



1. ชื่อตัวชี้วัด : ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพ์)

2. ระดับความสำเร็จ :  ผลผลิต (Output)  ผลลัพ์ (Outcome)

**\*\* สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธฯ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

----- ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: 1. ตัวอย่างอาหาร หมายถึง ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจจากแผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต

2. เชื้อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , S. aureus และ V. cholerae

3. ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค หมายถึง การปนเปื้อนเชื้อโรคไม่เกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ฉบับปัจจุบัน

กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรค ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

ผลผลิต : จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโรค

ผลลัพ์ : ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบ การปนเปื้อนเชื้อโรค

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ :

จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์

สูตรการคำนวณ : (จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค x 100) / จำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์

5. เป้าหมาย : 95 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได = 98 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคนอกกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , Staphylococcus aureus และ Vibrio cholerae โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ระหว่างเดือนตุลาคม 2562 ? เดือนธันวาคม 2562 ยังไม่มีการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ เนื่องจากอยู่ระหว่างการดำเนินการจ้างเหมาฯ ทางห้องปฏิบัติการ--/

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคนอกกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , Staphylococcus aureus และ Vibrio cholerae โดยเริ่มดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่วันที่ 14 มกราคม 2563 เป็นต้นมา โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 953 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 938 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 98.43--/

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคนอกกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , Staphylococcus aureus และ Vibrio cholerae โดยเริ่มดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่วันที่ 14 มกราคม 2563 เป็นต้นมา โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,074 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 2,024 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 97.59--/

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคนอกกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , Staphylococcus aureus และ Vibrio cholerae โดยเริ่มดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่วันที่ 14 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 14 สิงหาคม 2563 โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,801 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน





จำนวน 2,732 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 97.54

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคในกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ แผงลอย ตลาด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท  
ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 3 ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. , Staphylococcus aureus และ Vibrio cholerae โดยเริ่มดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างตั้งแต่วันที่ 14 มกราคม 2563 ถึงวันที่ 14 สิงหาคม 2563 โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,801 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 2,732 ตัวอย่าง หรือคิดเป็นร้อยละ 97.54

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

- :: 1.แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ.2561-2565) ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย มิติที่ 1.6 ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
  - 2.งบประมาณตามนโยบายผู้บริหารกรุงเทพมหานคร
  - 3.ชุดทดสอบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
  - 4.ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต
- /

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต มีภารกิจที่ได้รับการถ่ายโอนจากหน่วยงานต่าง ๆ ต้องรับผิดชอบหลายด้านนอกเหนือจากภารกิจด้านอาหารปลอดภัย เป็นผลให้การปฏิบัติภารกิจด้านอาหารปลอดภัยทำได้ไม่เต็มที่ ขาดประสิทธิภาพ และยานพาหนะไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน---ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต มีภารกิจที่ได้รับการถ่ายโอนจากหน่วยงานต่าง ๆ ต้องรับผิดชอบหลายด้านนอกเหนือจากภารกิจด้านอาหารปลอดภัย เป็นผลให้การปฏิบัติภารกิจ ด้านอาหารปลอดภัยทำได้ไม่เต็มที่ ขาดประสิทธิภาพ และยานพาหนะไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน---/

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: 1.โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ
  - 2.ข้อมูลรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
- /

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง .....

