

ชื่อโครงการ                      กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย  
หน่วยงานที่รับผิดชอบ      กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย  
                                         ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต  
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 ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาโดยการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกจากนี้ กรุงเทพมหานครได้จัดทำนโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐ (Bangkok Food Policy ๒๐๖๓ - ๒๐๖๗) เพื่อให้มีการบริหารจัดการอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิตและกระจายผลผลิตทางอาหาร การสะสม การปรุงประกอบ และการจำหน่ายอาหาร ต่อเนื่องมาถึงการบริหารจัดการอาหารส่วนเกิน การบริโภคอาหาร และการจัดการขยะเศษอาหารให้เกิดประโยชน์ ควบคู่กับความใส่ใจด้านสิ่งแวดล้อม โดยมีประเด็นขับเคลื่อนที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร ในประเด็นขับเคลื่อนที่ ๓ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety)

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ - ๒๕๖๗) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๘๘.๔๒๘, ๕๘.๑๙๔, ๘๓.๓๗๔, ๑๒๕.๘๖๓ และ ๒๒๒.๘๕๒ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้น สะท้อนให้เห็นว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๒๔,๐๓๐ ราย (ข้อมูล ณ วันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๘) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีความเร่งรีบ ต้องการบริการที่มีความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน การจัดบริการอาหารในรูปแบบศูนย์อาหาร Hawker Center การจำหน่ายอาหารที่มีการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร หากหน่วยงานของกรุงเทพมหานครขาดทรัพยากรการบริหารจัดการที่ดีในการควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึง อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน ขยะ น้ำเสีย ไขมันอุดตันในทางระบายน้ำ ผุ่นละอองต่างๆ เป็นต้น

ดังนั้น สำนักอนามัย จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง และส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งควบคุม กำกับ สถานประกอบการกิจการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ความปลอดภัยอาหาร การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการป้องกันโรคติดต่อ

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร และสร้างความร่วมมือในการพัฒนาทางด้านสุขาภิบาลอาหารกับผู้ประกอบการ ภาคเอกชน และประชาชนทั่วไป

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

## ๓. เป้าหมาย

๓.๑ พัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดให้ได้มาตรฐานระดับ Premium Market ของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๒๒ แห่ง

๓.๒ พัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาตจากกรุงเทพมหานคร

๓.๓ ส่งเสริมและตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓.๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

## ๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการยุทธศาสตร์ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง และเป็นโครงการต่อเนื่อง

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ ๑๓ การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี แผนย่อยที่ ๑ การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ โดยมีส่วนสนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๐) หมายความว่า ๒ ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน รวมทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย

| 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. |
| <p><b>กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด และสถานที่สะสมอาหาร</b></p> <p>กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามมาตรฐาน ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย พัฒนาด้านสุขลักษณะของตลาดให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล และยกระดับตลาดที่มีศักยภาพให้เป็นตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมเพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานที่สะสมอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมากในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และเพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจของผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย โดยมีขั้นตอนดำเนินงาน ดังนี้</p> |                      |      |                       |      |      |                       |       |      |       |      |      |      |
| <p>๑.๑ ตรวจประเมินตลาดที่เข้าร่วมกิจกรรม Premium Market กับกรุงเทพมหานคร และจัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |      |                       |      |      |                       |       |      |       |      |      |      |
| - เตรียมการจัดประชุม ๑๒ ครั้ง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |      | $\longleftrightarrow$ |      |      | $\longleftrightarrow$ |       |      |       |      |      |      |
| - จัดประชุมและสรุปผลการจัดประชุม ๑๒ ครั้ง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |      | $\longleftrightarrow$ |      |      | $\longleftrightarrow$ |       |      |       |      |      |      |

[illegible]

[illegible]

