

แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๐ สำนักอนามัย  
ในส่วนของกองสุขาภิบาลอาหาร

ด้านที่ ๘ เมืองแห่งสุขภาวะ

มิติที่ ๘.๗ อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๑ การประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ

เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๓ คุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

แนวทางการดำเนินการ โดยมีมาตรการดังนี้

มาตรการที่ ๘.๗.๑.๑ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารร่วมกับภาคีเครือข่าย

มาตรการที่ ๘.๗.๑.๒ ควบคุมกำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการ  
สุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๘.๗.๑.๓ ควบคุมกำกับ ให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มาตรการที่ ๘.๗.๑.๔ จัดชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารให้แก่สำนักงานเขต

ตัวชี้วัด

๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารพิษ (ผลลัพธ์)  
๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)

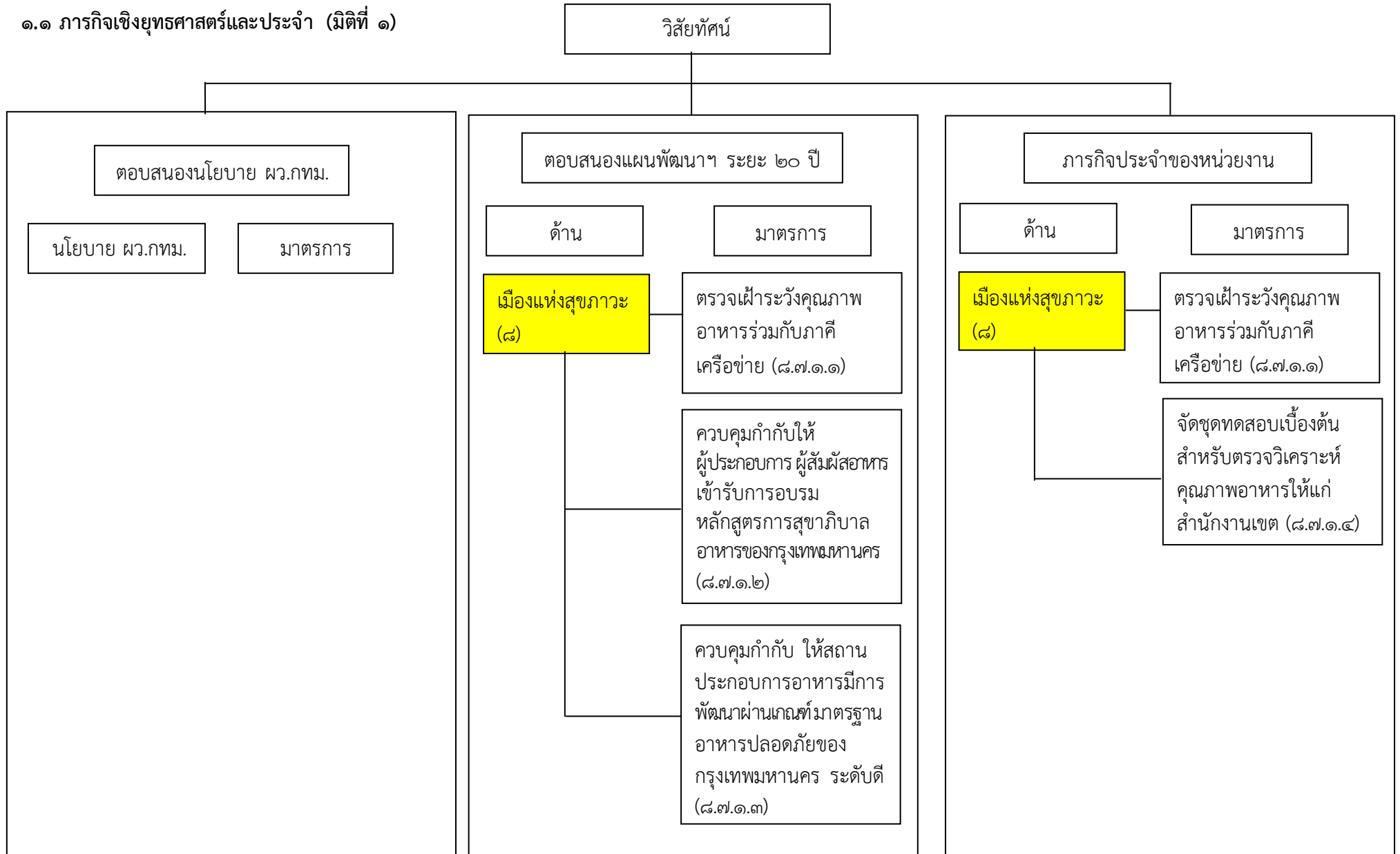
๓. ร้อยละความสำเร็จของการควบคุมกำกับการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ  
ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลผลิต)

