

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 ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ทในพื้นที่ 50 เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการ

2.2 ความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนดดังนี้

-ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา และสารฟอราลิน

-ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามใช้สี

-ต้องไม่พบกรดแอสซึลในน้ำส้มสายชู

-ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจสอบสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายหรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้หนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การวัดผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด:

1. สสำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบันเพื่อจัดทำฐานข้อมูลแล้วรายงานสำนักอนามัย

2. ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ใหม่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดย

2.1 ตรวจสอบด้านสุขลักษณะ

2.2 ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมีและโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (test-kit)

2.3 ส่งเสริมผู้สัมผัสอาหารให้ผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

2.4

รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครส่งให้สำนักอนามัยเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2.5 ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้กับสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์อาหารมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2.6 ตรวจสอบติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ใหม่มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์อาหารมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย 100 หารด้วย

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต



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

5. เป้าหมาย : 80 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ 2. จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการสุขภาพในโรงเรียน 3. จัดทำแผนจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดฯ 4. เบิกค่าตัวอย่างอาหารประจำเดือนพฤศจิกายน 2562 5. เบิกค่าตัวอย่างอาหารประจำเดือนธันวาคม 2562 6. ขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ระหว่างวันที่ 2-30 มกราคม 2562 จำนวน 21 ครั้ง 7.

จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2563

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : 1. จัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหารประจำเดือนมีนาคม 2563 2. เบิกค่าตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2563 3.

เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ จำนวน 21 ครั้ง เป็นเงิน 21,000 บาท 4. ดำเนินการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day ตลาดตามหลักสุขภาพในชุมชน และจัดซื้อวัสดุวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เป็นเงิน 19,996 บาท 5.

จัดทำแผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการตรวจประเมินและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

(คาบตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข) ระหว่างวันที่ 25-28 กุมภาพันธ์ 2563

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : เบิกค่าตัวอย่างอาหาร ประจำเดือนเมษายน-มิถุนายน 2563

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -เบิกค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม 2563

-ดำเนินการโครงการแล้วเสร็จตามแผนงานที่วางไว้แล้ว

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ดำเนินการ 100%

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

- :: 1. ผู้บริหารให้ความสำคัญและต้องการยกระดับคุณภาพชีวิตเพื่อผู้บริโภคในพื้นที่เขตบางแค
- 2. การให้ชุดทดสอบหาสารปนเปื้อนฯ ในปฏิบัติงานที่มีความสะดวกรวดเร็ว ใช้งานง่าย
- 3. การวางแผนการปฏิบัติงานที่ดี สามารถกำหนดเป้าหมายได้ชัดเจน ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ---การปฏิบัติการเร่งด่วนอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: 1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

- สรุปผลการประเมินสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ปีงบประมาณ 2563
- แบบรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์ (บูรณาการ) (สอป)
- แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร (ขป)
- แบบตรวจประเมินการสุภาพอนามัยสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร
- แบบตรวจสุลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต
- แบบตรวจสุลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภท มินิมาร์ท
- แบบตรวจประเมิน ตลาดประเภทที่ 1
- แบบตรวจประเมิน ตลาดประเภทที่ 2
- แผนปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563
- บัญชีรายชื่อผู้สัมผัสอาหาร
- โครงการ

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