[illegible]

| 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. |
| ผู้บริโภค พร้อมทั้งเผยแพร่ไฟล์ภาพผ่านพับฯ ผ่านช่องทางเว็บไซต์และสื่อสังคมออนไลน์                                                                                                                                                                                                |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๓.๓.๒ จัดทำกระเป๋าคัดลอกภาพแบบพับเก็บได้ “อาหารปลอดภัย อยู่ในมือเรา” ส่งมอบให้สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร ใช้ในกิจกรรมเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ให้แก่ผู้บริโภค                                                                                                                 | ←→                   |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      | ←→   |
| <b>กิจกรรมที่ ๔ เฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร</b><br>กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยมีขั้นตอนดำเนินงาน ดังนี้ |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| - กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำของสำหรับประชาสัมพันธ์การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและรถหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่กรุงเทพมหานคร                                                                                                                                                       |                      |      | ←→   | ←→   | ←→   | ←→    | ←→    | ←→   |       |      |      |      |
| - สำนักงานเขตและกองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามแผนการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                         | ←→                   | ←→   | ←→   | ←→   | ←→   | ←→    | ←→    | ←→   | ←→    | ←→   | ←→   | ←→   |
| - กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมผลการดำเนินงานของ ๕๐ สำนักงานเขตและกองสุขาภิบาลอาหาร                                                                                                                                                                                                   | ←→                   | ←→   | ←→   | ←→   | ←→   | ←→    | ←→    | ←→   | ←→    | ←→   | ←→   | ←→   |
| - กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำป้ายรับรองการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่                                                                                                                                                                              |                      |      |      |      |      |       |       |      | ←→    | ←→   | ←→   | ←→   |
| - สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      | ←→   |

## ๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงานอาหารปลอดภัย ผลผลิตสุขาภิบาลอาหาร งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๑,๗๑๖,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนหนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การพัฒนาสุขภาพอาหารในตลาด และสถานที่สะสมอาหาร

