



1. ชื่อตัวชี้วัด :
4. 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 : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : 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 และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสิ่งเคระหะในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคนานาชาติ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน

การอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ :

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 80 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)





6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

- (6.1) ไตรมาสที่ 1 : 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย 2. ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ จำนวน 10 แห่ง
- (6.2) ไตรมาสที่ 2 : 1. ทำการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการตั้งแต่ธันวาคม 2563 ถึงมีนาคม 2563 เป็นจำนวนทั้งสิ้น 15 แห่ง
2. จัดอบรมโดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ จำนวน 2 รุ่น
- ผู้ประกอบการ ผู้จัดการในวันที่ 4 มีนาคม 2563 จำนวน 25 คน
 - ผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ 11 มีนาคม 2563 จำนวน 112 คน
3. งบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน จำนวนทั้งสิ้น 34,000.- บาท
- (6.3) ไตรมาสที่ 3 : -ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่องสั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ 4) ณ วันที่ 27 มีนาคม 2563 ให้ผู้ประกอบการด้านอาหารพื้นที่เขตสะพานสูงถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด
- การตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารสำหรับการให้บริการแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) ปฏิบัติให้ถูกต้องในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) พร้อมใช้งบประมาณ ตั้งแต่ มีนาคม2563-มิถุนายน2563 เป็นเงิน 8,855.- บาท
- (6.4) ไตรมาสที่ 4 : -ได้ตรวจแนะนำสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด ให้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จนครบตามเป้าหมายของโครงการฯ ดังกล่าว
- จัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยภายในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครในพื้นที่เขตสะพานสูง จำนวน 6 แห่ง
- (6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :
- :: ได้ดำเนินการสรุปผลการดำเนินการ ตรวจสอบข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จนครบตามเป้าหมายที่กำหนด ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 84 แห่ง,ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 6 แห่ง,มินิมาร์ท จำนวน 37 แห่ง และตลาด จำนวน 2 แห่ง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ได้รับงบประมาณประจำปี 2563

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ----

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รายงานสรุป

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

