



1. ชื่อตัวชี้วัด : ปี 2563 ๗.
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 :

:: ๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย

๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้าน

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๒.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

๒.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(๑) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(๒) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน

ไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๒.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน

การอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้

ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐ .

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 :





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

ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 232 ราย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 :

ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 255 ราย และมีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 255 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 :

ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 255 ราย และมีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 255 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 :

ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 255 ราย และมีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 255 แห่ง

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

ตรวจสอบสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 255 ราย และมีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 255 แห่ง โดยสถานประกอบการที่ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยต้องผ่านหลักเกณฑ์ ดังนี้

๑. สถานประกอบการ หมายถึงสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาต ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี หมายถึง เกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้
 - (๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐)
 - (๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใส่ชุดทดสอบเบื้องต้น(test-kit) ตรวจหาสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอรัมาลีน (อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย) และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ไม่พบการปนเปื้อนมากกว่าร้อยละ ๙๐)
 - (๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
๓. สถานประกอบการได้รับป้ายรับรองฯ หมายถึง สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ แล้ว และยังไม่สิ้นอายุการรับรองฯ

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ประชาชนให้ความสำคัญในการพัฒนาสถานประกอบการเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี---

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: 1.โครงการ
- 2.ผลการดำเนินการ
- 3.ภาพถ่าย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

