

1. ชื่อตัวชี้วัด : ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

(ตชว.เจรจาตกลง ๔)

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 - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: นิยาม :

๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย

๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดทและสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจสอบสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคนานาชาติ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุง

แก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต :

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์ :

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การวัดผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด

(น้ำหนัก 10 คะแนน)

การดำเนินงานของสำนักอนามัย

๑. จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินการตามตัวชี้วัดบูรณาการ (0.2)

2. จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารทั้ง 50 เขต (0.2)

3. สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (2.0) ดังนี้

3.1 สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค

- 3.2 สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)
 - 3.3 การอบรมผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร พร้อมออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
 4. รวบรวมและตรวจสอบข้อมูลสถานประกอบการที่สำนักงานเขตสงขลาได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.4)
 5. จัดทำป้ายรับรองฯ ส่งให้สำนักงานเขต (0.3)
 6. สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด และแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ รวมทั้งติดตาม เฝ้าระวังการดำเนินงาน ให้เป็นไปตามเป้าหมาย กรณีพบปัญหาให้ประสานสำนักงานเขตเพื่อดำเนินการแก้ไข (0.2)
 7. สุ่มตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่ 50 เขต (0.2)
- การดำเนินงานของสำนักงานเขต
1. สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบันเพื่อจัดทำฐานข้อมูล แล้วรายงานให้สำนักอนามัย (1.0)
 2. ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (3.0) โดย
 - 2.1 ตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะ
 - 2.2 ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้านเคมี และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)
 - 2.3 ส่งเสริมผู้สัมผัสอาหารให้ผ่านการอบรม หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
 3. รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครส่งให้สำนักอนามัย เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.5)
 4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้กับสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (1.0)
 5. ตรวจสอบติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ (1.0)

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ :

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 21 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : เดือนต.ค.-พ.ย. 2562 เก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 220 ตัวอย่าง

และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 173 ตัวอย่าง เดือนพ.ย. 62

เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 220 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 18.93

- แนะนำประชาสัมพันธ์การสุขาภิบาลและสร้างความสัมพันธ์เชิงบวกกับผู้ประกอบการจำหน่าย

- ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

- สร้างเครือข่ายภาคประชาชนผู้บริโภคให้มีส่วนร่วมด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย

- สำรวจ จัดทำฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร สละสลวย ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารให้เป็นปัจจุบัน คิดเป็นร้อยละ 17.90

- ดำเนินการเก็บตัวอย่างผักสดเพื่อตรวจหายาฆ่าแมลง จำนวน 385 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ 27.02

เฉลี่ย $18.93 + 17.90 + 27.02 / 3 = 21.28$

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: เดือนต.ค.-พ.ย. 2562 เก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 220 ตัวอย่าง

และเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 173 ตัวอย่าง เดือนพ.ย. 62

เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 220 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 18.93

- แนะนำประชาสัมพันธ์การสุขาภิบาลและสร้างความสัมพันธ์เชิงบวกกับผู้ประกอบการจำหน่าย

- ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

- สร้างเครือข่ายภาคประชาชนผู้บริโภคให้มีส่วนร่วมด้านการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย



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

- สำรอง จัดทำฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารให้เป็นปัจจุบัน คิดเป็นร้อยละ 17.90
เฉลี่ย 18.42

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ----

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รูปภาพการออกพื้นที่เพื่อเก็บตัวอย่าง

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

