

ชื่อโครงการ : คำใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตธนบุรี
ปีงบประมาณ : พ.ศ. ๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

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

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพ ไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร

จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๕) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้านสารเคมีอันตรายและด้านจุลินทรีย์ในอาหารสูงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ แสดงให้เห็นว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังคงเป็นปัญหาที่ต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย ดังนั้น สำนักงานเขตธนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้นต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อเป็นการคุ้มครองและสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อาหารปลอดโรค ปลอดสารพิษ บริโภคได้อย่างมั่นใจ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตธนบุรี และทั่วพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนา ปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารและด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตรวจสอบ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และโรงเรียนในพื้นที่เขตธนบุรี

๓.๒ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารทุกประเภทมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด-๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิรูปราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ 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. ๒๕๖๔ - ๒๕๗๒) ภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ - เดือนกันยายน ๒๕๗๐ สถานที่ดำเนินการในพื้นที่เขตธนบุรี

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 จัดทำและขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๖.๒ จัดทำแผนปฏิบัติงาน ตรวจประเมินสุขาภิบาล อาหารในสถานประกอบการ อาหารเป้าหมาย	←											→
๖.๓ ตรวจประเมินด้าน สุขลักษณะและตรวจสอบ คุณภาพอาหาร	←											→
๖.๔ ดำเนินการจัด กิจกรรมสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา			←								→	
๖.๕ ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาตลาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย				←							→	
๖.๖ ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี							←				→	
๖.๗ สรุปผลการดำเนินงาน เสนอผู้บังคับบัญชา												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัย สิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๔๔,๖๐๐ บาท (หนึ่งแสนสี่หมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้ โดยแยกรายละเอียดงบประมาณตามกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ตรวจหาสารปนเปื้อนและ จุลินทรีย์	๓๐,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัด จ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ - หนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๔/๗๐๒๘ ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่อง ขอส่ง สำเนาหนังสือคณะกรรมการ การวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ เรื่อง ขอรื้อและขอ อนุมัติยกเว้นการปฏิบัติตาม ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ กรณีการจัดซื้อค่าตัวอย่าง อาหารในการตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหาร

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๒ การตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร และการ สรุปรายการตรวจประเมิน ด้านการสุขาภิบาล อาหาร รายงานในระบบ สารสนเทศงานสุขาภิบาล อาหาร (การตรวจประเมินด้าน การสุขาภิบาลอาหารใน สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด พาหุวิถี หรือ ตรวจสอบกรณีฉุกเฉิน ร้องเรียนด้านอาหารของ เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาล) ในวันทำการระหว่างเวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น.	๗.๒.๑ ค่าตอบแทนบุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๒ วัน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข (๑ คน x ๒๒ วัน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๑ คน x ๒๒ วัน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง)	๕๒,๘๐๐. - ๑๓,๒๐๐. - ๗,๙๒๐. -	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่า ด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราค่าตอบแทน ค่าตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ข้อ ๕ ๖ และตาม หลักเกณฑ์วิธีการและอัตรา การจ่ายเงิน ค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัดสำนัก อนามัย และหน่วยงานอื่นแนบ ท้ายระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์วิธีการและ อัตราค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๑ (๔) (๖) และข้อ ๒ (๓) (๕) (๖)
	รวมเป็นเงิน	๗๓,๙๒๐. -	
	๗.๒.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๓ คน x ๒๒ วัน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง)	๑๓,๒๐๐. -	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๓ การดำเนินกิจกรรม เครือข่ายการสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา	๗.๓.๑ จัดประชุมเครือข่าย สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๓๕ บาท x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	๒,๑๐๐. - ๑,๕๐๐. - ๓,๖๐๐. -	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ - ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๗.๓.๒ สนับสนุนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา โดยการจัดนิทรรศการ - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	 ๑๐,๐๐๐. -	
๗.๔ การดำเนินกิจกรรม การพัฒนาลาดสะอาด ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	๗.๔.๑ จัดประชุมผู้ประกอบการ ตลาดในพื้นที่เขตธนบุรี - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ คน x ๓๕ บาท x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	๘๗๕. - ๑,๐๐๐. - ๑,๘๗๕. -	- ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัด จ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๗.๔.๒ กิจกรรมส่งเสริมให้ความรู้ การสุขาภิบาลตลาดพื้นที่เขต ธนบุรี - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๐๐ คน x ๓๕ บาท) จำนวน ๗ ครั้ง - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	 ๗,๐๐๐. - ๖,๗๐๕. - ๑๓,๗๐๕. -	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๗.๕ การดำเนินกิจกรรม พัฒนาการสุขภาพ อาหารริมบาทวิถี	๗.๕.๑ จัดประชุมผู้ประกอบการ อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เขต ธนบุรี - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๓๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ รวมเป็นเงิน	๒,๑๐๐. - ๑,๒๐๐. - ๓,๓๐๐. -	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
รวมทั้งสิ้น		๑๔๙,๖๐๐ บาท	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการ บริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
- ผู้ประกอบการไม่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการและไม่ตระหนักถึงความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและปฏิบัติให้ถูกต้องตามมาตรฐาน	๒	๓	ปานกลาง	๑. บังคับใช้กฎหมาย ๒. ขอความร่วมมือและชี้แจงทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการ
- ขาดการรับรู้และความเข้าใจจากผู้ประกอบการและประชาชนเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	๒	๓	ปานกลาง	๑. ผลิตและเผยแพร่สื่อความรู้ในรูปแบบที่เข้าใจง่าย เช่น อินโฟกราฟิก คลิปวิดีโอ เป็นต้น ๒. จัดกิจกรรมให้ความรู้และความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยให้แก่ประชาชน เช่น ผู้ประกอบการ โรงเรียน เป็นต้น

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานคร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบปรุงอาหารให้สะอาดปลอดภัย และเข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดต่อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด - ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ระดับ ๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> ๑. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๑.๑ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			๑.๒ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ ๑.๓ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐	

ตัวชี้วัด	คำเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
			๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข คำนวณจากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (โควิด ๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขทั้งหมดหารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด คูณ ๑๐๐ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณ ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคคูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> การรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

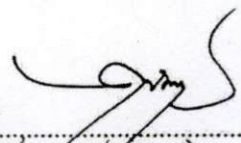
๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการเป็นประจำทุกเดือนผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

เก็บรวบรวมข้อมูลและประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ประเมินผลการดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวยมมา จรรยา)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตหนองรี

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
ว่าที่ร้อยตรี
(เดชธร แสงอำนาจ)
ผู้อำนวยการเขตหนองรี

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐
รายการ/โครงการ โครงการตามยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

วงเงินงบประมาณ ๑๔๙,๖๐๐.- บาท

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตธนบุรี

ที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
๑	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจหาสารปนเปื้อนและจุลินทรีย์	๓๐,๐๐๐	→									→			
๒	ค่าตอบแบบสอบถามทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	๗๓,๙๒๐	→									→			
๓	ค่าอาหารทำการนอกเวลาในการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	๑๓,๒๐๐	→									→			
๔	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	๑๓,๖๐๐		→								→			
๕	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๕,๕๘๐					→					→			
๖	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมวิถี	๓,๓๐๐										→			
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๔๙,๖๐๐										→			

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน..... จักรกฤษณ์

(เดชาธร แสงสีนาจ)

ผู้อำนวยการเขตธนบุรี

ผู้รับรอง