

แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2563 สำนักอนามัย ในส่วนของกองสุขาภิบาลอาหาร

1. ข้อมูลทั่วไป/สถานการณ์ของพื้นที่

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556-2575) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ.2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2557 - 2561) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 54.1 68.2 87.8 91.1 และ 129.20 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้น บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายที่จะดำเนินการให้บรรลุผล

ภารกิจงานยุทธศาสตร์

- ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์) (ร้อยละ 95)
- ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์) (ร้อยละ 100)
- ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพท์) (ร้อยละ 100)

ภารกิจงานประจำ

- ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต) (ร้อยละ 100)
- ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพท์) (ร้อยละ 80)

ภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2563

- ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต)

2. มาตรการและโครงการ/กิจกรรม

ส่วนที่ 1 การบริการสาธารณะ

ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		2561	2562	2563
1	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ 78	ร้อยละ 78	ร้อยละ 95
2	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ 95	ร้อยละ 95	ร้อยละ 100
3	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

- มาตรการที่ 1 ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร
- มาตรการที่ 2 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ
- มาตรการที่ 3 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
- มาตรการที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
- มาตรการที่ 5 ผู้บริโภคคุ้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง
- มาตรการที่ 6 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

- มาตรการที่ 1 ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร
- มาตรการที่ 2 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ
- มาตรการที่ 3 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
- มาตรการที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

ตัวชี้วัดมาตรการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		2561	2562	2563
1	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	19,780,500 บาท	กสอ.

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

มาตรการที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

ตัวชี้วัดมาตรการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		2561	2562	2563
1	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพ์)	ร้อยละ 78	ร้อยละ 78	ร้อยละ 95
2	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพ์)	ร้อยละ 95	ร้อยละ 95	ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	19,780,500 บาท	กสอ.

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

มาตรการที่ 5 ผู้บริโภครู้จักพิกัดสิทธิ์คุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		2561	2562	2563
1	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพ์)	-	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 9 การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่)	18,000 บาท	กสอ.

มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

มาตรการที่ 6 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร
ตัวชี้วัดมาตรการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		
		2561	2562	2563
1	ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต)	-	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100
2	ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	-	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80

โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 12 ส่งเสริมพัฒนาศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร)	43,560 บาท	กสอ.

แนวทางการประเมินผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. 2563
มิติที่ 1 ประสิทธิภาพตามพันธกิจ

ตาราง ก. แสดงภารกิจงานยุทธศาสตร์

ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
1	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ 95
2	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ 100
3	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพท์)	ร้อยละ 100

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	1. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	<p><u>นิยาม/คำอธิบาย</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต เชื้อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella spp.</i> , <i>S. aureus</i> และ <i>V. cholerae</i> ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หมายถึง การปนเปื้อนเชื้อโรคไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ฉบับปัจจุบัน <p>กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรค ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข</p> <p><u>ผลผลิต</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p><u>ผลลัพท์</u> ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ 95</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p> <p><u>สูตรการคำนวณ</u></p> <p>(จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค × 100) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์</p>	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ 19,780,500 บาท (ดำเนินการ)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
มาตรการที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	<p><u>นิยาม/คำอธิบาย</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต สารพิษ หมายถึง สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ หมายถึง ผลตรวจตัวอย่างอาหารต้องอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี - ต้องไม่พบกรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด <p>กรณีพบการปนเปื้อนสารพิษ ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข</p> <p><u>ผลผลิต</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p><u>ผลลัพท์</u></p> <p>ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ 100</p>	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบประมาณ 19,780,500 บาท (ดำเนินการ)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คุณด้วย 100 หาดด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ $\times 100$) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	
มาตรการที่ 5 ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง	3. ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อ กระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาล ปีใหม่ (ผลลัพ์)	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> 1. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อ หรือผู้ที่ได้รับกระเช้า ของขวัญปีใหม่ 2. การพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจใน คุณภาพสินค้าในกระเช้าของขวัญสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563 3. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 ถึง 28 กุมภาพันธ์ 2563 4. กระเช้าของขวัญ หมายถึง กระเช้าของขวัญปีใหม่ที่กำหนดใน สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของ กรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2563 <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ 100 <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิคุณด้วย 100 หาดด้วยจำนวน ผู้บริโภคทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิ $\times 100$) / จำนวนผู้บริโภค ทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร ปลอดภัย (กิจกรรมที่ 9 การควบคุมการจัด และจำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่) งบประมาณ 18,000 บาท (ดำเนินการ)

ตาราง ข. แสดงตัวชี้วัดและภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. 2563

ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ฝ่าย/ กลุ่มงานที่รับผิดชอบ
ร้อยละความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ สำนักงานเขต)	ร้อยละ 100	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่าย อาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือ รับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข 2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้ 2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ สถานประกอบการอาหาร 2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน ความปลอดภัย ดังนี้ (1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพ อาหารที่กำหนด ดังนี้	<u>มาตรการที่ 1</u> ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทาง กายภาพของกรุงเทพมหานคร <u>มาตรการที่ 2</u> ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับ ใบอนุญาต/หนังสือรับรอง การแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ <u>มาตรการที่ 3</u> ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับ ใบอนุญาต/หนังสือรับรอง การแจ้ง ต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของกรุงเทพมหานคร <u>มาตรการที่ 4</u> ตรวจสอบเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารใน สถานประกอบการอาหาร	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย - ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล สำนักงานเขต

ตัวชี้วัด	คำเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ฝ่าย/ กลุ่มงานที่รับผิดชอบ
		<ul style="list-style-type: none"> - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด <p>(2) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข</p> <p>2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p> <p><u>ผลผลิต</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 			

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ฝ่าย/ กลุ่มงานที่รับผิดชอบ
		<p><u>ผลลัพธ์</u> - ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ 100</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย 100 หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด</p> <p><u>สูตรการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x 100 / จำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมด</p>			

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม (เฉพาะภารกิจเชิงยุทธศาสตร์)

ข้อตัวชี้วัดที่ 1 ...ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย (กสอ.)

(กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	5	5	↔													
2. จัดทำข้อกำหนดและขอบเขตงาน (Terms of Reference : TOR) จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	25	30	↔													
3. ดำเนินการจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการตามระเบียบพัสดุ	20	50	←													
4. จัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	10	60						↔								
5. สำนักงานเขตดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	20	80														
6. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	20	100														↔
รวม 6 ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ 100	100	100														

ข้อตัวชี้วัดที่ 2 ...ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย...(กสอ.)

(กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และ

กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	5	5	↔													
2. ดำเนินการจัดหาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับ ตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ	15	20	←	→												
3. ดำเนินการจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นให้แก่ สำนักงานเขต	20	40						←	→							
4. สำนักงานเขตดำเนินการตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ที่ได้รับการสนับสนุนจากกองสุขาภิบาลอาหาร และรายงานผลการดำเนินงานมายัง กองสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกเดือน	30	70						←	→							
5. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	30	100														↔
รวม 5 ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ 100	100	100														

ข้อตัวชี้วัดที่ 3 ...ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพธ์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย..(กสอ.)

(กิจกรรมที่ 9 การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	5	5	↔													
2. จัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563	15	20			↔											
3. สำนักงานเขตสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. 2562 ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563	20	40			↔	↔										
4. กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมรายงานและสรุปผลการสุ่มตรวจจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่	20	60						↔								
5. จัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ฯ	20	80								↔						
6. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	20	100									↔					
รวม 6 ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ	100	100														

ข้อตัวชี้วัดที่ 4 ...ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)
 ... (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต/ภารกิจจากผลการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. 2563)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย...(กสอ.) (กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ	เนื้อหาของ ขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ (พ.ศ. 2562 - 2563)													
			พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563										
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. จัดทำแผนและขออนุมัติดำเนินโครงการ	5	5	↔													
2. ประสานสำนักงานเขต เพื่อแจ้งเกณฑ์ แนวทางการดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และขอให้ ตรวจสอบข้อมูลสถานประกอบการ	10	15	↔	↔												
3. สำนักงานเขตสำรวจจำนวนสถานประกอบการ อาหารในพื้นที่ส่งให้สำนักอนามัยจัดทำ ฐานข้อมูล	5	20	←													→
4. ให้การสนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขต ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารใน พื้นที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เช่น สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้าน อาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและ ผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบด้าน ความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น	15	35	←													→

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ	เนื้อหาของ ขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ (พ.ศ. 2562 - 2563)												
			พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563									
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
5. สำนักงานเขตตรวจประเมินสถานประกอบการ อาหาร และส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ให้สำนักอนามัย รวบรวม รายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และ ตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องของข้อมูล	25	60	←												→
6. สำนักอนามัยให้การรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยจัดทำป้าย รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แล้วส่งให้สำนักงานเขต เพื่อ มอบให้สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ใน พื้นที่เขต พร้อมทั้ง ให้มีการติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มี การรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ	25	85	←												→
7. จัดทำฐานข้อมูล ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	15	100													↔
รวม 7 ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ 100	100	100													

3. สรุปโครงการ/กิจกรรมและงบประมาณ (เฉพาะภารกิจเชิงยุทธศาสตร์)

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์

ลำดับที่	ชื่อโครงการ/กิจกรรม (เรียงลำดับตามความสำคัญของโครงการ)	งบประมาณ	แหล่งงบประมาณ กทม./รัฐบาล/อื่นๆ	ส่วนราชการที่ รับผิดชอบ
1	โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	19,780,500.- บาท	กทม. (รายจ่ายอื่น)	กสอ.
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		19,780,500.- บาท		

รวมโครงการ/กิจกรรม 1 โครงการ/กิจกรรม

โครงการ/กิจกรรมที่ใช้งบประมาณ 1 โครงการ/กิจกรรม

โครงการ/กิจกรรมที่ไม่ใช้งบประมาณ 1 โครงการ/กิจกรรม

4. บัญชีรายการ/โครงการประจำพื้นฐาน

ลำดับที่	ด้าน/แผนงาน	รายการ/โครงการ	งบประมาณ
1	ด้านการสาธารณสุข	โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 12 ส่งเสริมพัฒนาศักยภาพ ในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหาร)	43,560.- บาท