

แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ สำนักอนามัย
ในส่วนของกองสุขาภิบาลอาหาร

ข้อมูลทั่วไป/สถานการณ์ของพื้นที่

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

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๒) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๖๘.๒๔ ๘๙.๘๔ ๙๑.๔๐ ๑๒๘.๗๒ และ ๑๑๖.๔๖ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๘ - ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดี และระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

เป้าหมาย

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ตัวชี้วัดผลการดำเนินงานหลัก

- ตัวชี้วัดเจตจตถการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์)

๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพธ์)

- ตัวชี้วัดภารกิจตามยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน

๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๙๕)

๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๑๐๐)

๓. ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๑๐๐)

๔. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๘๐)

มาตรการและโครงการ/กิจกรรม

ส่วนที่ ๑ การบริการสาธารณะ

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย
ต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
๑	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐
๒	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพธ์)	-	-	ร้อยละ ๒๐
๓	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๗๘	ร้อยละ ๙๕	ร้อยละ ๙๕
๔	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๙๕	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์ (ทั้งหมด ๖ มาตรการ)

มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของ
กรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ
ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรม
ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภคคุ้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง

มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ตัวชี้วัดมาตรการ (วัดมาตรการที่ ๑ - ๔)

- มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของ กรุงเทพมหานคร
- มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ
- มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
- มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
๑	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐
๒	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพธ์)	-	-	ร้อยละ ๒๐

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท	กสอ.

ตัวชี้วัดมาตรการ (วัดมาตรการที่ ๔)

- มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๗๘	ร้อยละ ๙๕	ร้อยละ ๙๕
๒	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๙๕	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท	กสอ.

ตัวชี้วัดมาตรการ (วัดมาตรการที่ ๕)

มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
๑	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพ์)	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ ๙ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่)	๑๓๒,๒๐๐ บาท	กสอ.

ตัวชี้วัดมาตรการ (วัดมาตรการที่ ๖)

มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔
๑	ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
๑. โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ๒. โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ ๑๒ การจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร)	๑๘๔,๔๐๐ บาท ๔๓,๕๖๐ บาท	กสอ.

สรุปโครงการและงบประมาณในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์

ลำดับ ที่	ชื่อโครงการยุทธศาสตร์ (เรียงลำดับหมายเลขมาตรการ หลังโครงการ)	งบประมาณ	ความสอดคล้องกับ แผนปฏิบัติราชการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔		ส่วนราชการ ที่รับผิดชอบ
			อยู่ในแผน	ไม่อยู่ในแผน	
๑	โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหาร ปลอดภัย	๑๖,๑๓๕,๗๐๐.- บาท	✓		กสอ.
	โครงการฝึกอบรมหลักสูตร วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑๘๔,๔๐๐.- บาท		✓	กสอ.
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		๑๖,๓๒๐,๑๐๐.- บาท			

รวมโครงการ ๒ โครงการ รวมจำนวนเงิน ๑๖,๓๒๐,๑๐๐ บาท

อยู่ในแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ จำนวน ๑ โครงการ จำนวนเงิน ๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท

ไม่อยู่ในแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ จำนวน ๑ โครงการ จำนวนเงิน ๑๘๔,๔๐๐ บาท

การนำแผนฯไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

แนวทางการประเมินผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

ตาราง ก. แสดงตัวชี้วัดและภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔

องค์ประกอบที่ ๒ ประสิทธิภาพในการดำเนินงานภารกิจตามนโยบายของผู้บริหารหรือภารกิจพิเศษ

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยไร้คนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยงานรับผิดชอบ
๑	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลสัมฤทธิ์)	ร้อยละ ๑๐๐	- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย - ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
๒	ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลสัมฤทธิ์)	ร้อยละ ๒๐	สำนักงานเขต

