



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

1. ชื่อตัวชี้วัด : ตัวชี้วัดที่ 7 (ตัวชี้วัดเจรจาที่ 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 : 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 และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ 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 : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 85 (ร้อยละ)





6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 85

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: กฎหมายที่เกี่ยวข้อง  
การสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี---

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รายงานการตรวจ  
รูปถ่าย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง .....

