

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 : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึงเกณฑ์ที่ใช้ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับที่ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอราลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์

ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพฯ

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม

สนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพฯ

ผลผลิต

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพฯ

ผลลัพธ์

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: 1. สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบันเพื่อจัดทำฐานข้อมูล แล้วรายงานให้สำนักอนามัย (1.0)

2. ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (3.0) โดย

2.1 ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะ

2.2 ตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมี และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)

2.3 ส่งเสริมผู้สัมผัสอาหารให้ผ่านการอบรม หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

3. รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครส่งให้สำนักอนามัย เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.5)

4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้กับสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (1.0)

5. ตรวจสอบติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ (1.0)

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย 100
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 96 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ได้รับป้ายรับรองแล้ว
จำนวน 50 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 263 ราย ประกอบด้วย สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 21 ราย
สถานที่สะสมอาหาร จำนวน 5 ราย ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 ราย ตลาดประเภท 2 จำนวน 20 ราย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ได้รับป้ายรับรองแล้ว จำนวน 87 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 263 ราย ประกอบด้วย
สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 41 ราย สถานที่สะสมอาหาร จำนวน 22 ราย ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 ราย
และตลาดประเภท 2 จำนวน 20 ราย

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ได้รับป้ายรับรองแล้ว จำนวน 87 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 263 ราย ประกอบด้วย
สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 41 ราย สถานที่สะสมอาหาร จำนวน 22 ราย ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 ราย
และตลาดประเภท 2 จำนวน 20 ราย

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ได้รับป้ายรับรองแล้ว จำนวน 253 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 263 ราย ประกอบด้วย
สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 170 ราย สถานที่สะสมอาหาร จำนวน 59 ราย ตลาดประเภท 1 จำนวน 4 ราย
และตลาดประเภท 2 จำนวน 20 ราย

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: - มีโครงการสนับสนุน 2 โครงการ คือ โครงการกรุงเทพฯ เมืองแห่งสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมที่ดี และโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

- ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร/รับหนังสือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
ไปเยี่ยมบ้านแล้วมาสอบประเมินความรู้ด้านสุขศึกษา หรือสถานที่ที่สำนักงานเขตบางขุนเทียนจัดอบรมระยะสั้นแล้วสอบประเมินความรู้
ทำให้มีผู้ได้รับบัตรผู้สัมผัสอาหารมากขึ้น ซึ่งเป็นเกณฑ์หนึ่งที่ใช้ประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
เพื่อรับอาหารที่ปลอดภัย

- รถเคลื่อนที่ตรวจสอบคุณภาพอาหาร ซึ่งสำนักงานเขตบางขุนเทียน จะได้รับการสนับสนุนรถตรวจสอบคุณภาพอาหาร
พร้อมเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานเดือนละ 1 ครั้ง

- กองสุขภิบาล สำนักอนามัย สนับสนุนเอกสารสื่อประชาสัมพันธ์ ชุดทดสอบอาหารเบื้องต้น ทั้งชุดทดสอบทางเคมี Test-Kit
และชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (is-2)

- สถาบันอาหาร ส่งเจ้าหน้าที่มาเก็บตัวอย่างอาหารในพื้นที่เขตฯ ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ทางห้องปฏิบัติการ

- สำนักอนามัย จัดอบรมผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ให้ ณ สำนักงานเขตบางขุนเทียน

- บุคลากรฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางขุนเทียน ออกไปจัดอบรมระยะสั้น

และประเมินความรู้ตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครนอกสถานที่

- บุคลากรฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ออกปฏิบัติงานตรวจสอบสุลักษณะสถานที่ และเก็บตัวอย่างอาหารตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร
และตรวจความสะอาดในอาหารและ มือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบแบคทีเรีย (is-2)

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: - มีการกักขังการอื่นๆ ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตามแผนปฏิบัติงานได้

- ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) สถานประกอบการบางแห่งปิดกิจการ
ไม่สามารถเข้าไปตรวจสอบได้ทำให้ผลการดำเนินงานล่าช้า--

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: - รายชื่อสถานประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เขตบางขุนเทียน

- เอกสารรายชื่อผู้ได้รับบัตรผู้สัมผัสอาหาร



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

- สำเนาแบบรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์บูรณาการ (สอป.1)
- สรุปรายงานผลสถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
- รายชื่อสถานประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เขตบางขุนเทียน

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)
(.....)
ตำแหน่ง