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
<p>มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร (ม.)</p> <p>มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ (ม.)</p> <p>มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (ม.)</p> <p>มาตรการที่ ๔ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ (ม.)</p>	<p>๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพ์)</p> <p>๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพ์)</p>	<p>นิยาม</p> <p>๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๕๐ เขต</p> <p>๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้</p> <p>๒.๑ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร</p> <p>๒.๒ ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่</p> <p>(๑) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มัลลิน สารฟอกขาว และสารกันรา - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด 	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ ๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)</p>

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<p>(๒) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐</p> <p>ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้</p> <p>(๑) ร้านอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง - ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง <p>(๒) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี</p> <p>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภทที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)</p>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<p>(๓) ตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด <p>(๔) ซูเปอร์มาร์เก็ต</p> <p>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง</p> <p>(๕) มินิมาร์ท</p> <p>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)</p> <p>กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำ หรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการ ปรับปรุงแก้ไข</p> <p>๒.๓ ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<p>๓. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้</p> <p>(๑) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)</p> <p>(๒) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)</p> <p>(๓) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้</p> <p>(๔) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น</p> <p>(๕) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์</p> <p>(๖) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ</p> <p>(๗) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้</p> <p>ผลผลิต</p> <p>๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี</p> <p>๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)</p>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<p>ผลลัพธ์</p> <p>๑. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี</p> <p>๒. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)</p> <p>ค่าเป้าหมาย</p> <p>๑. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ร้อยละ ๑๐๐)</p> <p>๒. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ร้อยละ ๒๐)</p> <p>วิธีคำนวณ</p> <p>๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด</p> <p>๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด</p>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		วิธีเก็บข้อมูล/หลักฐาน ๑. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ๒. ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร และข้อมูลจำนวนสถานประกอบการ อาหารทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๓. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BMA Food Safety Application	

เกณฑ์การให้คะแนน ตัวชี้วัด (๑) ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๑๐๐)

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์การให้คะแนน	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้รับ
๕	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป	ร้อยละ ๑๐๐ (ส่งเสริมฯ สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต) และตั้งแต่ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป (สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาต)	๕
๔	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐	ร้อยละ ๑๐๐ (ส่งเสริมฯ สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต) และตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ - ร้อยละ ๗๐ (สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาต)	๔
๓	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐	ร้อยละ ๑๐๐ (ส่งเสริมฯ สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต) และน้อยกว่าร้อยละ ๕๐ (สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาต)	๓
๒	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ ๑๐๐	ร้อยละ ๑๐๐ (ส่งเสริมฯ สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต)	๒
๑	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ตั้งแต่ร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๐๐	ตั้งแต่ ร้อยละ ๘๐ - ร้อยละ ๑๐๐ (ส่งเสริมฯ สถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต)	๑

เกณฑ์การให้คะแนน ตัวชี้วัด (๒) ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพธ์) (ร้อยละ ๒๐)

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์การให้คะแนน	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้รับ
๕	ดำเนินการได้สูงกว่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานมากกว่า ร้อยละ ๒๐	๕
๔	ดำเนินการได้บรรลุตามเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานเท่ากับ ร้อยละ ๒๐	๔
๓	ดำเนินการได้ มากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ ๘๐ ของเป้าหมาย แต่ไม่ถึงเป้าหมายที่กำหนด	ผลการดำเนินงานมากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ ๑๖ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๐	๓
๒	ดำเนินการได้ มากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ ๖๐ ของเป้าหมาย แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐	ผลการดำเนินงานมากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ ๑๒ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖	๒
๑	ดำเนินการได้ น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐ ของเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานน้อยกว่า ร้อยละ ๑๒	๑

ตาราง ข. แสดงตัวชี้วัดและภารกิจตามยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๙๕
๒	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๑๐๐
๓	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๑๐๐
๔	ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	ร้อยละ ๘๐

