

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 : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

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

หมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึงเกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหารต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมีอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซึริกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดทและสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหารโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายหรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3

ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครและผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถาน

ประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ 100)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ 100)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุมีจำนวนทั้งสิ้น 142 ราย ประกอบด้วย

1.ร้านอาหาร จำนวน 86 ราย ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 11 ราย

2.ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน - ราย

3.มินิมาร์ท จำนวน 47 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 12 ราย

4.ตลาด จำนวน 6 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน - ราย



**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุจำนวน 142 ราย มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ตั้งแต่เดือน ตุลาคม - ธันวาคม 2562 ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 23 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.20

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุมีจำนวนทั้งสิ้น 142 ราย ประกอบด้วย

- 1.ร้านอาหาร จำนวน 86 ราย ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 40 ราย
- 2.ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 3 ราย
- 3.มินิมาร์ท จำนวน 47 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 33 ราย
- 4.ตลาด จำนวน 6 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 6 ราย

สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ จำนวน 142 ราย มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ตั้งแต่เดือน มกราคม- ธันวาคม 2563 ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 82 ราย คิดเป็นร้อยละ 57.7

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุมีจำนวนทั้งสิ้น 142 ราย ประกอบด้วย 1.ร้านอาหาร จำนวน 86 ราย

ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 74 ราย 2.ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 3 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 3 ราย 3.มินิมาร์ท จำนวน 47 ราย

ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 47 ราย 4.ตลาด จำนวน 6 ราย ได้รับป้ายรับรอง จำนวน 6 ราย สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ

จำนวน 142 ราย มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ตั้งแต่เดือน มกราคม- ธันวาคม 2563 ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 130

ราย คิดเป็นร้อยละ 91.54

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -1. จัดทำโครงการเสนอและขออนุมัติโครงการต่อผู้อำนวยการเขต

2. จัดทำแผนปฏิบัติงานออกตรวจสถานประกอบการตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

3. ออกตรวจสอบสุลักษณะทางกายภาพ,ตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

- ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย คือ บอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอรัมาลีน

- ตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ไม่เกินร้อยละ 10

4. ขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ให้กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์

5. ส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ให้กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์

(สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ มีจำนวน 142 ราย

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 142 ราย คิดเป็นร้อยละ 100)

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: 1. จัดทำโครงการเสนอและขออนุมัติโครงการต่อผู้อำนวยการเขต

2. จัดทำแผนปฏิบัติงานออกตรวจสถานประกอบการตลาดสด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

3. ออกตรวจสอบสุลักษณะทางกายภาพ,ตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

- ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย คือ บอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอรัมาลีน

- ตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ไม่เกินร้อยละ 10

4. ขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ให้กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์

5. ส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ให้กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์

(สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ มีจำนวน 142 ราย

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 142 ราย คิดเป็นร้อยละ 100)

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตทุ่งครุ งบประมาณกรุงเทพมหานคร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: เนื่องจากสถานประกอบการอาหารมีการเลิกกิจการและเปิดใหม่อย่างต่อเนื่อง ทำให้มีอุปสรรคต่อการดำเนินงาน---ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: โครงการ คำสั่งมอบหมายหน้าที่ และภาพประกอบ

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)





ตำแหน่ง

