

ร่าง แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ สำนักอนามัย ในส่วนของกองสุขาภิบาลอาหาร

ข้อมูลทั่วไป/สถานการณ์ของพื้นที่

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้าแหล่งวัตถุดิบอาหาร ส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำ ขั้นตอนการผลิตบางส่วนอยู่นอกเหนือการควบคุม กำกับ ดูแลของ กรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือ ปลายทางก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร

จากการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัย นับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่า สถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปี พ.ศ.๒๕๕๗-๒๕๕๘ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๑.๘๗ , ๒.๑๖ ตามลำดับ และเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๙ (ร้อยละ๒.๓๓) เนื่องจากในปี ๒๕๕๙ มีการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารโดยเน้นที่อาหารกลุ่มเสี่ยงเป็นหลัก และสถิติการปนเปื้อนเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ.๒๕๕๗-๒๕๕๙ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๑.๓๑ , ๒๗.๕ และ ๒๓.๗๐ ตามลำดับ

ตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์นั้น ตรวจพบเชื้อ *Coliform* มากที่สุด รองลงมา ได้แก่ *E.coli* และ *V.parahaemolyticus* แสดงให้เห็นว่าสาเหตุหลักคือ การปนเปื้อนจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่า มีแนวโน้มสูงขึ้นเล็กน้อย โดยในปี พ.ศ. ๒๕๕๗-๒๕๕๙ (๖๖๘.๗๙ , ๖๗๗.๕๘ และ ๗๘๙.๓๒) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ.๒๕๕๗-๒๕๕๘ (๑,๔๗๙ /๑,๖๘๕.๖๒) และลดลงเล็กน้อยในปี พ.ศ.๒๕๕๙ (๑,๕๕๖.๔๘)

เป้าหมาย

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

ผลการดำเนินงานหลัก (ตัวชี้วัดตามภารกิจงานยุทธศาสตร์)

๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์)
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)

มาตรการและโครงการ/กิจกรรม

ส่วนที่ ๑ การบริการสาธารณะ

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

มาตรการ (ตามแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑) ดังนี้

มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด

มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

โครงการยุทธศาสตร์	งบประมาณ (บาท)	ส่วนราชการรับผิดชอบ	เชื่อมโยงกับมาตรการ
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	๑๒,๙๕๔,๙๐๐.- (ข้อบัญญัติ)	กสอ.	มาตรการที่ ๑ มาตรการที่ ๒ มาตรการที่ ๓ มาตรการที่ ๔

แนวทางการประเมินผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑
 มิติที่ ๑ ประสิทธิภาพตามพันธกิจ

ตาราง ก. แสดงภารกิจงานยุทธศาสตร์

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย.....

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย.....

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๙๕
๒	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต)	ร้อยละ ๑๐๐

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	<p><u>นิยาม</u></p> <p>๑. ตัวอย่างอาหาร คือ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต</p> <p>๒. สารพิษ คือ สารเคมี๗ ชนิด ได้แก่บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์สารโพลาไร และกรดแอสซึลลิก โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)</p> <p>กรณี พบการปนเปื้อนสารพิษให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือ คำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p> <p><u>ผลผลิต</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p><u>ผลลัพท์</u></p> <p>ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสาร</p>	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย</p> <p>งบประมาณ ๑๒,๙๕๔,๙๐๐: บาท (ข้อบัญญัติ) (ดำเนินการ)</p> <p>ประกอบด้วยกิจกรรม</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๑</u></p> <p>เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๒</u></p> <p>การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ</p>

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
	๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์) (ต่อ)	<u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๙๕ <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	
<p>มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร</p> <p>มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ</p> <p>มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด</p> <p>มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร</p>	๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต)	<p><u>นิยาม</u></p> <p>๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข</p> <p>๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่สถานอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้</p> <p>(๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ</p> <p>(๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิครฟอร์มาลีนและพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกิน ร้อยละ ๑๐</p> <p>กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p>	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย</p> <p>งบประมาณ ๒๒,๙๕๔,๙๐๐ บาท (ข้อบัญญัติ) (ดำเนินการ)</p> <p>ประกอบด้วยกิจกรรม</p> <p>กิจกรรมที่ ๑</p> <p>เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย</p> <p>กิจกรรมที่ ๒</p> <p>การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ</p> <p>กิจกรรมที่ ๓</p> <p>การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย</p> <p>กิจกรรมที่ ๔</p> <p>การดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p>

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
	<p>๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต) (ต่อ)</p>	<p>(๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารฯ หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี</p> <p><u>ผลผลิต</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี</p> <p><u>ผลลัพ์</u> ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต</p> <p><u>สูตรการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี x ๑๐๐ / จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต</p>	<p><u>กิจกรรมที่ ๕</u> การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๖</u> การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๗</u> การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๘</u> การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๙</u> การประชาสัมพันธ์</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๑๐</u> การควบคุมและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่</p>

ตาราง ข. แสดงภารกิจงานประจำ

ด้านที่ ๑.มหานครปลอดภัย.....