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	<p>นิยาม</p> <p>๑. ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต</p> <p>๒. เชื้อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร ๓ ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella spp.</i> , <i>S. aureus</i> และ <i>V. cholerae</i></p> <p>๓. ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หมายถึง การปนเปื้อนเชื้อโรคไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฉบับปัจจุบัน</p> <p>กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรค ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข</p> <p>ผลผลิต จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p>ผลลัพท์ ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p>ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๙๕</p> <p>วิธีคำนวณ</p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p> <p>สูตรการคำนวณ</p> <p>(จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p>	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ ๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	<p>นิยาม</p> <p>๑. ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต</p> <p>๒. สารพิษ หมายถึง สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)</p> <p>๓. ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ หมายถึง ผลตรวจตัวอย่างอาหารต้องอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี - ต้องไม่พบกรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร <p>เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด</p> <p>กรณีพบการปนเปื้อนสารพิษ ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข</p> <p>ผลผลิต</p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p>ผลลัพท์</p> <p>ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p>ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐</p>	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ ๑๖,๑๓๕,๗๐๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		วิธีการคำนวณ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ สูตรการคำนวณ (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	
มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพื้ทักษ์ สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ ตนเอง	๓. ร้อยละของผู้บริโภคได้รับ การพื้ทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อ กระจเข้าของขวัญในช่วงเทศกาล ปีใหม่ (ผลลัพท์)	นิยาม ๑. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อ หรือผู้ที่ได้รับกระจเข้า ของขวัญปีใหม่ ๒. การพื้ทักษ์สิทธิผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจใน คุณภาพสินค้าในกระจเข้าของขวัญสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ๓. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาดั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ๔. กระจเข้าของขวัญ หมายถึง กระจเข้าของขวัญปีใหม่ที่จำหน่ายใน สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของ กรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี ๒๕๖๔ ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๑๐๐ วิธีการคำนวณ จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพื้ทักษ์สิทธิคุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนผู้บริโภคทั้งหมดที่พื้ทักษ์สิทธิตนเอง สูตรการคำนวณ (จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพื้ทักษ์สิทธิ x ๑๐๐) / จำนวนผู้บริโภค ทั้งหมดที่พื้ทักษ์สิทธิตนเอง	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร ปลอดภัย (กิจกรรมที่ ๙ การควบคุมการจัด และจำหน่ายกระจเข้าของขวัญ ปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่) งบประมาณ ๑๓๒,๒๐๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร	๔. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	<p>นิยาม</p> <p>๑. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานเขต และสำนักอนามัย</p> <p>๒. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ และผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๘๐</p> <p>วิธีการคำนวณ จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ</p> <p>สูตรการคำนวณ จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านการประเมินความรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด x ๑๐๐ / จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ</p>	<p>๑. โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารงบประมาณ ๑๘๔,๔๐๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)</p> <p>๒. โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ ๑๒ การจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร) งบประมาณ ๔๓,๕๖๐ บาท (ดำเนินการ) (กสอ.)</p>

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม (เฉพาะภารกิจงานจากการเจรจาตกลงฯและยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน)

- ชื่อตัวชี้วัดที่ ๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี.(ผลลัพธ์)
 ๒. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี. มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)(ผลลัพธ์).....(ภารกิจงานจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย...(กสอ.) (กิจกรรมที่ ๓ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ (พ.ศ. ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔)														
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔											
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.			
๑. จัดทำแผนงาน และแนวทางดำเนินการ	๕	๕	↔														
๒. ประสานสำนักงานเขต เพื่อแจ้งแนวทางการดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และขอความร่วมมือให้ดำเนินการตามแผนการดำเนินงาน	๑๐	๑๕	↔↔														
๓. สำนักงานเขตสำรวจข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่และจัดทำฐานข้อมูล พร้อมส่งข้อมูลให้สำนักอนามัยเพื่อจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	๕	๒๐	↔														↔
๔. ให้การสนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) เช่น สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	๑๕	๓๕	↔														↔

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ (พ.ศ. ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔)												
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔									
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
๕. สำนักงานเขตตรวจประเมินสถานประกอบการ อาหาร และส่งรายชื่อสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ให้สำนักอนามัย ตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องของข้อมูล ก่อนให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร	๒๕	๖๐	←												→
๖. สำนักอนามัยให้การรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยจัดทำป้าย รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แล้วส่งให้สำนักงานเขต เพื่อ มอบให้สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ใน พื้นที่เขต พร้อมทั้ง ให้มีการติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มี การรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ	๒๕	๘๕	←												→
๗. จัดทำฐานข้อมูล ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๑๕	๑๐๐													↔
รวม ๗ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐													

ชื่อตัวชี้วัดที่ ๓ ...ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค.(ผลลัพธ์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย..(กสอ.)

(กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
๑. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	๕	๕	↔													
๒. จัดทำข้อกำหนดและขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR) จ้างเหมา ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทาง ห้องปฏิบัติการ	๒๕	๓๐	↔													
๓. ดำเนินการจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพ อาหารทางห้องปฏิบัติการตามระเบียบพัสดุ	๒๐	๕๐	←————→													
๔. จัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานการเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	๑๐	๖๐						↔								
๕. สำนักงานเขต/กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจ วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	๒๐	๘๐							←————→							
๖. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๒๐	๑๐๐														↔
รวม ๖ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐														

ข้อตัวชี้วัดที่ ๔ ...ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย..(กสอ.)

(กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และ

กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
๑. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	๕	๕	↔													
๒. ดำเนินการจัดหาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับ ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ตามระเบียบพัสดุ	๑๕	๒๐	←	→												
๓. ดำเนินการจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้น ให้แก่สำนักงานเขต/กองสุขาภิบาลอาหาร	๒๐	๔๐					←	→								
๔. สำนักงานเขต/กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดย ใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นที่ได้รับการสนับสนุนจาก กองสุขาภิบาลอาหาร และรายงานผล การดำเนินงานมายังกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประจำทุกเดือน	๓๐	๗๐					←	→								
๕. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๓๐	๑๐๐														↔
รวม ๕ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐														

ข้อตัวชี้วัดที่ ๕ ...ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลสัมฤทธิ์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย..(กสอ.)

(กิจกรรมที่ ๙ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
๑. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	๕	๕	↔													
๒. ประสานแจ้งเกณฑ์และแนวทางการตรวจ ประเมินการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปีใหม่ให้สำนักงานเขตทราบ	๕	๑๐			↔											
๓. จัดกิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้ด้านอาหาร ปลอดภัยในช่วงเทศกาลปีใหม่	๑๕	๒๕			↔											
๔. สำนักงานเขตสุ่มตรวจการจัดและจำหน่าย กระเช้าของขวัญปีใหม่ ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔	๒๐	๔๕			↔											
๕. กองสุขภาพอาหารรวบรวมรายงานและ สรุปผลการสุ่มตรวจจัดและจำหน่ายกระเช้า ของขวัญปีใหม่	๒๐	๖๕						↔								
๖. จัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและ จำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ เพื่อกำหนด หลักเกณฑ์ฯ	๒๐	๘๕								↔						
๗. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๑๕	๑๐๐									↔					
รวม ๗ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐														

ข้อตัวชี้วัดที่ ๖ ...ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อโครงการ/กิจกรรม ๑. โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร.(กสอ.)

๒. โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย.(กิจกรรมที่ ๑๒. การจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร).(กสอ.)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ														
			พ.ศ. ๒๕๖๓			พ.ศ. ๒๕๖๔											
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.			
๑. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	๕	๕	←→														
๒. จัดทำหลักสูตรการฝึกอบรม และการจัดกิจกรรม พร้อมจัดทำเอกสารวิชาการ/เอกสารประกอบการฝึกอบรมและการจัดกิจกรรม	๑๕	๒๐	←→														
๓. ประสานการดำเนินงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเขต กลุ่มเป้าหมาย วิทยากร และสถานที่ และจัดทำคำสั่งให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครเข้าร่วมโครงการ	๑๐	๓๐				←→											
๔. ดำเนินการจัดกิจกรรม ๔.๑ จัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ วัน ๔.๒ จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารรายกลุ่มเขต จำนวน ๖ กลุ่มเขตฯ ละ ๑ วัน	๓๐	๖๐							←→								
๕. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๔๐	๑๐๐								←→							
รวม ๕ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐															