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | จำนวนเงิน<br>(บาท)                 | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑.๑ ตรวจประเมินตลาด<br>ที่เข้าร่วมกิจกรรม<br>Premium Market กับ<br>กรุงเทพมหานคร และ<br>จัดประชุมคณะกรรมการ<br>พัฒนาตลาด Premium<br>Market กลุ่มเป้าหมาย คือ<br>ข้าราชการกรุงเทพมหานคร<br>ข้าราชการนอกสังกัด<br>กรุงเทพมหานคร และ<br>ผู้แทนจากภาคเอกชน<br>จำนวน ๑๗ คน<br>เจ้าหน้าที่ดำเนินงาน<br>จำนวน ๓ คน<br>ผู้เข้าร่วมประชุม ๑๐ คน<br>รวมจำนวน ๓๐ คน<br>จัดประชุม ๑๒ ครั้ง<br>ครั้งละ ๑ วัน แบบไป - กลับ<br>ใช้สถานที่ราชการ/เอกชน<br>ระหว่างเดือนพฤศจิกายน<br>๒๕๖๙ ถึงสิงหาคม ๒๕๗๐ | ๑.๑.๑ ค่าเบี้ยประชุมสำหรับ<br>คณะกรรมการ Premium Market<br>- ประธานกรรมการ ๑ คน<br>(๑ คน x ๖๒๕ บาท x ๑๒ ครั้ง)<br>- ข้าราชการกรุงเทพมหานคร<br>๑๔ คน<br>(๑๔ คน x ๕๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง)<br>- ข้าราชการนอกสังกัด<br>กรุงเทพมหานคร ๑ คน<br>(๑ คน x ๘๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง)<br>- ผู้แทนจากภาคเอกชน ๑ คน<br>(๑ คน x ๑,๐๐๐ บาท x ๑๒ ครั้ง) | ๗,๕๐๐<br>๘๔,๐๐๐<br>๙,๖๐๐<br>๑๒,๐๐๐ | พระราชกฤษฎีกากำหนด<br>เงินเดือน เงินเพิ่ม<br>เงินค่าเบี้ยประชุม และ<br>เงินตอบแทนอื่นของผู้ว่า<br>ราชการกรุงเทพมหานคร<br>ข้าราชการการเมืองอื่นของ<br>กรุงเทพมหานคร และ<br>กรรมการที่ผู้ว่าราชการ<br>กรุงเทพมหานครแต่งตั้ง<br>(ฉบับที่ ๘) พ.ศ. ๒๕๔๙<br><br>ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร<br>เรื่อง การจ่ายเงินค่าเลี้ยง<br>รับรอง พ.ศ. ๒๕๔๙ |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ๑.๑.๒ ค่าอาหาร (๓๐ คน<br>x ๗๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑๒ ครั้ง)                                                                                                                                                                                                                                                                        | ๒๕,๒๐๐                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ๑.๑.๓ ค่าอาหารว่างและ<br>เครื่องดื่ม (๓๐ คน x ๒๕ บาท<br>x ๒ มื้อ x ๑๒ ครั้ง)                                                                                                                                                                                                                                                  | ๑๘,๐๐๐                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| รวม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ๑๕๖,๓๐๐                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ๑.๒ การจัดกิจกรรมมอบ<br>ป้าย Premium market<br>ให้กับตลาดที่ผ่าน<br>การประเมิน และมอบโล่<br>ประกาศเกียรติคุณให้แก่<br>สำนักงานเขตที่สนับสนุน<br>การจัดกิจกรรมพัฒนา<br>ตลาด Premium market<br>กลุ่มเป้าหมาย คือ<br>ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร/<br>ผู้ประกอบการตลาด/                                                                                                                                                                                                                          | ๑.๒.๑ ค่าอาหารและเครื่องดื่ม<br>ไม่มีแอลกอฮอล์<br>(๒๕๐ คน x ๑๕๐ บาท)                                                                                                                                                                                                                                                          | ๓๗,๕๐๐                             | ระเบียบกรุงเทพมหานคร<br>ว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย<br>ในการจัดงานหรือกิจกรรม<br>ของหน่วยงานในสังกัด<br>กรุงเทพมหานคร<br>พ.ศ. ๒๕๕๔                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ๑.๒.๒ ค่าอาหารว่างและ<br>เครื่องดื่ม<br>(๒๕๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ)                                                                                                                                                                                                                                                            | ๑๗,๕๐๐                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                          | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต/<br>สำนักสิ่งแวดล้อม/<br>สำนักอนามัย /กรมอนามัย<br>กระทรวงสาธารณสุข/<br>สำนักงานตลาด<br><br>กรุงเทพมหานคร/ สมาคม<br>ตลาดสดไทย/ หน่วยงาน<br>อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง/เจ้าหน้าที่<br>ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ และ<br>เจ้าหน้าที่ดำเนินการ<br>รวมจำนวน ๒๕๐ คน<br>จัดกิจกรรม ๑ วัน<br>จำนวน ๑ ครั้ง<br>เดือนพฤษภาคม ๒๕๗๐<br>ถึงเดือนสิงหาคม ๒๕๗๐<br>สถานที่ราชการ | ๑.๒.๓ ค่าจัดทำป้ายตลาด<br>Premium Market<br>(๒๒ แผ่น x ๓,๕๐๐ บาท)                                                                                         | ๗๗,๐๐๐             | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ<br>การบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐ |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑.๒.๔ ค่าจัดทำถ้วยรางวัล<br>The Best of Premium Market<br>สำหรับตลาดที่ได้รับรางวัล<br>Premium Market ติดต่อกัน<br>๓ ปีต่อเนื่อง<br>(๑๕ ถ้วย x ๓,๕๐๐ บาท) | ๕๒,๕๐๐             |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑.๒.๕ ค่าจัดทำโล่ประกาศ<br>เกียรติคุณแก่สำนักงานเขตที่มี<br>ตลาดได้รับคัดเลือกให้เป็นตลาด<br>Premium Market<br>(๒๒ โล่ x ๓,๕๐๐ บาท)                       | ๗๗,๐๐๐             |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑.๒.๖ ค่าจัดทำของชำร่วยหรือ<br>ของที่ระลึก<br>(กระเป๋าผ้า ๒๕๐ ใบ)                                                                                         | ๕๐,๐๐๐             |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑.๒.๗ ค่าจัดทำป้ายโฆษณาหรือ<br>สิ่งพิมพ์ (ป้ายประชาสัมพันธ์<br>แบบ Full Frame) ๑ ชุด                                                                      | ๒๕,๐๐๐             |                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๑.๒.๘ ค่าวัสดุอุปกรณ์                                                                                                                                     | ๓,๐๐๐              |                                                                                                                                                                         |
| รวม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                           | ๓๓๙,๕๐๐            |                                                                                                                                                                         |
| รวมเป็นเงิน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           | ๔๙๕,๘๐๐            |                                                                                                                                                                         |

กิจกรรมที่ ๒ การยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Bangkok Street Food Good Health)

