

1. ชื่อตัวชี้วัด : 3.1
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 : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 50 เขต

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร

และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

(1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดเรอัสระในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 10 ทั้งนี้

จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(1) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี

และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

(2) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

(3) ตลาด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจาก แผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60

ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

(4) ซูเปอร์มาร์เก็ต สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์

รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง

(5) มินิมาร์ท สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์

รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

อย่างน้อย 4 ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

(1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)

(2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

- (3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
- (4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิลขยะทั่วไปและขยะอันตราย เป็นต้น
- (5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
- (7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

ผลผลิต

1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ผลลัพธ์

1. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
2. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 5.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

- (6.1) ไตรมาสที่ 1 : 1.สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีจำนวนทั้งหมด 654 แห่ง และจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีจำนวน 263 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.21
2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตจำนวน 122 ร้าน ดำเนินการตรวจอาหารครบทั้ง 122 ร้าน คิดเป็นร้อยละ100
- (6.2) ไตรมาสที่ 2 : 1.สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีจำนวนทั้งหมด 654 แห่ง และจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีจำนวน 263 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.21
2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตจำนวน 122 ร้าน ดำเนินการตรวจอาหารครบทั้ง 122 ร้าน คิดเป็นร้อยละ100
- (6.3) ไตรมาสที่ 3 : 1.สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีจำนวนทั้งหมด 654 แห่ง และจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีจำนวน 263 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.21
2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตจำนวน 122 ร้าน ดำเนินการตรวจอาหารครบทั้ง 122 ร้าน คิดเป็นร้อยละ100
- (6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1.สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตพระนคร มีจำนวนทั้งหมด 575 แห่ง และจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีจำนวน 575 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100
2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตจำนวน 132 ร้าน ดำเนินการตรวจอาหารครบทั้ง 132 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

::

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

::

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

::



ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

