

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

๑.สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือ

รับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒.เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึงเกณฑ์ที่ไซตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ

กรุงเทพมหานคร ระดับดีประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่

ด้านความปลอดภัยของอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลินสารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2)ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 10

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์

ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือ

รับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึงร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริม

สนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต

- จำนวนสถานประกอบการอาหารได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

ผลลัพธ์

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต



สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐ /
จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 72 ร้าน
และสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางดานเคมี จำนวน 685 ตัวอย่าง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 99 ร้าน
และสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางดานเคมีและจุลชีว จำนวน 1025 ตัวอย่าง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 158 ร้าน
และสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางดานเคมีและจุลชีว จำนวน 745 ตัวอย่าง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 122 ร้าน
และสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางดานเคมีและจุลชีว จำนวน 557 ตัวอย่าง

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ตรวจสอบสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 451 ร้าน

และสุ่มตรวจสอบตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางดานเคมีและจุลชีว จำนวน 3010 ตัวอย่าง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: สถานประกอบการที่จำหน่ายอาหาร คุณภาพอาหาร บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ชุดทดสอบคุณภาพอาหาร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: -ไม่มี-ไม่มี-ไม่มี-ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: รายงาน,ภาพถ่าย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

