

1. ชื่อตัวชี้วัด :  
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด้านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

----- ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต

ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน

การอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: 1. สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบันเพื่อจัดทำฐานข้อมูล แล้วรายงานให้สำนักอนามัย (1.0)

2. ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (3.0) โดย

2.1 ตรวจแนะนำด้านสัญลักษณ์

2.2 ตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมี และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)

2.3 ส่งเสริมผู้สัมผัสอาหารให้ผ่านการอบรม หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

3. รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครส่งให้สำนักอนามัย

เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.5)

4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้กับสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (1.0)

5. ตรวจสอบติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ (1.0)

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย 100



หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : - จัดทำพร้อมขออนุมัติโครงการ

- เตรียมการที่จะออกปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการ โดยเริ่มในเดือนธันวาคม 2562

- ขณะนี้อยู่ระหว่างขั้นตอนเบิกค่าวัสดุยานอาหารปลอดภัยและกิจกรรมพัฒนาตลาด

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุขาภิบาลร้านจำหน่ายอาหารตามแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ตรวจสอบที่จำหน่ายอาหาร ทั้งสิ้น 314 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 315 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.68

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามด้านสุขาภิบาลอาหาร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: สถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา โควิด-19-1. สื่อประชาสัมพันธ์ไม่เพียงพอในการให้ผู้ประกอบการอาหาร

2. เนื่องจากมีสถานการณ์โรคระบาด โควิด-19 ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารตามแผนที่กำหนดได้

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: 1. แผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

2. ทะเบียนสถานประกอบการจำหน่ายและสะสมอาหารเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

3. รายงานผลการตรวจสอบสถานประกอบการอาหารตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง .....

