

ชื่อโครงการ พัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
หน่วยงานที่รับผิดชอบ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครได้กำหนดนโยบาย Po๔๒ การหาพื้นที่ของเอกชนหรือหน่วยงานราชการที่สามารถจัดเป็นพื้นที่ขายของสำหรับหาบเร่หรือศูนย์อาหาร (Hawker Center) ประเด็นพัฒนากรุงเทพมหานครด้านเศรษฐกิจดี ข้อที่ ๒ เพิ่มพื้นที่ Hawker Center ตลาดค้าขาย เป้าหมายการพัฒนาพื้นที่เขต มีสำนักเทศกิจเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก (H) และสำนักงานเขต เป็นหน่วยงานสนับสนุน (R) โดยนิยามของ Hawker Center หมายถึง การประกอบกิจการในลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในสถานที่ใดสถานที่หนึ่ง ซึ่งต้องไม่เป็น "ถนน" ตามบทนิยามของพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ อาจจะเป็นพื้นที่ของกรุงเทพมหานคร พื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจหรือพื้นที่ของเอกชนที่ยินยอมเข้าร่วมโครงการ เพื่อรองรับผู้ค้าหาบเร่แผงลอยที่กรุงเทพมหานครได้จัดระเบียบพื้นที่ทำการค้า ตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนนหรือสถานสาธารณะ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ ให้เข้ามาจำหน่ายสินค้าในสถานที่ที่จัดเตรียมไว้ และมีการบริหารจัดการพื้นที่ตามกฎหมายหรือตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดขึ้นมาเฉพาะ ซึ่งสำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต เกี่ยวข้องในส่วนของการควบคุมกำกับดูแลการประกอบกิจการของศูนย์อาหาร Hawker Center ให้มีการปฏิบัติถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ควบคุมกำกับดูแลให้สถานที่เตรียม ทำ ประกอบปรุงอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และผู้สัมผัสอาหาร ปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่กฎหมายกำหนด ใ้เฝ้าระวังด้านคุณภาพอาหารไม่ให้เกิดการปนเปื้อนสารเคมี ใ้เฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งส่งเสริมให้การประกอบกิจการศูนย์อาหาร Hawker Center มีกิจกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น มีการป้องกันการเกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการ ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสียหรือฝุ่นละออง มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม มีการใช้ภาชนะที่ทำจากธรรมชาติหรือย่อยสลายง่าย เป็นต้น

สำนักอนามัย จึงได้จัดทำโครงการพัฒนายกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เพื่อควบคุม กำกับดูแลการประกอบกิจการศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้เป็นไปด้วยความถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตลอดจนเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ไม่ปนเปื้อนสารเคมี เชื้อโรคที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัย รวมทั้งส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับ สถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการป้องกันโรคติดต่อ

๒.๒ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๓ เพื่อสนับสนุนภารกิจการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอยของกรุงเทพมหานคร

๓. เป้าหมาย

พัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร จำนวน ๕๐ แห่ง

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามภารกิจประจำของสำนักอนามัย โครงการยุทธศาสตร์ ตามแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐)

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ ๑๓ การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี แผนย่อยที่ ๑ การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ โดยมีส่วนสนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) หมวดหมายที่ ๒ ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน รวมทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ และสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐ ประเด็นขับเคลื่อนที่ ๓ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety) รวมทั้งสอดคล้องกับภารกิจพื้นฐานสำนักอนามัย ในภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม และแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๒ เมืองสุขภาพดี วัตถุประสงค์หลักที่ ๘ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหาร

รูปแบบโครงการ ดำเนินโครงการในรูปแบบการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร การประชุมเชิงปฏิบัติการ การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และประชาสัมพันธ์ด้านสุขภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ - เดือนกันยายน ๒๕๗๐

