

โครงการ	ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี
ปีงบประมาณ	๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร พบว่ามีแนวโน้มสูงขึ้น บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ ๒๕๗๐ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร คัดกรองผู้ประกอบการ และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะและการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนายกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อคัดกรองผู้ประกอบการ และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

๓.๒ เก็บตัวอย่าง...

๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารของสำนักอนามัย

๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในสถานศึกษา ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ร้อยละ ๑๐๐

๓.๔ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๕ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง/ปี

๓.๖ จัดกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐาน จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๗ รมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ: เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และโครงการต่อเนื่องตามข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๗๐

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน 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) หมายเหตุที่ 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 ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐ ประเด็นขับเคลื่อน ที่ ๓ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety) รวมทั้งสอดคล้องกับภารกิจพื้นฐานสำนักอนามัย ในภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม และแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๒ เมืองสุขภาพดี วัตถุประสงค์หลักที่ ๘

รูปแบบโครงการ : เป็นโครงการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบสุขลักษณะและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ - เดือนกันยายน ๒๕๗๐

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
๑. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติจากผู้บริหาร	←→											
๒. จัดทำแผนการปฏิบัติงาน	←→											
๓. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นเพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit) และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบบที่เรียกเบื้องต้น (SI-๒)		←→										→
๔. เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร หรือกรณีที่ต้องตรวจยืนยันผล			←→									→
๕. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ในสถานศึกษา ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท	←→											→
๖. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาจำนวน ๑ ครั้ง และประสานสถานศึกษาจัดกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา								←→				→
๗. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานจำนวน ๑ ครั้ง			←→									→

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
๘. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด	←											→
๙. รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป	←											→
๑๐. รายงานผลการดำเนินงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	←											→

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๗๐ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล โครงการตามแผนยุทธศาสตร์ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๑๒๔,๖๐๐ บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) หรือชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) หรือส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร	(๑,๒๐๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๓๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุดที่ กค (กวจ.) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ เรื่อง แนวทางการปฏิบัติในการดำเนินการจัดหาพัสดุเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการบริหารงานฯ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๒.ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข เพื่อตรวจประเมินและแนะนำด้านสุขลักษณะ และตรวจสอบการปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบการปนเปื้อนสารเคมีในวัตถุดิบอาหารในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตมินบุรี และรายงานประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจำนวน ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วัน	- นักวิชาการ สุขาภิบาล จำนวน ๒ คน (๒๐๐ บาทX๒ คน X๔ ชั่วโมงX๒๒ วัน) - เจ้าพนักงาน สาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๕๐ บาท X ๒ คนX๔ชั่วโมง X๒๒ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๑ คน (๕๐ บาท X ๑ คน X๔ ชั่วโมงX๒๒ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง	๓๕,๒๐๐ ๒๖,๔๐๐ ๗,๙๒๐	ระเบียบกรมว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัดกท. พ.ศ. ๒๕๕๐
๓.ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ๓.๑ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้แทนจากสถานศึกษาภาครัฐและเอกชน ๓.๒ สถานศึกษาจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ครูและนักเรียน	- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๔๑ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ใน การจัดกิจกรรม เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง	๑,๐๒๕ ๘,๙๗๕	ระเบียบกรุงเทพ- มหานครว่าด้วยการ เบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการ จัดงานหรือกิจกรรมของ หน่วยงานสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๔
๔. ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน	-ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอื่น ๆ ในการ จัดกิจกรรม เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง	๑๕,๐๘๐	ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐาน	-ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอื่นๆในการ จัดกิจกรรม เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง	๑๕,๐๘๐	ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหาร ความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
สถานประกอบการอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัย จากการที่ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหารยังไม่ผ่านการอบรม หรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) ตามหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร	๓	๓	ปานกลาง	-ประชาสัมพันธ์ให้ ผู้ประกอบการและผู้ สัมผัสอาหารเข้ารับการ อบรมด้านการสุขาภิบาล อาหารตามแผนของ สำนักอนามัย หรือกับ หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียน เป็นผู้จัดอบรมกับ กระทรวงสาธารณสุข หรือศึกษาเรียนรู้ด้วย ตนเอง (Self Study) และเข้ารับการประเมิน ความรู้ด้านการ สุขาภิบาลอาหารกับ สำนักงานเขต -สำนักงานเขตดำเนินการ จัดอบรมโดยใช้สื่อ ออนไลน์ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
- ๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น
- ๙.๔ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๕ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๖ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ เพิ่มตัวชี้วัดโครงการทั้งระดับผลผลิต ผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือ ในการวัด	ระยะเวลา
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ Salmonella,E.coli,S.aureus และ V.cholera ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๖	๙๖	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบ x ๑๐๐/ จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (สารเคมี) ๗ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซอร์ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๘	๙๘	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบ x ๑๐๐/ จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

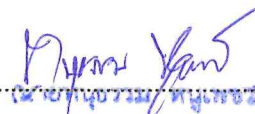
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือ ในการวัด	ระยะเวลา
ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล อาหารตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถาน ประกอบการทั้งหมด ในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
จัดประชุมคณะกรรมการ เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา จำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานศึกษา ทั้งหมดในพื้นที่ เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
จัดกิจกรรมการพัฒนาลาด สะอาดได้มาตรฐาน จำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตลาดประเภท ๑ และ ประเภท ๒ ในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐
รณรงค์ประชาสัมพันธ์ ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ในกลุ่มเป้าหมายสถาน ประกอบการอาหารในพื้นที่ เขตมีนบุรีและประชาชนทั่วไป	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถาน ประกอบการอาหาร ทั้งหมดในพื้นที่ เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการให้เป็นไปตามแผนการปฏิบัติงานและรายงานผล

๑๐.๓ การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล โดยใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นายณัฐชัย ไกลสุข)
ผู้อำนวยการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตมีนบุรี

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายณัฐชัย ไกลสุข)
ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี