



1. ชื่อตัวชี้วัด : (เจรจาบูรณาการตัวที่ 4)
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 ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

(๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ

(๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้าน ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกิน ร้อยละ 1๐ กรณีพบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

(๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้ สถานประกอบการอาหารฯ หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้ สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ผลผลิต

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับ การส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ผลลัพธ์

ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ร้อยละ 100)

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 49 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ(รายต่ออายุ) จำนวน 62 แห่ง

จากจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 304 แห่ง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ จำนวน 150 แห่ง จากจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 304 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ดำเนินการตรวจสถานประกอบการอาหารเพื่อรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ จำนวน 205 แห่ง จากจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 304 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -





(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

::

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ---

9. หลักฐานอ้างอิง :

::

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง