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.
กิจกรรมที่ ๑ การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ค้า เจ้าหน้า ที่ เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center โดยจัดกิจกรรมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาระดับการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center จำนวน ๕๐ แห่ง โดยมีประเด็นในการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ ได้แก่ กฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้อง ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านโภชนาการ และด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม												
- จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พัฒนา แนวทางดำเนินการ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วยผู้ประกอบการ/ เจ้าหน้า ที่สำนักงานเขต /เจ้าหน้า ที่ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย / วิทยาการ/ เจ้าหน้า ที่ดำเนินการ รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๒๒ คน ระยะเวลา ๑ วัน ระหว่างเดือนมีนาคม ๒๕๗๐ ถึง เดือนเมษายน ๒๕๗๐						←→						
- จัดซื้อวัสดุ เครื่องเขียน อุปกรณ์ สำหรับการ จัดกิจกรรม				←→								
- สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน								←→				
กิจกรรมที่ ๒ การสุ่มตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center เพื่อให้มีการพัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีการปฏิบัติตาม กฎหมายที่เกี่ยวข้อง												
- ตรวจสอบและติดตามกำกับ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์ อาหาร Hawker Center ตาม กลุ่มเป้าหมาย ปฏิบัติงานในเวลา ราชการ ในวันราชการปกติ จำนวน ๓ ครั้ง/ปี (ไม่ใช้งบประมาณ)			←→			←→			←→			
- สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน			←→			←→			←→			←→

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.
กิจกรรมที่ ๓ การจัดกิจกรรมมอบป้ายรับรอง ศูนย์อาหาร Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนให้ผู้ประกอบการ ศูนย์อาหาร Hawker Center ตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดและปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค นักท่องเที่ยว ใช้บริการศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร												
- จัดทำป้ายรับรอง Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย												
- จัดกิจกรรมมอบป้ายรับรอง Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วยผู้ประกอบการ/เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต /เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย / เจ้าหน้าที่ดำเนินการ รวมจำนวนทั้งสิ้น ๑๒๐ คน												
- สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงานอาหารปลอดภัย ผลผลิตสุขาภิบาลอาหาร งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๑๕๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้ค้า เจ้าหน้าที่ เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ศูนย์อาหาร Hawker Center

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พัฒนาแนวทางดำเนินการ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวม ทั้งสิ้นจำนวน ๑๒๒ คน ประกอบด้วย ๑. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> ๑.๑ ผู้ประกอบการ ศูนย์อาหาร Hawker Center จำนวน ๕๐ คน ๑.๒ เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต จำนวน ๕๐ คน ๑.๓ เจ้าหน้าที่ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย จำนวน ๖ คน ๒. <u>ผู้ที่เกี่ยวข้อง</u> ๒.๑ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ จำนวน ๑๔ คน ๒.๒ วิทยากร จำนวน ๒ คน ระยะเวลา ๑ วัน เป็นการประชุมแบบ ไป - กลับ โดยใช้สถานที่ ราชการ ระหว่างเดือน มีนาคม ถึงเดือน เมษายน ๒๕๗๐	- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคเช้า) วิทยากรจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท)	๑,๘๐๐	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการ ฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ - คำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ ๑๘๐๒/๒๕๕๒
	- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคบ่าย) วิทยากรจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท)	๑,๘๐๐	ลว.๒๘ เม.ย.๒๕๕๒ เรื่อง หลักเกณฑ์การจัดโครงการ ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน - หนังสือสั่งการที่ กท ๐๔๐๑/๓๑๑
	- ค่าอาหาร (ไม่ครบมือ) (๑๒๒ คน x ๑๕๐ บาท)	๑๘,๓๐๐	ลว. ๒๓ ม.ค.๒๕๔๗ เรื่อง คู่มือการวิเคราะห์โครงการ ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๒๒ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ)	๘,๕๔๐	- หนังสือ กท ๐๔๐๑/๒๑๔ ลว. ๑๘ ก.พ.๒๕๖๒ เรื่อง ขอทบทวนการพิจารณา อนุมัติงบประมาณ ให้เป็นไปตามระเบียบ กรุงเทพมหานครว่าด้วย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑
	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๑,๕๖๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
รวมเป็นเงิน		๓๒,๐๐๐	

กิจกรรมที่ ๒ การสุ่มตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center

เพื่อให้มีการพัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จึงทำการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center ปฏิบัติงานในเวลาราชการ ในวันราชการปกติ จำนวน ๓ ครั้ง/ปี (ไม่ใช้งบประมาณในการดำเนินการ)

กิจกรรมที่ ๓ การจัดกิจกรรมมอบป้ายรับรองศูนย์อาหาร Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
จัดกิจกรรมมอบป้ายรับรอง Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ให้กับศูนย์อาหาร Hawker Center ที่ผ่านการประเมินตามแบบตรวจมาตรฐานอาหารปลอดภัย สำหรับศูนย์อาหาร Hawker Center ผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งสิ้นจำนวน ๑๒๐ คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบการศูนย์อาหาร Hawker Center / เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต / เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และเจ้าหน้าที่ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ วัน เดือนกรกฎาคม ถึงเดือนสิงหาคม ๒๕๗๐	- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม ไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๒๐ คน x ๑๕๐ บาท)	๑๘,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๒๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ)	๘,๔๐๐	
	- ค่าจัดทำป้ายรับรองศูนย์อาหาร Hawker Center ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๕๐ แผ่น	๕๐,๐๐๐	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	- ค่าของชำร่วยหรือของที่ระลึก (กระเป๋าผ้า จำนวน ๑๒๐ ใบ)	๑๒,๐๐๐	
	- ค่าจ้างเหมาจัดทำป้ายโฆษณาสิ่งพิมพ์		
	๑) แบ็คดรอป จำนวน ๑ ป้าย	๒๐,๐๐๐	
	๒) ป้ายโรลอัพ จำนวน ๕ ป้าย	๗,๕๐๐	
	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒,๑๐๐	
รวมเป็นเงิน		๑๑๘,๐๐๐	

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
- เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต มีการบรรจุแต่งตั้งเข้ารับตำแหน่งใหม่เปลี่ยนแปลงโยกย้ายหน้าที่ภายในหน่วยงาน และโอนย้ายต่างหน่วยงาน ทำให้การดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการขาดความต่อเนื่อง เช่น ไม่เข้าใจวิธีการ ขั้นตอนการตรวจประเมินการรายงานผลดำเนินงาน เป็นต้น ส่งผลต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานโครงการ	๓	๓	สูง	- จัดทำแนวทางการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ พัฒนาระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และเวียนแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ - ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานเขตอย่างต่อเนื่อง

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๙.๖ สนับสนุนภารกิจการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอยและการเพิ่มพื้นที่ตลาดค้าขายตามนโยบายของผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อน ได้รับการแก้ไข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษ บวกจำนวน ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การตรวจวิเคราะห์พบ การปนเปื้อนเชื้อโรคและ สารพิษ ได้รับการปรับปรุง แก้ไข/ตรวจซ้ำ แล้วไม่พบ การปนเปื้อน คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหารที่ตรวจวิเคราะห์หา การปนเปื้อนเชื้อโรคและ สารพิษทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> - การรายงานในระบบ สารสนเทศงานสุขาภิบาล อาหาร - BKK Food Safety Application - รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางห้องปฏิบัติการ - รายงานการปรับปรุง แก้ไข/ตรวจซ้ำ จากสำนักงานเขต กรณีพบการปนเปื้อน	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
๒. ร้อยละของ สถานประกอบการอาหาร ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร		ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> ร้อยละของ สถานประกอบการอาหาร ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐		๑) ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวน สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี/ เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คูณ ๑๐๐	
๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ร้อยละ ๖๐		๒) ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวน สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/ เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วย จำนวน สถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด คูณ ๑๐๐	
๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus)	ร้อยละ ๓๐		๓) ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวน สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/ เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus) หารด้วย จำนวน	

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			สถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

กองสุขาภิบาลอาหาร จะเป็นผู้ติดตามความก้าวหน้าทุกกิจกรรมตามแผนการดำเนินงานเป็นรายเดือน ผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

กองสุขาภิบาลอาหาร จะประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(..... (นายวาสุเทพ บุญชู))
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร..
สำนักอนามัย

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(..... (นางทวิพร ไชตินุชิต))
ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย