

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์)

2. ระดับความสำเร็จ : ผลผลิต (Output) ผลลัพธ์ (Outcome)

**** สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

----- ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

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

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด่านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร

และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน

ความปลอดภัย ได้แก่

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

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีคำนวณ

1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 75.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 :

1. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในการออกตรวจประเมินด้านกายภาพสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและแผนปฏิบัติงานคำตอบ แทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ในการออกตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหารโดยเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมทั้งแนะนำด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ

2. สำรวจและรวบรวมข้อมูลกลุ่มเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์

3. ตรวจสอบแนะนำด้านกายภาพตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง

สาธารณะ พ.ศ.2545

4. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

5. ตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์

6. จัดทำสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารและรายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาล

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : การดำเนินงาน

1. ดำเนินการตรวจสอบแนะนำด้านกายภาพตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร

เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง สาธารณะ พ.ศ.2545

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

3. ตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์

4. จัดทำสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารและรายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาล
ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายการดำเนินงาน

- ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ 1. ร้านอาหาร 2. แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาด

4. ซูเปอร์มาร์เก็ต 5. มินิมาร์ท ในพื้นที่เขต คิดเป็นร้อยละ 50

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : การดำเนินงาน

1. ดำเนินการตรวจแนะนำด้านกายภาพตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร

เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง
สาธารณะ พ.ศ.2545

2. ตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

3. ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์

4. จัดทำสรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารและรายงานผลการตรวจให้กองสุขาภิบาล

ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายการดำเนินงาน

- ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ 1. ร้านอาหาร 2. แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาด

4. ซูเปอร์มาร์เก็ต 5. มินิมาร์ท ในพื้นที่เขต คิดเป็นร้อยละ 75

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ จำนวน 217 แห่ง ตรวจแล้วและผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี จำนวน 217
แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

2. ได้ดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์ จำนวน 121 แห่ง ตรวจแล้ว จำนวน
94 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 77.6

3. สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ Green Service จำนวน 52 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 23.96

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: -ดำเนินการโครงการแล้วเสร็จตามแผนที่วางไว้

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ได้รับความร่วมมือจากบุคลากรสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์และผู้ประกอบการในพื้นที่เขตสัมพันธวงศ์

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (covid-19)

ทำให้ไม่สามารถจัดการการประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา และการจัดประชุมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว(ถนนเยาวราช) ได้.

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: 1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

2. แผนปฏิบัติการ

3.
แบบรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอา
หารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี.

4. รูปภาพประกอบกิจกรรมในการดำเนินงาน.

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....