

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 :

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

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย

๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีการคำนวณ :

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐ หารด้วย

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 95 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : -สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 355 แห่ง

-ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 73 แห่ง

คิดเป็นร้อยละ 20.56

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 362 แห่ง

-ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และสุขวิทยาส่วนบุคคล การมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

และการตรวจสอบสุขภาพประจำปีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 114 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 31.49

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 362 แห่ง

-ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และสุขวิทยาส่วนบุคคล การมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

และการตรวจสอบสุขภาพประจำปีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 343 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 94.75

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: -สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ จำนวน 362 แห่ง

-ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ตรวจสอบสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และสุขวิทยาส่วนบุคคล การมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร



และการตรวจสอบสภาพประจำปีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 114 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 31.49

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :
:: ผู้บริหารเขตสวนหลวง เจ้าหน้าที่เขตสวนหลวง ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน
8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :
:: ไม่มี---
9. หลักฐานอ้างอิง :
:: -รายงานผลการดำเนินงาน
-ภาพถ่าย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

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