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | รายการค่าใช้จ่าย                                                                          | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๒.๑ พัฒนาด้าน<br>การสุขาภิบาลอาหาร<br>ริมบาทวิถีในพื้นที่<br>ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต<br>จากกรุงเทพมหานคร<br>โดยจัดประชุม<br>เชิงปฏิบัติการ เพื่อ<br>แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>พัฒนาแนวทางดำเนินการ<br>ผู้เข้าร่วมกิจกรรม<br>ประกอบด้วย<br>ผู้ประกอบการอาหาร<br>ริมบาทวิถี เจ้าหน้าที่<br>สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่<br>กองสุขาภิบาลอาหาร<br>สำนักอนามัย วิทยากร<br>เจ้าหน้าที่ดำเนินการ รวม<br>จำนวนทั้งสิ้น ๑๕๐ คน<br>ระยะเวลา ๑ วัน<br>เป็นการประชุมแบบ<br>ไป - กลับ โดยใช้สถานที่<br>เอกชน ระหว่างเดือน<br>มีนาคม ๒๕๗๐ ถึงเดือน<br>เมษายน ๒๕๗๐ | - ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคเช้า)<br>วิทยากรจากหน่วยงานราชการ<br>(๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) | ๑,๘๐๐              | - ระเบียบกรุงเทพมหานคร<br>ว่าด้วยค่าใช้จ่าย<br>ในการฝึกอบรม<br>พ.ศ. ๒๕๔๑                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคบ่าย)<br>วิทยากรจากหน่วยงานราชการ<br>(๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) | ๑,๘๐๐              |                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - ค่าอาหารและเครื่องดื่ม<br>(ไม่ครบมือ)<br>(๑๕๐ คน x ๖๐๐ บาท x ๑ วัน)                     | ๙๐,๐๐๐             | - ระเบียบกรุงเทพมหานคร<br>ว่าด้วยค่าใช้จ่าย<br>ในการฝึกอบรม<br>พ.ศ. ๒๕๔๑ ข้อ ๑๔ (๑๐)                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม<br>(๑๕๐ คน x ๕๐ บาท x ๒ มื้อ<br>x ๑ วัน)                     | ๑๕,๐๐๐             | และหนังสือ กท<br>๐๔๐๑/๒๑๔<br>ลว. ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒<br>เรื่องขอทบทวน<br>การพิจารณาอนุมัติ<br>งบประมาณให้เป็นไปตาม<br>ระเบียบ กทม.ว่าด้วย<br>ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม<br>พ.ศ. ๒๕๔๑ |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - ค่าวัสดุ เครื่องเขียน อุปกรณ์<br>สำหรับการจัดกิจกรรม                                    | ๓,๙๔๐              | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ<br>การบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐        |
| รวม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                           | ๑๑๒,๕๔๐            |                                                                                                                                                                                 |

| กิจกรรม                                                                                                           | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                              | จำนวนเงิน<br>(บาท)   | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๒.๒ จัดทำคู่มือการพัฒนา<br>และยกระดับมาตรฐาน<br>อาหารริมบาทวิถี<br>และในรูปแบบหนังสือ<br>อิเล็กทรอนิกส์ (E- book) | - ค่าจัดทำคู่มือการพัฒนา<br>และยกระดับมาตรฐานอาหาร<br>ริมบาทวิถี จำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม<br>- จัดทำคู่มือการพัฒนา<br>และยกระดับมาตรฐานอาหาร<br>ริมบาทวิถี ในรูปแบบ<br>หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) | ๒๐๐,๐๐๐<br><br>๕,๕๐๐ | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง<br>และการบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐ |
| รวม                                                                                                               |                                                                                                                                                                                               | ๒๐๕,๕๐๐              |                                                                                                                                                                          |
| รวมเป็นเงิน                                                                                                       |                                                                                                                                                                                               | ๓๑๘,๐๔๐              |                                                                                                                                                                          |

