

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 - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: ๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

มหานคร ระดับดี หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย

๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหารและด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๒.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์ลักษณะสถานประกอบการอาหาร

๒.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(๑) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซึเรในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพลาร์น้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(๒) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคนาฬิกาขณะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหา โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือ

โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร

ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๒.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

/จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร X ๑๐๐ /

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ดำเนินการจัดทำแผนการตรวจสถานประกอบการเพื่อยกระดับให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 :

ดำเนินการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการและร้านอาหารในพื้นที่เขตสวนหลวงเป็นประจำทุกเดือน

และดำเนินการตามแผนการตรวจสถานประกอบการเพื่อยกระดับให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย



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

สถานประกอบการทั้งหมด จำนวน 361 แห่ง
ได้ทำการตรวจสอบสถานประกอบการและได้รับป้ายผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 279 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 77.29

(6.3) ไตรมาสที่ 3 :

ดำเนินการตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการและร้านอาหารในพื้นที่เขตสวนหลวงเป็นประจำทุกเดือน และดำเนินการตามแผนการตรวจสอบสถานประกอบการเพื่อยกระดับให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย สถานประกอบการทั้งหมด จำนวน 361 แห่ง ได้ทำการตรวจสอบสถานประกอบการและได้รับป้ายผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 279 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 77.29

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อยู่ในระดับดี ผลการดำเนินการ มีดังนี้ ร้านอาหาร 235 แห่ง ได้รับป้ายฯ 235 แห่ง ตลาด 14 แห่ง ได้รับป้ายฯ 14 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 6 แห่ง ได้รับป้ายฯ 6 แห่ง และมินิมาร์ท 101 แห่ง ได้รับป้ายฯ 101 แห่ง รวมสถานประกอบการ 356 แห่ง ได้รับป้ายฯ 356 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ดำเนินการตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการและร้านอาหารในพื้นที่เขตสวนหลวงเป็นประจำทุกเดือน และดำเนินการตามแผนการตรวจสอบสถานประกอบการเพื่อยกระดับให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 356 แห่ง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ผู้บริหารเขต เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และสถานประกอบการให้การสนับสนุนการดำเนินงาน

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ----

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: -แผนการตรวจสอบสถานประกอบการ
-ภาพถ่าย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

