



**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

1. ชื่อตัวชี้วัด : 8.
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

หมายถึงเกณฑ์ที่ใช้ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ระดับดีประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์

ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึงร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม - 31 ธันวาคม 2562

มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 394 ราย จากสถานประกอบการทั้งหมด 916 ราย คิดเป็นร้อยละ 43.01

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2562 - 15 มีนาคม 2563

มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 595 ราย จากสถานประกอบการทั้งหมด 916 ราย คิดเป็นร้อยละ 65.24

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2562 - 30 มิถุนายน 2563

มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 804 ราย





**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

จากสถานประกอบการทั้งหมด 916 ราย คิดเป็นร้อยละ 87.77

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2562

- 31 สิงหาคม 2563 มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 849 ราย จากสถานประกอบการทั้งหมด 849 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: -ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2562

- 31 สิงหาคม 2563 มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 849 ราย จากสถานประกอบการทั้งหมด 849 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: 1. บุคลากรมีความรู้ความเข้าใจในหน้าที่ความรับผิดชอบ ปฏิบัติหน้าที่ในเชิงรุก พร้อมให้ความช่วยเหลือทางวิชาการ

2. ผู้ประกอบการมีจิตสำนึกและเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร

3. มีอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการสนับสนุนให้การปฏิบัติงานราบรื่นและมีประสิทธิผล

4. ผู้บริหารให้ความสำคัญกับการดำเนินงานโครงการ

5. ผู้ประกอบการและประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสารจากทางราชการมากขึ้นผ่านสื่อต่างๆ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: 1. ปลายปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำนักอนามัย มีหนังสือ ที่ กท 0714/2170 ลงวันที่ 5 เมษายน 2562

แจ้งให้สำนักงานเขตปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง มีผลให้ต้องยุติการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารฯ โดยการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (self - study) ภายในวันที่ 24 เมษายน 2562

2. ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 สำนักอนามัยแจ้งเหมาหน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

อบรมให้แก่ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสซึ่งมีจำนวนจำกัด โดยสำนักงานเขตคลองเตย กำหนดจัดการอบรมฯ จำนวน 2 รุ่น (รุ่นละ 100 คน)

ซึ่งไม่เพียงพอกับจำนวนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสในสถานประกอบการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต ซึ่งมีประมาณ 600 แห่ง

ประกอบกับสถานการณ์ระบาด โควิด - 19 ทำให้หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนฯ ต้องเลื่อนการจัดอบรมออกไปจนกว่าสถานการณ์จะปลอดภัย

ส่งผลกระทบต่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

3. แนวทางการแก้ไข ควรมีการหารือกับกระทรวงสาธารณสุข กรณีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (self - study)

สำหรับผู้สัมผัสอาหาร-ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด - 19 ทำให้สถานประกอบการเกิดการต่างๆ

เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยเฉพาะการปรับเปลี่ยนพนักงาน โดยพนักงานใหม่ยังไม่ได้รับการสอบผู้สัมผัสอาหาร และจำนวนโควตา

การอบรมของกรุงเทพมหานครมีจำนวนจำกัดจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อโคโรนา 2019 (โควิด - 19)

ทำให้มีผลกระทบต่อพัฒนามาตรฐานของสถานประกอบการอาหาร ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อเป้าหมายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ต่อไป

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รายงานความคืบหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดบูรณาการ

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

