

## KPI งานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปีงบประมาณ 2556

ลำดับ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์เป้าหมาย
1	ร้อยละของตลาดประเภทที่ 1 ผ่านมาตรฐานตลาดสด นำซื้อ ระดับดี (3 ดาว) และระดับดีมาก (5 ดาว)	1. ร้อยละ 80 2. จังหวัดละอย่างน้อย 1 แห่ง ( เฉพาะ 60 จังหวัดที่ยังไม่ได้ตลาดสด นำซื้อ ร้อยละ 100 )
2	จำนวนตลาดประเภทที่ 2 ผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ระดับพื้นฐาน	จังหวัดละอย่างน้อย 1 แห่ง
3	ร้อยละของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	ร้อยละ 85
4	ร้อยละของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวผ่านเกณฑ์มาตรฐานก๋วยเตี๋ยวนามัย ส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี	ร้อยละ 15
5	ร้อยละของร้านอาหารที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร มีส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วมสาธารณะระดับประเทศ ( HAS )	ร้อยละ 60
6	จำนวนระบบประปาได้มาตรฐานน้ำประปาดื่มได้	1.เข้าร่วม จำนวน 400 แห่ง 2.ผ่านการรับรอง จำนวน 150 แห่ง
7	จำนวนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นฐาน	1. เข้าร่วม จำนวน 48 แห่ง 2. ผ่านเกณฑ์ จำนวน 24 แห่ง
8	จำนวนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีระบบการจัดบริการน้ำบริโภคระดับพื้นฐาน	1. เข้าร่วม จำนวน 48 แห่ง 2. ผ่านเกณฑ์ จำนวน 24 แห่ง