องกันควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาพ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเสริมและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้น

- สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าหมายในการพัฒนา พ.ศ. ๒๕๗๐ กรุงเทพมหานครตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ – เดือนกันยายน ๒๕๗๐ สถานที่ดำเนินการพื้นที่เขตห้วยขวาง

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๑ จัดทำโครงการเสนอขออนุมัติ	↔											
๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน (๑) แผนปฏิบัติงานฯ เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี ๔ ชนิด (๒) แผนปฏิบัติงานฯ เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนจุลินทรีย์และเชื้อโคลิฟอร์ม (๓) แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและประชาชน	↔											

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
(๔) แผนปฏิบัติงานฯ เฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมโรค และป้องกัน เหตุเดือดร้อนรำคาญด้านสุขาภิบาล อาหาร	↔											
(๕) แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับเครือข่าย งานสุขาภิบาลในโรงเรียนระดับเขต												
(๖) แผนปฏิบัติงานฯ ด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับเจ้าของ หรือผู้ดูแลตลาดและ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร												
๖.๓ ดำเนินการปฏิบัติตามแผนฯ		←										→
๖.๔ จัดทำรายงานสรุปผลการ ดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชา												↔

๗. งบประมาณ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ฝายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตห้วยขวาง
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทางเคมี และ จุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น หารสารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารซาลิซิลิก สารเคมีกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้าง ในผักสด และส่งตรวจวิเคราะห์ ทางห้องปฏิบัติการ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร (๑๖๐ ตัวอย่าง x ๒๕ บาท x ๑๐ เดือน)	๔๐,๐๐๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การ เก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และ การตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ -หนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๔/๗๐๒๘ ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่อง ขอส่งสำเนาหนังสือ คณะกรรมการการวินิจฉัยปัญหา การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ เรื่อง ขอรื้อและ ขออนุมัติกเว้นการปฏิบัติตาม ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กรณีการ จัดซื้อค่าตัวอย่างอาหารในการ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๒ เผยแพร่ความรู้ เฝ้าระวังและควบคุมโรค ป้องกันและแก้ไขปัญหาเหตุเดือดร้อนรำคาญ และปัญหาด้านสาธารณสุขทางด้านสุขาภิบาลอาหาร	- ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการในวันทำการ (๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๕๐ บาท x ๔๕ วัน)	๔๕,๐๐๐.-	-ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าทำการอาหารนอกเวลา พ.ศ.๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน การตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ (๒)
๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด พาหุวิถึ หรือตรวจสอบกรณีฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในวันทำการระหว่างเวลา ๐๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.	- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๔ คน (๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๔ คน x ๑๕ วัน) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน (๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๑๕ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑ คน x ๑๕ วัน) รวมเป็นเงิน	๔๘,๐๐๐.- ๙,๐๐๐.- ๕,๔๐๐.- ๖๒,๔๐๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ ข้อ ๕,๖ และตามหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดสำนักอนามัย และหน่วยงานอื่นแนบท้ายระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๑(๔),(๖) และข้อ๒(๓),(๕),(๖)
๗.๔ ดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๗๐ คน x ๓๕ บาท x ๑ ครั้ง) -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม -ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ รวมเป็นเงิน	๒,๔๕๐.- ๓,๐๕๐.- ๔,๕๐๐.- ๑๐,๐๐๐.-	-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ -ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ.๒๕๔๑ -หนังสือสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ด่วนที่สุด ที่ นร ๑๑๐๔/๕๒๖ ลงวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๕๖

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๕ ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้กับเจ้าของหรือผู้ดูแลตลาดและผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในตลาดเพื่อพัฒนาตลาดให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ข้าราชการและลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ปฏิบัติงานวันราชการปกติ ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. จำนวน ๕ คน ๆ ละ ๒๐๐ บาท จำนวน ๕ วัน (๕ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕ ครั้ง X ๕๐ บาท)	๕,๐๐๐.-	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕
รวมทั้งสิ้น	๑๖๒,๔๐๐ บาท		

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งบรายจ่ายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๑๖๒,๔๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นสองพันสี่ร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ 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 คุณ ๑๐๐ ๑.๒ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คุณ ๑๐๐ ๑.๓ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่าน	๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภท ตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ 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 มาตรการป้องกันโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการ ของกระทรวงสาธารณสุข ทั้งหมด หารด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> 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 ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
(๓) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นประจำทุกเดือนผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูล และประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายองอาจ รัตนานุกาพ)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตห้วยขวาง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสมบัติ เครือเกียรติธรรม)

ผู้อำนวยการเขตห้วยขวาง