

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยกรุงเทพมหานคร
ระดับดี

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 ๑.๖.๔ ประชาชนได้รับการช่วยเหลือฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุและเจ็บป่วยขั้นวิกฤต

3. คำนิยาม :

:: 1.สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2.เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคาร สถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากร

ผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

1) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ (ได้คะแนนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80)

2) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ตรวจหา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ฟอรัมาลีน (อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย) และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(ไม่พบการปนเปื้อนมากกว่าร้อยละ 90)

3) บุคลากรผู้สัมผัสได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัว

ผู้สัมผัสอาหาร

3.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารฯ หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย 100 หารด้วย

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

ผลผลิต

-จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์

-ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

5. เป้าหมาย : 80 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 94 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 :

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขมมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 90

(6.2) ไตรมาสที่ 2 :

-ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขมมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ

96.50 (สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 143 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตุลาคม 2562 มีนาคม 2563 แล้วจำนวน

138 ราย)

(6.3) ไตรมาสที่ 3 :

-ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขมมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ

96.5 (สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 143 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตุลาคม 2562 ถึง มิถุนายน 2563 แล้วจำนวน



138 ราย)

(6.4) ไตรมาสที่ 4 :

-ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขมมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 94.29 (สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 140 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตุลาคม 2562 ถึง กันยายน 2563 แล้วจำนวน 132 ราย)

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหนองแขมมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 94.29

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: เจ้าของสถานประกอบการให้ความสำคัญในการพัฒนาและรักษาระดับการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับการสนับสนุนจากสำนักอนามัยทั้งในด้านวิชาการ และวัสดุอุปกรณ์

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี---

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รายงานสรุปผลการได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของสำนักอนามัย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