มิติที่ ๑.๖.ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย.....

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละความสำเร็จของการควบคุม กำกับ การจัดการอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลผลิต)	ร้อยละ ๑๐๐
๒	ร้อยละของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๗๐

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด	๑.ร้อยละความสำเร็จของการควบคุม กำกับ การจัดการอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลผลิต)	นิยาม ๑. การจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ หมายถึง การอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ในกลุ่มผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการประเภท แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ๒. ร้อยละความสำเร็จของการควบคุม กำกับ การจัดการอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร หมายถึง การจัดการอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารจำนวน ๕๐ รุ่น ใน ๓ ชั้นตอนหลัก ได้ครบถ้วน คือ การจัดทำแผน การดำเนินการตามแผน และการประเมินผล ดังนี้	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ ๑๒,๙๕๔,๙๐๐: บาท (ข้อบัญญัติ) (ดำเนินการ) ประกอบด้วยกิจกรรม กิจกรรมที่ ๘ การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
	<p>๑. ร้อยละความสำเร็จของการควบคุม กำกับการจัดอบรม และประเมินผล ความรู้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร (ผลผลิต) (ต่อ)</p>	<p><u>ขั้นตอนที่ ๑</u> การจัดทำแผน ประกอบด้วย การ จัดทำงบประมาณ และแผนการดำเนินงาน เท่ากับ ร้อยละ ๒๐</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๒</u> การดำเนินการตามแผน ประกอบด้วย การควบคุม กำกับ การจัดอบรมตาม แผนที่กำหนดให้แล้วเสร็จ เท่ากับร้อยละ ๔๐</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๓</u> การประเมินผล ประกอบด้วย การจัดทำทะเบียนรายชื่อผู้ผ่านการประเมินผล การจัดทำหนังสือรับรอง และบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร เท่ากับร้อยละ ๔๐</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๑๐๐</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u> คำนวณค่าคะแนนความสำเร็จของการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัส อาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร จำแนกตามขั้นตอนของ การบริหารจัดการฯ ดังนี้ ดำเนินการขั้นตอนที่ ๑ เท่ากับร้อยละ ๒๐ ดำเนินการขั้นตอนที่ ๒ แล้วเสร็จภายใน - วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๑ เท่ากับร้อยละ ๔๐ - วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ เท่ากับร้อยละ ๕๐ - วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๑ เท่ากับร้อยละ ๖๐ - ก่อนวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ เท่ากับร้อยละ ๗๐ ดำเนินการขั้นตอนที่ ๓ เท่ากับร้อยละ ๔๐</p>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
	๒. ร้อยละของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)	<p><u>นิยาม</u> ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร หมายถึง ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ในกลุ่มสถานประกอบการประเภท แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่เข้ารับการอบรมและสอบผ่านการประเมินผลความรู้ ตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๗๐</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการประเมินผลความรู้ คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครทั้งหมด</p>	

ตาราง ค. แสดงตัวชี้วัดและภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑

ด้านที่ ๑. มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖. ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ฝ่ายที่รับผิดชอบ
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๗๘	<p><u>นิยาม</u></p> <p>๑. ตัวอย่างอาหาร คือ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอยตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต</p> <p>๒. ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คือ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ฉบับล่าสุด</p> <p>๓. เชื้อโรค คือ เชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella</i>, <i>E.coli</i>, <i>S. aruers</i> และ <i>V. cholera</i></p> <p>กรณี พบการปนเปื้อนเชื้อโรคให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p> <p><u>ผลผลิต</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p><u>ผลลัพท์</u> ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p> <p><u>สูตรการคำนวณ</u></p> <p>(จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p>	<p><u>มาตรการที่ ๔</u></p> <p>ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร</p>	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย</p> <p>งบประมาณ๑๒,๙๕๔,๙๐๐บาท (ข้อบัญญัติ) (ดำเนินการ) ประกอบด้วยกิจกรรม</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๑</u></p> <p>เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย</p> <p><u>กิจกรรมที่ ๒</u></p> <p>การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ</p>	กสอ.

