

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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 :

:: นิยาม:

1.สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยสาธารณสุข

2.เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น(Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสิ่งสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินคุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)

พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จของการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต:

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์:

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย 100

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหารทั้งสิ้น 470 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย 470 ราย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -สถานประกอบการอาหารทั้งสิ้น 470 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย 470 ราย

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -สถานประกอบการอาหารทั้งสิ้น 470 ราย ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย 470 ราย

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -



(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: 1การจัดทำแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Year Plan)

เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถลงพื้นที่ปฏิบัติงานในการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการอาหารและตรวจคุณภาพอาหารในครอบคลุมสถานประกอบการอาหารทุกประเภททั่วทั้งพื้นที่เขตพญาไท

2 เจ้าหน้าที่ให้ความร่วมมือลงพื้นที่ปฏิบัติตามแผนปฏิบัติการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Year Plan)

ตรวจสอบลักษณะและสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารอาหารและวัตถุดิบในสถานประกอบการอาหารครอบคลุมทั้งพื้นที่เขตพญาไท รวมทั้งจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน และดำเนินงานตามขั้นตอนกระบวนการงานอย่างเคร่งครัด

3 ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้ความร่วมมือและเห็นความสำคัญในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารมากขึ้น

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ----

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: อ้างอิงข้อมูลสำนักอนามัย : รายงานข้อมูลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดบูรณาการระหว่างสำนักอนามัยและสำนักงานเขต

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

