



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 :

:: นิยาม/คำอธิบาย

๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอย จำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครหมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๒.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

๒.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(๑) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ทางด้านเคมีอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(๒) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะ อุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณี พบการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายหรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุง แก้ไข ให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๒.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

(๓) ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 15 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสัญลักษณ์ จำนวน ๒๔ แห่ง ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๒๕๐ ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๒๔๒ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -





(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ความร่วมมือของสถานประกอบการอาหารในการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกในการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และความร่วมมือในการส่งผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี---

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: - โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- แผนการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- รายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- ภาพกิจกรรมการดำเนินการ

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