ร้อยละของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาล  
อาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)

๑.๒ ฝั่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างวิสัยทัศน์ ประเด็นยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ตามภารกิจของหน่วยงาน

วิสัยทัศน์ของหน่วยงาน : มหานครสุขภาพดี ทุกชีวีแข็งแรง ทุกแห่งปลอดภัย Accomplishing Health For Citizen And City

๑.๑ ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์และประจำ (มิติที่ ๑)



วิสัยทัศน์

ตารางที่ ๒ แสดงแนวทางการดำเนินการของแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐

ก. การกิจเชิงยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐ (ตอบสนองนโยบาย ผว.กทม.)

ส่วนที่ ๒: ๖ นโยบาย

นโยบายของ ผว.กทม. (มาตรการเร่งด่วน)	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
-	-	-	-	-	-

ตารางที่ ๒ แสดงแนวทางการดำเนินการของแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐

ข. ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐ (ตอบสนองแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี)

ด้าน (ตามแผนฯ ๒๐ ปี)	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
เมืองแห่งสุขภาวะ (๘) - อาหารปลอดภัย (มิติ ที่ ๘.๗) - การประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร สะอาดถูกสุขลักษณะ (เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๑)	- ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพ อาหารร่วมกับภาคี เครือข่าย (ม. ๘.๗.๑.๑)	- ร้อยละของตัวอย่าง อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หรือสารพิษ (ผลลัพ์)	-	<u>นิยาม</u> ๑. ตัวอย่างอาหาร คือ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับ การสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ๒. สารพิษ คือ สารเคมี ๖ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอก ขาว สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี กรดแรร อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม) และสารโพลาร์ ๓. เชื้อโรค คือ เชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบ ทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella spp.</i> , <i>E.coli</i> , <i>S. aureus</i> และ <i>V. Cholerae</i>  <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๙๐  <u>วิธีการคำนวณ</u> คือ จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการ ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ และคูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจ วิเคราะห์  <u>สูตรการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการ ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ x ๑๐๐/จำนวน ตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	โครงการกรุงเทพฯ เมือง อาหารปลอดภัย / (กิจกรรม การเฝ้าระวังและ ประเมินความเสี่ยงการ ระบาดของโรคและการ ปนเปื้อนสารพิษของอาหาร และน้ำ) งบประมาณ (ดำเนินการ) ๙,๙๐๔,๓๐๐ บาท  (กสอ., สนข.)

ด้าน (ตามแผนฯ ๒๐ ปี)	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
<p>เมืองแห่งสุขภาวะ (๘)</p> <p>- อาหารปลอดภัย (มิติที่ ๘.๗)</p> <p>- การประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ (เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๑)</p>	<p>- ควบคุมกำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ม. ๘.๗.๑.๒)</p> <p>- ควบคุมกำกับ ให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ม. ๘.๗.๑.๓)</p>	<p>๑๗. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์)</p>	<p>ปี ๒๕๕๘ : ร้อยละ ๗๒.๙๘</p>	<p><u>นิยาม</u></p> <p>๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข</p> <p>๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้</p> <p>(๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ</p> <p>(๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และไม่พบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐</p> <p>(๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรอง และบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย / (กิจกรรม การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย) งบประมาณ (ดำเนินการ) ๙,๙๐๔,๓๐๐ บาท</p> <p>(กสอ., สนข.)</p>

ด้าน (ตามแผนฯ ๒๐ ปี)	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
				๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหารฯ หมายถึง ร้อยละ ความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้ สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๖๐ <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	

ตารางที่ ๒ แสดงแนวทางการดำเนินการของแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐

ค. การกิจประจำที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐ และ/หรือตอบสนองวิสัยทัศน์ของหน่วยงาน

ด้าน	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
เมืองแห่งสุขภาวะ (๘) - อาหารปลอดภัย (มิติ ที่ ๘.๗) - การประกอบ ประชุม และจำหน่ายอาหาร สะอาดถูกสุขลักษณะ (เป้าประสงค์ที่ ๘.๗.๑)	- ควบคุมกำกับ ให้ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัส อาหารเข้ารับการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของ กรุงเทพมหานคร (ม. ๘.๗.๑.๒)	- ร้อยละความสำเร็จของ การควบคุมกำกับการจัด อบรม และประเมินผล ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้ สัมผัสอาหารตามหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร (ผลผลิต)	-	<u>นิยาม</u> ๑. การจัดอบรมและประเมินผลความรู้ หมายถึง การอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของกรุงเทพมหานคร ในกลุ่ม ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร จากสถาน ประกอบการประเภท แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ๒. ร้อยละความสำเร็จของการควบคุมกำกับ การจัดอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร หมายถึง การจัดอบรม และ ประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕๐ รุ่น ใน ๓ ขั้นตอนหลัก ได้ครบถ้วน คือ การจัดทำแผน การดำเนินการตามแผน และการ ประเมินผล ดังนี้ <u>ขั้นตอนที่ ๑</u> การจัดทำแผน ประกอบด้วย การจัดทำงบประมาณ และแผนการดำเนินงาน เท่ากับร้อยละ ๒๐ <u>ขั้นตอนที่ ๒</u> การดำเนินการตามแผน ประกอบด้วย การควบคุม กำกับ การจัดอบรม ตามแผนที่กำหนดให้แล้วเสร็จ เท่ากับร้อยละ ๔๐ <u>ขั้นตอนที่ ๓</u> การประเมินผล ประกอบด้วย การจัดทำทะเบียนรายชื่อผู้ผ่านการประเมินผล การจัดทำหนังสือรับรอง และบัตรประจำตัว	โครงการกรุงเทพฯ เมือง อาหารปลอดภัย / (กิจกรรม การส่งเสริม ความรู้ด้านการสุขาภิบาล อาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของ กรุงเทพมหานคร) งบประมาณ (ดำเนินการ) ๙,๙๐๔,๓๐๐ บาท  (กสอ., สนข.)

ด้าน	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
				<p>ผู้สัมผัสอาหาร เท่ากับร้อยละ ๔๐</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u></p> <p>ร้อยละ ๑๐๐</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u></p> <p>คำนวณค่าคะแนนความสำเร็จของการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร จำแนกตามขั้นตอนของการบริหารจัดการฯ ดังนี้</p> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๑ เท่ากับร้อยละ ๒๐</p> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๒ แล้วเสร็จภายใน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๐ เท่ากับร้อยละ ๔๐</li> <li>- วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ เท่ากับร้อยละ ๕๐</li> <li>- วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๐ เท่ากับร้อยละ ๖๐</li> <li>- ก่อนวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๐ เท่ากับร้อยละ ๗๐</li> </ul> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๓ เท่ากับร้อยละ ๔๐</p>	
		<p>- ร้อยละของ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัส อาหารที่ผ่านการทดสอบ ความรู้ ตามหลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)</p>	-	<p><u>นิยาม</u></p> <p>ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบ ความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร หมายถึง ผู้ประกอบการ ผู้ สัมผัสอาหาร ในกลุ่มสถานประกอบการประเภท แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมีนิ มาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่เข้ารับการอบรมและ สอบผ่านการประเมินผลความรู้ ตามเกณฑ์ที่ กำหนด</p>	



ด้าน	มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ข้อมูลฐาน/ ผลงานที่ผ่านมา	นิยาม/คำอธิบายผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรมและ ส่วนราชการที่รับผิดชอบ
				<u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๗๐ <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการ ประเมินผลความรู้ คุณด้วย ๑๐๐ ทารด้วย จำนวนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้ารับ การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานครทั้งหมด	

ตารางที่ ๓ โครงการ/กิจกรรมที่สนับสนุนภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ.๒๕๖๐ สำนักอนามัย

ลำดับ ที่	โครงการ/กิจกรรม	***ความสอดคล้อง ตามแผนฯ	จำนวนงบประมาณ (บาท)	โครงการ/กิจกรรม		แหล่งงบประมาณ	ส่วนราชการ รับผิดชอบ
				ลงทุน	ดำเนินการ		
๑๐	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	๑ และ ๒	๙,๙๐๔,๓๐๐	-	✓	กทม. (หมวดรายจ่ายอื่น)	กสอ.





