

1. ชื่อตัวชี้วัด : 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 ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต

ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์สถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสิ่งเคระหะในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคนานาชาติ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน

การอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต :

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับ

การส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์ :

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การวัดผลสัมฤทธิ์ของตัวชี้วัด

(น้ำหนัก 10 คะแนน)

การดำเนินงานของสำนักอนามัย

๑. จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินการตามตัวชี้วัดบูรณาการ (0.2)

2. จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารทั้ง 50 เขต (0.2)

3. สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่

มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (2.0) ดังนี้

- 3.1 สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ด้านความปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค
  - 3.2 สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)
  - 3.3 การอบรมผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร พร้อมออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
  4. รวบรวมและตรวจสอบข้อมูลสถานประกอบการที่สำนักงานเขตสงขลาขอรับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.4)
  5. จัดทำป้ายรับรองฯ ส่งให้สำนักงานเขต (0.3)
  6. สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด และแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ รวมทั้งติดตาม เร่งรัดการดำเนินงาน ให้เป็นไปตามเป้าหมาย กรณีพบปัญหาให้ประสานสำนักงานเขตเพื่อดำเนินการแก้ไข (0.2)
  7. สุ่มตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่ 50 เขต (0.2)
1. สำรวจและตรวจสอบจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบันเพื่อจัดทำฐานข้อมูล แล้วรายงานให้สำนักอนามัย (1.0)
  2. ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (3.0) โดย
    - 2.1 ตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะ
    - 2.2 ตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมี และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit)
    - 2.3 ส่งเสริมผู้สัมผัสอาหารให้ผ่านการอบรม หรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
  3. รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครส่งให้สำนักอนามัย เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (0.5)
  4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้กับสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (1.0)
  5. ตรวจติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ (1.0)

วิธีการคำนวณ :

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐  
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
ความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐  
จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : - ดำเนินการสอบประเมินผู้สัมผัสอาหารระบบเรียนรู้ด้วยตนเอง หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ปีงบประมาณ 63 จำนวน 129 ราย

- ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร สละสมอาหาร ตลาด

เพื่อขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยและต่อป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวนทั้งหมด 289 ร้าน ได้รับรองป้ายฯ 93 ร้าน

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -1. ดำเนินการสอบประเมินผู้สัมผัสอาหารระบบเรียนรู้ด้วยตนเอง หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ปีงบประมาณ 2563 จำนวน 195 ราย

2. ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร สละสมอาหาร ตลาด เพื่อขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

และต่อป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวนทั้งหมด 280 ร้าน ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย 131 ร้าน

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : 1. ดำเนินการสอบประเมินผู้สัมผัสอาหารระบบเรียนรู้ด้วยตนเอง หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ปีงบประมาณ 2563 จำนวน 225 ราย

2. ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร สละสมอาหาร ตลาด เพื่อขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย

และต่อป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวนทั้งหมด 297 ร้าน (มีร้านเพิ่มขึ้นมา 17 ร้าน) ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย 256 ร้าน

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. ร้อยละ 100

ของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในพื้นที่เขตคันทันยามีสถานประกอบการอาหารจำนวน 298 แห่ง

ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน 298 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

2. อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้าน

ความปลอดภัย ซึ่งเกณฑ์ความปลอดภัยประกอบด้วย

2.1 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

- ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษปนเปื้อนในอาหารโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) จำนวน 918 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
จำนวน 917 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)



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

2.2 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

- ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 763 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 757 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

3. บุคลากรผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบ-

การอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดและผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

- จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคั่นนายว ทั้งหมด 298 แห่ง มีผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้

โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกแห่ง(คิดเป็นร้อยละ 100)

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: - จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคั่นนายว ทั้งหมด 298 แห่ง มีผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้

โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกแห่ง(คิดเป็นร้อยละ 100)

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: -  วิชาการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ,หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน

- งบประมาณ, เอกสารวิชาการ สื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านความปลอดภัย

- วัสดุ/อุปกรณ์, ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ

- ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

- ผู้ประกอบการไม่ตระหนักถึงผลกระทบต่อผู้บริโภค ถ้าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร---

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: -แผนการดำเนินงานและแบบสรุปผลการดำเนินงานประจำเดือน สอป. 1

-รายงานผลการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ขป. 1-4)

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รายงานข้อมูล)

(.....)

ตำแหน่ง .....

