

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดินแดง

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๗๐

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 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้มีความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ข้อมูลสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปีล่าสุด 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 มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด และต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุม กำกับ ดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๔,๒๙๘ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๕) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery)

การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง นอกจากนี้ยังพบว่าสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร ซึ่งในพื้นที่กรุงเทพมหานครพบผู้ติดเชื้อจำนวนมาก โดยสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความจำเป็นต้องเข้าไปใช้บริการ และอาจก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหารได้ หากสถานประกอบการอาหารดังกล่าวไม่มีการปฏิบัติตามมาตรการในการป้องกันโรคตามที่ทางภาครัฐกำหนด ดังนั้น สำนักงานเขตดินแดง จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งควบคุมกำกับสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตรวจสอบ เฝ้าระวังคุณภาพโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และสถานศึกษา

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๓.๓ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เขตดินแดง

๓.๔ จัดกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา การจัดประชุม คณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา การจัดนิทรรศการ หรือการจัดกิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา พื้นที่เขตดินแดง

๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ ๑๓ การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี แผนย่อยที่ ๑ การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิบัติราชการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร รวมทั้งสอดคล้องกับการกิจพื้นฐานสำนักอนามัย ในการกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม 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 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

รูปแบบโครงการ ดำเนินโครงการในรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ การตรวจเฝ้าระวัง การส่งเสริมความรู้ การศึกษาวิจัย การรณรงค์ การส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๔ - กันยายน ๒๕๗๐

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐											
	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. จัดทำโครงการ	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	↔											
๓. ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพ อาหารด้วยชุดทดสอบ คุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test-Kit) ตามกลุ่มเป้าหมาย	←											→
๔. กิจกรรมเครือข่าย สุขภาพอาหารใน สถานศึกษา			←									→
๕. กิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัย			←									→
๖. สรุปผลการดำเนินงาน												↔

๗. งบประมาณ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบ วิเคราะห์ คุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบ คุณภาพอาหาร เบื้องต้น (Test-Kit) ตาม กลุ่มเป้าหมาย	๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารจาก กลุ่มเป้าหมาย ๑.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร ๑.๒ ตลาด ๑.๓ สถานที่จำหน่ายอาหารสถานศึกษา ๑.๔ ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท	๓๐,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐
	๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ของข้าราชการและลูกจ้าง (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓๐ วัน)	๓๐,๐๐๐.-	- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการ นอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘(๘.๑) - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการ รับเงิน การเบิกจ่ายเงิน ฯลฯ พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง
	<u>๓. ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากรทาง การแพทย์และสาธารณสุข</u> ๓.๑ นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๔ คน (๒๐๐ บาท x ๔ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ ครั้ง) ๓.๒ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๙๐ บาท x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ ครั้ง)	๖๔,๐๐๐.- ๗,๒๐๐.-	๑.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตรา การจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๙ และ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ข้อ ๔ ๒.หลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราทางการเงิน ค่าตอบแทนบุคลากรแบบท้ายระเบียบฯ ข้อ ๑(๔), ข้อ ๒ ๓.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการ รับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสองและวรรคสาม (๒)
๒. ค่าดำเนิน กิจกรรมที่ สนับสนุนการ พัฒนา สุขาภิบาล อาหารใน สถานศึกษา	<u>๑.การจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา</u> ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ x ๒ ครั้ง x ๓๐ คน) <u>๒.ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา</u> เช่น การจัดนิทรรศการ การจัดกิจกรรม อาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา จัดจ้างทำสื่อ อุปกรณ์ หรือจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับการดำเนินกิจกรรม	๑๐,๐๐๐.-	๑.ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงาน หรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ ๒.หนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหา การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ กรมบัญชีกลางด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๔๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ เรื่องการจัดอาหาร อาหาร ว่างและเครื่องดื่ม และค่าเช่าที่พัก ของหน่วยงานของรัฐ ตามระเบียบ กระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายใน การฝึกอบรมการจัดงาน และการประชุม ระหว่างประเทศ พ.ศ.๒๕๔๙ ๓.ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารงาน ของส่วนราชการ พ.ศ.๒๕๕๓
๓. ค่าดำเนินการ กิจกรรมการ พัฒนาตลาด สะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	<u>๑. ค่าดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการ ตลาด คณะกรรมการตลาด ผู้ค้า หรือตัวแทน ผู้ค้าในตลาด จัดจ้างทำสื่อ อุปกรณ์ จัดซื้อ วัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับ การดำเนินกิจกรรม</u>	๑๐,๐๐๐.-	๑.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ.๒๕๕๕ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๓๐ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัย
สิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๕๑,๒๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนห้าหมื่นหนึ่งพันสองร้อยบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ
แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
บุคลากรผู้สัมผัสอาหารไม่ได้รับการอบรมหรือขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๓	๓	สูง	๑. จัดอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเอง (self-study) เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ๒. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ ผู้ประกอบการและประชาชนได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความเข้าใจ เกิดจิตสำนึกและ
รับผิดชอบต่อบริโภคในการประกอบปรุงอาหารจำหน่ายที่ปลอดภัย

๙.๓ เกิดเครือข่ายในการเฝ้าระวังเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตดินแดง

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ระดับ ๕ (ร้อยละ ๑๐๐)	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งหมด หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณด้วย ๑๐๐ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขทั้งหมด หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณด้วย ๑๐๐	ต.ค. ๖๔ - ก.ย.๗๐

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application เป็นประจำทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินโครงการ

จำนวนสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวพรสุดา ผานุกรณ์)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตดินแดง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นางชุตีสา ศาสตร์สาระ)

ผู้อำนวยการเขตดินแดง

[illegible]