กิจกรรมที่ ๓ การรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                   | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                             | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓.๑ ส่งเสริมให้<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร โดย<br>จัดทำใบรับรองมาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยฯ ให้กับ<br>ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ<br>สุขาภิบาล สำนักงานเขต<br>เพื่อส่งมอบให้แก่<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในพื้นที่เขต | ค่าจ้างเหมาจัดทำใบรับรอง<br>มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร<br>จำนวน ๒๗,๐๐๐ ใบ                                       | ๑๘๙,๐๐๐            | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง<br>และการบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐                                                                                       |
| ๓.๒ สุ่มตรวจประเมิน<br>ติดตาม กำกับมาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร<br>ในสถานประกอบการ<br>อาหารที่ได้มาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร<br>ปฏิบัติงาน<br>นอกเวลาราชการ                                                                                | ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน<br>การแพทย์และสาธารณสุข<br>๑) นักวิชาการสุขาภิบาล<br>(๔ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง<br>x ๒๔๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) | ๑๑๕,๒๐๐            | - ระเบียบกรุงเทพมหานคร<br>ว่าด้วยการกำหนด<br>หลักเกณฑ์วิธีการและอัตรา<br>การจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่<br>บุคลากรทางด้านการแพทย์<br>และสาธารณสุขในสังกัด<br>กรุงเทพมหานคร<br>พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓)<br>- หลักเกณฑ์ วิธีการและ<br>อัตราการจ่ายเงิน<br>ค่าตอบแทนบุคลากร |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๒) พนักงานขับรถยนต์<br>(๑ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง<br>x ๑๐๘ บาท x ๔ ชั่วโมง)                                                    | ๑๒,๙๖๐             |                                                                                                                                                                                                                                                                |

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                          | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ในวันราชการปกติ จำนวน<br>๒ ครั้ง ครั้งละ ๑๕ วัน                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           |                    | <p>ทางด้านการแพทย์และ<br/>สาธารณสุขในสังกัดสำนัก<br/>อนามัยและหน่วยงานอื่น<br/>แนบท้ายระเบียบ<br/>กรุงเทพมหานครว่าด้วย<br/>การกำหนดหลักเกณฑ์<br/>วิธีการและอัตราการจ่ายเงิน<br/>ค่าตอบแทนแก่บุคลากร<br/>ทางด้านการแพทย์และ<br/>สาธารณสุขในสังกัด<br/>กรุงเทพมหานคร<br/>พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓)</p> <p>- ประกาศคณะกรรมการ<br/>พิจารณาจ่ายเงิน<br/>ค่าตอบแทนและเงินเพิ่ม<br/>พิเศษของสำนักอนามัย<br/>เรื่อง ปรับเพิ่มอัตราการจ่าย<br/>ค่าตอบแทนแก่บุคลากร<br/>ทางด้านการแพทย์และ<br/>สาธารณสุขในสังกัดสำนัก<br/>อนามัย พ.ศ. ๒๕๖๗</p> |
| รวม                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                           | ๑๒๘,๑๖๐            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>๓.๓ จัดทำสื่อ<br/>ประชาสัมพันธ์มาตรฐาน<br/>อาหารปลอดภัยของ<br/>กรุงเทพมหานคร</p> <p>๓.๓.๑ จัดทำแผ่นพับ<br/>“เลือกอาหารปลอดภัย<br/>สังเกตป้ายรับรองฯ”<br/>๒ ภาษา (ภาษาไทย<br/>ภาษาอังกฤษ)<br/>ส่งมอบให้สำนักงานเขต<br/>และกองสุขาภิบาลอาหาร<br/>ใช้ในกิจกรรมเผยแพร่<br/>ประชาสัมพันธ์ให้แก่<br/>ผู้บริโภค</p> | <p>- ค่าจ้างจัดทำคู่มือผู้บริโภค<br/>“เลือกอาหารปลอดภัย สังเกต<br/>ป้ายรับรองฯ” ๒ ภาษา<br/>(ภาษาไทย ภาษาอังกฤษ)<br/>จำนวน ๒๐,๐๐๐ ฉบับ</p> | ๑๐๐,๐๐๐            | <p>- พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br/>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br/>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐</p> <p>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br/>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง<br/>และการบริหารพัสดุภาครัฐ<br/>พ.ศ. ๒๕๖๐</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                  | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                   | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓.๓.๒ จัดทำกระเป๋าคัด<br>พิกษาแบบพับเก็บได้<br>“อาหารปลอดภัย<br>อยู่ในมือเรา”<br>ส่งมอบให้สำนักงานเขต<br>และกองสุขาภิบาลอาหาร<br>ใช้ในกิจกรรมเผยแพร่<br>ประชาสัมพันธ์ให้แก่<br>ผู้บริโภค | - ค่าจ้างจัดทำกระเป๋าคัดพิกษา<br>แบบพับเก็บได้<br>“อาหารปลอดภัย อยู่ในมือเรา”<br>จำนวน ๑๐,๐๐๐ ชิ้น | ๓๕๐,๐๐๐            | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง<br>และการบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐ |
| รวม                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    | ๔๕๐,๐๐๐            |                                                                                                                                                                          |
| รวมเป็นเงิน                                                                                                                                                                              |                                                                                                    | ๗๖๗,๑๖๐            |                                                                                                                                                                          |

กิจกรรมที่ ๔ การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

| กิจกรรม                                                                                                                        | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                | จำนวนเงิน<br>(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๔.๑ จัดทำของสำหรับ<br>ประชาสัมพันธ์การตรวจ<br>เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร<br>และรถหน่วยตรวจ<br>คุณภาพอาหารเคลื่อนที่<br>กรุงเทพมหานคร | - ค่าจัดทำฉากหลังขนาดใหญ่<br>สำหรับนิทรรศการ จำนวน ๑ ชิ้น                                                       | ๒๘,๕๐๐             | - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ<br>จัดจ้างและการบริหารพัสดุ<br>ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง<br>และการบริหารพัสดุภาครัฐ<br>พ.ศ. ๒๕๖๐ |
|                                                                                                                                | - ค่าจัดทำฉากหลังขนาดกลาง<br>สำหรับนิทรรศการ จำนวน ๒ ชิ้น                                                       | ๓๑,๐๐๐             |                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                | - ค่าจัดทำเคอร์เตอร์บูธ<br>ขนาดเล็ก สำหรับนิทรรศการ                                                             | ๑๐,๕๐๐             |                                                                                                                                                                          |
| รวม                                                                                                                            |                                                                                                                 | ๗๐,๐๐๐             |                                                                                                                                                                          |
| ๔.๒ จัดทำป้ายรับรอง<br>การจัดและจำหน่าย<br>กระเช้าของขวัญของ<br>กรุงเทพมหานครในช่วง<br>เทศกาลปีใหม่                            | - ค่าจัดทำป้ายรับรองการจัด<br>และจำหน่ายกระเช้าของขวัญ<br>ของกรุงเทพมหานครในช่วง<br>เทศกาลปีใหม่ จำนวน ๕๐๐ แผ่น | ๖๕,๐๐๐             |                                                                                                                                                                          |
| รวมเป็นเงิน                                                                                                                    |                                                                                                                 | ๑๓๕,๐๐๐            |                                                                                                                                                                          |

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

## ๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

| ความเสี่ยง                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การประเมินความเสี่ยง |         |                    | แนวทางการบริหารความเสี่ยง                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | โอกาสที่จะเกิด       | ผลกระทบ | ระดับของความเสี่ยง |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| - เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต มีการบรรจุแต่งตั้งเข้ารับตำแหน่งใหม่เปลี่ยนแปลงโยกย้ายหน้าที่ภายในหน่วยงาน และโอนย้ายต่างหน่วยงาน ทำให้การดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการขาดความต่อเนื่อง เช่น ไม่เข้าใจวิธีการ ขั้นตอนการตรวจประเมินการรายงานผลดำเนินงาน เป็นต้น ส่งผลต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานโครงการ | ๓                    | ๓       | สูง                | - จัดทำแนวทางการดำเนินงานตามกิจกรรมของโครงการ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานในช่วงต้นปีงบประมาณอย่างต่อเนื่อง<br>- ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานเขตอย่างต่อเนื่อง<br>- จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ให้แก่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต ในระหว่างดำเนินการ |

## ๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน

๙.๓ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ

๙.๔ เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต มีความรู้ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

๙.๕ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๖ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

| ตัวชี้วัด                                                                                                                    | ค่าเป้าหมาย   | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/<br>เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ระยะเวลา                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ๑. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ<br>การสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน<br>เชื้อโรคและสารพิษ<br>และในกรณีที่พบการปนเปื้อน<br>ได้รับการแก้ไข | ร้อยละ<br>๑๐๐ | ผลลัพธ์         | <p><u>วิธีการคำนวณ</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหาร<br/>ที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์<br/>ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค<br/>และสารพิษ บวกจำนวน<br/>ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ<br/>การตรวจวิเคราะห์พบ<br/>การปนเปื้อนเชื้อโรคและ<br/>สารพิษ ได้รับการปรับปรุง<br/>แก้ไข/ตรวจซ้ำ แล้วไม่พบ<br/>การปนเปื้อน คูณด้วย ๑๐๐<br/>หารด้วยจำนวนตัวอย่าง<br/>อาหารที่ตรวจวิเคราะห์หา<br/>การปนเปื้อนเชื้อโรคและ<br/>สารพิษทั้งหมด</p> <p><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การรายงานผลตรวจ<br/>คุณภาพอาหารด้วย<br/>ชุดทดสอบเบื้องต้น ในระบบ<br/>สารสนเทศงานสุขาภิบาล<br/>อาหาร</li> <li>- BKK Food Safety<br/>Application</li> <li>- รายงานผลการตรวจ<br/>วิเคราะห์คุณภาพอาหาร<br/>ทางห้องปฏิบัติการ</li> <li>- รายงานการปรับปรุง<br/>แก้ไข/ตรวจซ้ำ<br/>จากสำนักงานเขต<br/>กรณีพบการปนเปื้อน</li> </ul> | ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙<br>ถึง ๓๐ กันยายน<br>๒๕๗๐ |

| ตัวชี้วัด                                                                          | ค่าเป้าหมาย   | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/<br>เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                                                                                                                                                  | ระยะเวลา                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ๒. ร้อยละของ<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย<br>ของกรุงเทพมหานคร   |               | ผลลัพธ์         | <u>วิธีการคำนวณ</u><br>ร้อยละของ<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย<br>ของกรุงเทพมหานคร                                                                                                                                                                    | ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙<br>ถึง ๓๐ กันยายน<br>๒๕๗๐ |
| ๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ<br>ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย<br>(ระดับ ๓ ดาว)                  | ร้อยละ<br>๑๐๐ |                 | ๑) ระดับดี/เกรด C<br>ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว)<br>คำนวณจากจำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร ระดับดี/<br>เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)<br>หารด้วย จำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ทั้งหมด คูณ ๑๐๐                               |                                         |
| ๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ<br>ระดับดีมาก/เกรด B<br>(ระดับ ๔ ดาว/Green<br>Service)        | ร้อยละ<br>๖๐  |                 | ๒) ระดับดีมาก/เกรด B<br>(ระดับ ๔ ดาว/Green<br>Service)<br>คำนวณจากจำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร<br>ปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร<br>ระดับดีมาก/ เกรด B<br>(ระดับ ๔ ดาว/Green<br>Service) หารด้วย จำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ทั้งหมด คูณ ๑๐๐ |                                         |
| ๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ<br>ระดับดีเลิศ/เกรด A<br>(ระดับ ๕ ดาว/<br>Green Service Plus) | ร้อยละ<br>๓๐  |                 | ๓) ระดับดีเลิศ/เกรด A<br>(ระดับ ๕ ดาว/Green<br>Service Plus)<br>คำนวณจากจำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร                                                                                                                                                                     |                                         |

| ตัวชี้วัด | ค่าเป้าหมาย | ประเภท<br>ตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/<br>เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                                                                                                                                                                                   | ระยะเวลา |
|-----------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|           |             |                     | ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน<br>อาหารปลอดภัยของ<br>กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ/<br>เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/<br>Green Service Plus)<br>หารด้วย จำนวน<br>สถานประกอบการอาหาร<br>ทั้งหมด คูณ ๑๐๐<br><br><u>เครื่องมือในการใช้วัด</u><br>การรายงานในระบบ<br>สารสนเทศงานสุขาภิบาล<br>อาหาร และ BKK Food<br>Safety Application |          |

**๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า**

กองสุขาภิบาลอาหาร จะเป็นผู้ติดตามความก้าวหน้าทุกกิจกรรมตามแผนการดำเนินงาน เป็นรายเดือน ผ่านการรายงานในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application

**๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ**

กองสุขาภิบาลอาหาร จะประเมินผลโครงการจากการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ ประเมินผลการดำเนินงาน ตั้งแต่เริ่มต้น จนถึงสิ้นสุดโครงการ

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

ลงชื่อ ..... ผู้อนุมัติโครงการ  
( นางทวีพร โชตินุชิต )  
ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย  
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย