

แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ 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 (๒๕๖๐ - ๒๕๗๙) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร จากรายงานของกระทรวงสาธารณสุข ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๕๔.๑ ๖๘.๒ ๘๗.๘ ๙๑.๑ และ ๑๐๐.๖ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้น บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้าวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับของเจ้าหน้าที่ภาครัฐขาดประสิทธิภาพ ไม่สามารถควบคุมกำกับให้สถานประกอบการดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

## ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายที่จะดำเนินการให้บรรลุผล

### ภารกิจงานยุทธศาสตร์

๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์) (ร้อยละ ๗๘)
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์) (ร้อยละ ๙๕)
๓. ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพท์) (ร้อยละ ๑๐๐)

### ภารกิจงานประจำ

๑. ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต) (ร้อยละ ๑๐๐)
๒. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพท์) (ร้อยละ ๘๐)

### ภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒

๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต)

## 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
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๗๘
๒	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๙๕
๓	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)	ร้อยละ ๑๐๐

#### มาตรการสนับสนุนเป้าประสงค์

มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของ กรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

มาตรการที่ ๓ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

มาตรการที่ ๔ ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

#### ตัวชี้วัดมาตรการ

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๗๘
๒	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๙๕
๓	ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพท์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ)	ร้อยละ ๑๐๐

#### โครงการ/กิจกรรมรองรับมาตรการ

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	๑๓,๔๑๐,๘๐๐ บาท	กสอ.
โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	๕,๗๕๐,๕๐๐ บาท	กสอ.
รวม	๑๙,๑๖๑,๓๐๐ บาท	

มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพ์)	ร้อยละ ๑๐๐

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย	๑๓,๔๑๐,๘๐๐ บาท	กสอ.
โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	๕,๗๕๐,๕๐๐ บาท	กสอ.
รวม	๑๙,๑๖๑,๓๐๐ บาท	

มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต)	ร้อยละ ๑๐๐
๒	ร้อยละของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	ร้อยละ ๘๐

โครงการ/กิจกรรมยุทธศาสตร์	งบประมาณ	ส่วนราชการ
โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	๕๗๑,๓๐๐ บาท	กสอ.
โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	๒๗๓,๘๐๐ บาท	กสอ.
รวม	๘๔๕,๑๐๐ บาท	

แนวทางการประเมินผลการปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒  
มิติที่ ๑ ประสิทธิภาพตามพันธกิจ

ตาราง ก. แสดงภารกิจงานยุทธศาสตร์

ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๗๘
๒	ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๙๕
๓	ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพท์)	ร้อยละ ๑๐๐

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
<b>มาตรการที่ ๔</b> ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร	๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u>  ๑. ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ๒. เชื้อโรค หมายถึง เชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella</i> , <i>E.coli</i> , <i>S. aureus</i> และ <i>V. cholerae</i> ๓. ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หมายถึง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ฉบับปัจจุบัน  กรณี พบการปนเปื้อนเชื้อโรคให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ  <u>ผลผลิต</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค  <u>ผลลัพท์</u> ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค  <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๗๘  <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์  <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย/ ๑๓,๔๑๐,๘๐๐.- บาท (ดำเนินการ)  โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร/ ๕,๗๕๐,๕๐๐.- บาท (ดำเนินการ)

<p>มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)</p>	<p>ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)</p>	<p>นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด</p>	<p>โครงการ/กิจกรรม</p>
<p><b>มาตรการที่ ๔</b> ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร</p>	<p>๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)</p>	<p><u>นิยาม/คำอธิบาย</u></p> <p>๑. ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต</p> <p>๒. สารพิษ หมายถึง สารบอแรกซ์ สารฟอร์มัลลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)</p> <p>๓. ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ หมายถึง ผลตรวจตัวอย่างอาหารต้องอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มัลลิน สารฟอกขาว และสารกันรา</li> <li>- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี</li> <li>- ต้องไม่พบกรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู</li> <li>- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด</li> </ul> <p>กรณี พบการปนเปื้อนสารพิษให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือ คำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p> <p><u>ผลผลิต</u></p> <p>จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจวิเคราะห์หากการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p><u>ผลลัพท์</u></p> <p>ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๙๕</p>	<p>โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย/ ๑๓,๔๑๐,๘๐๐.- บาท (ดำเนินการ)</p> <p>โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร/ ๕,๗๕๐,๕๐๐.- บาท (ดำเนินการ)</p>

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ x ๑๐๐) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	
มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์ สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ ตนเอง	๓. ร้อยละของผู้บริโภคได้รับ การพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อ กระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปี ใหม่ (ผลลัพ์)	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> ๑. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อ หรือผู้ที่ได้รับกระเช้า ของขวัญปีใหม่ ๒. การพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจใน คุณภาพสินค้าในกระเช้าของขวัญสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ๓. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาดังตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ ถึง ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ๔. กระเช้าของขวัญ หมายถึง กระเช้าของขวัญปีใหม่ที่กำหนดใน สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของ กรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี ๒๕๖๒ <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๑๐๐ <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิคุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนผู้บริโภคทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง <u>สูตรการคำนวณ</u> (จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิ x ๑๐๐) / จำนวนผู้บริโภค ทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร ปลอดภัย/ ๑๓,๔๑๐,๘๐๐.- บาท (ดำเนินการ)  โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศ งานสุขาภิบาลอาหาร/ ๕,๗๕๐,๕๐๐.- บาท (ดำเนินการ)



**ตาราง ข. แสดงภารกิจงานประจำ**

**ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย**

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ลำดับที่	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
๑	ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต)	ร้อยละ ๑๐๐
๒	ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพธ์)	ร้อยละ ๘๐

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
<b>มาตรการที่ ๖</b> พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร	๑. ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนา ศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต)	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> ๑. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานเขต และสำนักอนามัย ในตำแหน่ง ดังนี้ ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล ๒) เจ้าพนักงานสาธารณสุข ๒. การพัฒนาศักยภาพ หมายถึง กระบวนการจัดอบรมและการประเมินความรู้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย ๓ ขั้นตอนหลัก คือ การเตรียมการ การดำเนินการ และการประเมินผล และรายงานผล ดังนี้ <u>ขั้นตอนที่ ๑</u> การเตรียมการ ประกอบด้วย การจัดทำหลักสูตรและ กำหนดการฝึกอบรม กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าร่วมโครงการ จัดทำ แผนการดำเนินโครงการ จัดทำแบบประเมินความรู้ เสนอขออนุมัติโครงการ ขออนุมัติงบประมาณ เท่ากับร้อยละ ๓๐ <u>ขั้นตอนที่ ๒</u> การดำเนินการ ประกอบด้วย ประสานการดำเนินงาน กับผู้ที่เกี่ยวข้อง เสนอขออนุมัติให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครเข้าร่วมโครงการ จัดทำเอกสารวิชาการ/เอกสารประกอบการฝึกอบรม จัดซื้อ	โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่ เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพ ในการดำเนินงานด้านอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๕๗๑,๓๐๐.- บาท (ดำเนินการ)  โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพ เจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพ อาหารของกรุงเทพมหานคร ๒๗๓,๘๐๐.- บาท (ดำเนินการ)

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
		<p>วัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์ จัดการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดให้แล้วเสร็จ เท่ากับร้อยละ ๓๐</p> <p><u>ขั้นตอนที่ ๓</u> การประเมินผลและรายงานผล ประกอบด้วย การประเมินผลโดยใช้แบบประเมินความรู้ความเข้าใจก่อนและหลัง การฝึกอบรม รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ประมวลผล จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร ตามแผนที่กำหนดให้แล้วเสร็จ เท่ากับร้อยละ ๔๐</p> <p>๓. ร้อยละความสำเร็จในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารสามารถพัฒนาศักยภาพด้านการสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๑๐๐</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u></p> <p>คำนวณค่าคะแนนความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำแนกตามขั้นตอนของการบริหารจัดการฯ ดังนี้</p> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๑ เท่ากับร้อยละ ๓๐</p> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๒ เท่ากับร้อยละ ๓๐</p> <p>ดำเนินการขั้นตอนที่ ๓ แล้วเสร็จภายใน</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๒ เท่ากับร้อยละ ๔๐</li><li>- วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๒ เท่ากับร้อยละ ๕๐</li><li>- วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๒ เท่ากับร้อยละ ๖๐</li><li>- วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ เท่ากับร้อยละ ๗๐</li></ul>	

มาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	ตัวชี้วัดมาตรการ (ตามแผนฯ ของหน่วยงาน)	นิยาม/คำอธิบายตัวชี้วัด	โครงการ/กิจกรรม
<b>มาตรการที่ ๖</b> พัฒนาศักยภาพ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้าน การสุขาภิบาลอาหาร	๒. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ การประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาล อาหาร (ผลลัพธ์)	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> ๑. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานเขต และสำนักอนามัย ในตำแหน่ง ดังนี้ ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล ๒) เจ้าพนักงานสาธารณสุข ๒. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์การประเมิน ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้าน การสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ และผ่านเกณฑ์การประเมิน ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร <u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๘๐ <u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านเกณฑ์ การประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนา ศักยภาพ <u>สูตรการคำนวณ</u> จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านการประเมิน ความรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด x ๑๐๐ /จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ	

**ตาราง ค. แสดงตัวชี้วัดและภารกิจจากการเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒**

**ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย**

เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ ฝ่ายที่รับผิดชอบ
ร้อยละความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์) (ตัวชี้วัดบูรณาการ สำนักงานเขต)	ร้อยละ ๑๐๐	<u>นิยาม/คำอธิบาย</u> ๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่าย อาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือ รับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้ ๒.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ สถานประกอบการอาหาร ๒.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน ความปลอดภัย ดังนี้ (๑) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพ อาหารที่กำหนด ดังนี้	<u>มาตรการที่ ๑</u> ควบคุม กำกับ ให้สถานประกอบการอาหาร ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ทางกายภาพของ กรุงเทพมหานคร <u>มาตรการที่ ๒</u> ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับ ใบอนุญาต/หนังสือรับรอง การแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ <u>มาตรการที่ ๓</u> ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับ ใบอนุญาต/หนังสือรับรอง การแจ้ง ต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของกรุงเทพมหานคร <u>มาตรการที่ ๔</u> ตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหารใน สถานประกอบการอาหาร	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย/ ๑๓,๔๑๐,๘๐๐.- บาท (ดำเนินการ)  โครงการพัฒนาระบบ สารสนเทศฐาน สุขาภิบาลอาหาร/ ๕,๗๕๐,๕๐๐.- บาท (ดำเนินการ)	- กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย - ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล สำนักงานเขต

ตัวชี้วัด	คำเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ ฝ่ายที่รับผิดชอบ
		<ul style="list-style-type: none"><li>- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา</li><li>- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี</li><li>- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู</li><li>- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์</li></ul> <p>ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด</p> <p>(๒) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐ กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือคำแนะนำ ให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่าน เกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ</p> <p>๒.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือ การเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับ หนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการ อาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม สนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p>			

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	นิยามและวิธีการคำนวณ	เชื่อมโยงกับมาตรการ	โครงการ/กิจกรรม	ส่วนราชการ/ ฝ่ายที่รับผิดชอบ
		<p><u>ผลผลิต</u> - จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p> <p><u>ผลลัพธ์</u> - ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</p> <p><u>ค่าเป้าหมาย</u> ร้อยละ ๑๐๐</p> <p><u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด ในพื้นที่เขต</p> <p><u>สูตรการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐ / จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต</p>			

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม (เฉพาะภารกิจเชิงยุทธศาสตร์)

ชื่อตัวชี้วัดที่ ๑ ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (กสอ.)

(กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ												
			พ.ศ. ๒๕๖๑			พ.ศ. ๒๕๖๒									
			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) จ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	๒๕	๓๐	↔												
๓. ดำเนินการจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการตามระเบียบพัสดุ	๒๐	๕๐	←————→												
๔. จัดประชุมชี้แจงการดำเนินงานการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	๑๐	๖๐					↔								
๕. สำนักงานเขตดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	๒๐	๘๐							←————→						
๖. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๒๐	๑๐๐													↔
รวม ๖ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐													

ข้อตัวชี้วัดที่ ๒ ...ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)

ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย...(กสอ.)

(กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และ

กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ													
			พ.ศ. ๒๕๖๑			พ.ศ. ๒๕๖๒										
			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	๑๕	๒๐	←	→												
๓. ดำเนินการจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นให้แก่ สำนักงานเขต	๒๐	๔๐						←	→							→
๔. สำนักงานเขตดำเนินการตรวจเฝ้าระวัง คุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นที่ได้รับ การสนับสนุนจากกองสุขาภิบาลอาหาร และรายงาน ผลการดำเนินงานมายังกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประจำทุกเดือน	๓๐	๗๐						←	→							→
๕. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผล การดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๓๐	๑๐๐														↔
รวม ๕ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐														



ชื่อตัวชี้วัดที่ ๓ ...ร้อยละของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ (ผลลัพธ์)  
 ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย..(กสอ.)  
 (กิจกรรมที่ ๔ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ/กิจกรรม	เนื้องาน รายขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ												
			พ.ศ. ๒๕๖๑			พ.ศ. ๒๕๖๒									
			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. จัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒	๑๕	๒๐			↔										
๓. สำนักงานเขตสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒	๒๐	๔๐			↔										
๔. กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมรายงานและสรุปผลการสุ่มตรวจจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่	๒๐	๖๐						↔							
๕. จัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ฯ	๒๐	๘๐								↔					
๖. รวบรวมรายงาน ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร	๒๐	๑๐๐									↔				
รวม ๖ ขั้นตอน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐													

ข้อตัวชี้วัดที่ ๔ ...ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)  
 ... (ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต/ภารกิจจากกรมการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒)

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

ขั้นตอนการปฏิบัติงานของโครงการ	เนื้อหาของ ขั้นตอน (ร้อยละ)	คิดความก้าวหน้า โครงการ (ร้อยละ)	ระยะเวลาดำเนินการ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๒)											
			พ.ศ. ๒๕๖๑			พ.ศ. ๒๕๖๒								
			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. ประสานสำนักงานเขต เพื่อแจ้งเกณฑ์ แนวทางการดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และขอให้ ตรวจสอบข้อมูลสถานประกอบการ	๑๐	๑๕	↔↔											
๓. สำนักงานเขตสำรวจจำนวนสถานประกอบการ อาหารในพื้นที่ส่งให้สำนักอนามัยจัดทำ ฐานข้อมูล	๕	๒๐	←											→
๔. ให้การสนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขต ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารใน พื้นที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เช่น สนับสนุนสื่อ ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร ปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของ อาหารเบื้องต้น (Test-kit) การอบรมผู้สัมผัส อาหาร เป็นต้น	๑๕	๓๕	←											→



สรุปโครงการและงบประมาณที่จะดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

โครงการยุทธศาสตร์ตามลำดับความสำคัญ

ลำดับที่	ชื่อโครงการยุทธศาสตร์ (เรียงลำดับหมายเลขมาตรการหลังโครงการ)	งบประมาณ (บาท)	ความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติ ราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒		ส่วนราชการ ที่รับผิดชอบ
			อยู่ในแผน	ไม่อยู่ในแผน	
๑	โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย (มาตรการที่ ๑ - ๕)	๑๓,๔๑๐,๘๐๐.-	✓		กสอ.
๒	โครงการพัฒนาระบบสารสนเทศงาน สุขาภิบาลอาหาร (มาตรการที่ ๑ - ๔)	๕,๗๕๐,๕๐๐.-	✓		กสอ.
๓	โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อ เสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้าน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (มาตรการที่ ๖)	๕๗๑,๓๐๐.-	✓		กสอ.
๔	โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของ กรุงเทพมหานคร (มาตรการที่ ๖)	๒๗๓,๘๐๐.-	✓		กสอ.
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		๒๐,๐๐๖,๔๐๐.-			

รวมโครงการ ๔ โครงการ รวมจำนวนเงิน ๒๐,๐๐๖,๔๐๐.- บาท

อยู่ในแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๒ จำนวน ๔ โครงการ จำนวนเงิน ๒๐,๐๐๖,๔๐๐.- บาท

ไม่อยู่ในแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๒ จำนวน - โครงการ จำนวนเงิน - บาท