

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 : ๑.๖ - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๔ ประชาชนได้รับบริการช่วยเหลือฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุและเจ็บป่วยขั้นวิกฤต

3. คำนิยาม :

:: 8 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ร้อยละ ๑๐๐ ร้อยละ ๑๐0

ร้อยละ ๑๐ นิยาม

1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขตที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย และบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

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

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำดื่ม

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่ตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการ

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

2.4 ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ได้แก่

1) ไม่มีเหตุรำคาญจากควัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ

2) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

3) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม

4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดย

- เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีต้องผ่านการประเมิน 3 ด้าน คือ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) และด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

- เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก ต้องผ่านการประเมิน 4 ด้าน คือ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ 4 ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด

3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ ต้องมีผลดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100 และระดับดีมาก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20

ผลผลิต

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีคำนวณ

1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก คูณด้วย 100

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

การคิดคะแนน

คิดคะแนนตามผลการดำเนินการที่ได้ ดังนี้

- ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คิดคะแนนเป็นร้อยละ 80 ของค่าน้ำหนัก

- ส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก คิดคะแนนเป็นร้อยละ 20 ของค่าน้ำหนัก

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ 100)

: ผลงานที่ทำได้ = 70.00 (ร้อยละ 100)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม - ธันวาคม 2563 จำนวน 81 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 81 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.15

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564 จำนวน 204 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 204 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.75

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : 1.ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 - มิถุนายน 2564 จำนวน 294 ราย จาก 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 294 ราย คิดเป็นร้อยละ 73.13

2.สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก (Green Service) จำนวน 15 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 3.73

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. จัดทำโครงการฯ จำนวน 2 โครงการ

2. จัดทำแผนดำเนินงาน

3.ข้อมูลสถานประกอบการ

สถานประกอบการอาหารที่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตดุสิต มีจำนวนทั้งหมด 402 แห่ง (หมายเหตุ : ระหว่างดำเนินโครงการปิดกิจการชั่วคราวเนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 17 แห่ง และเลิกกิจการ จำนวน 2 แห่ง รวม 19 แห่ง)

ปัจจุบันดำเนินการตรวจทั้งหมด 383 แห่ง

4.ดำเนินการส่งเสริมฯ ดังนี้

- ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรอง ปีงบประมาณ 2564 (ตุลาคม 2563 - สิงหาคม 2564) จำนวน 383 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 383 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

- สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตดุสิตมีจำนวนทั้งหมด 30 แห่ง ระหว่างดำเนินการเลิกกิจการ จำนวน 1 แห่ง ได้ดำเนินการส่งเสริม จำนวน 29 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีทั้งหมด 29 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

- สถานประกอบการอาหารที่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตดุสิต มีจำนวนทั้งหมด 402 แห่ง ปัจจุบันคงเหลือ 383 แห่ง

(หมายเหตุ : ระหว่างดำเนินโครงการปิดกิจการชั่วคราวเนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 17 แห่ง และเลิกกิจการ จำนวน 2 แห่ง)

เป้าหมายสถานประกอบการฯ ที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 20 (จำนวน 80.4 แห่ง)

- ดำเนินการส่งเสริมสถานประกอบการอาหาร ปีงบประมาณ 2564 (ตุลาคม 2563 - สิงหาคม 2564) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี



และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 125 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 32.64

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: 1. จัดทำโครงการฯ จำนวน 2 โครงการ

2. จัดทำแผนดำเนินงาน

3. ข้อมูลสถานประกอบการ

สถานประกอบการอาหารที่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตอุตสาหกรรม มีจำนวนทั้งหมด 402 แห่ง (หมายเหตุ : ระหว่างดำเนินโครงการปิดกิจการชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 17 แห่ง และเลิกกิจการ จำนวน 2 แห่ง รวม 19 แห่ง) ปัจจุบันดำเนินการตรวจทั้งหมด 383 แห่ง

4. ดำเนินการส่งเสริมฯ ดังนี้

- ส่งเสริมสถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรอง ปีงบประมาณ 2564 (ตุลาคม 2563 - สิงหาคม 2564) จำนวน 383 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี จำนวน 383 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

- สถานประกอบการอาหารที่ไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตอุตสาหกรรมมีจำนวนทั้งหมด 30 แห่ง ระหว่างดำเนินการเลิกกิจการ จำนวน 1 แห่ง ได้ดำเนินการส่งเสริม จำนวน 29 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีทั้งหมด 29 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

- สถานประกอบการอาหารที่มีหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตอุตสาหกรรม มีจำนวนทั้งหมด 402 แห่ง ปัจจุบันคงเหลือ 383 แห่ง

(หมายเหตุ : ระหว่างดำเนินโครงการปิดกิจการชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 17 แห่ง และเลิกกิจการ จำนวน 2 แห่ง)

เป้าหมายสถานประกอบการฯ ที่มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 20 (จำนวน 80.4 แห่ง)

- ดำเนินการส่งเสริมสถานประกอบการอาหาร ปีงบประมาณ 2564 (ตุลาคม 2563 - สิงหาคม 2564) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 125 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 32.64

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: 1. ความร่วมมือของผู้ประกอบการในการเข้าตรวจสถานประกอบการ

2. มีการกำกับติดตามและให้คำปรึกษาแนะนำจากผู้บริหารเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย อย่างต่อเนื่อง

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19)

ทำให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารบางแห่งต้องปิดกิจการชั่วคราวหรือยกเลิกกิจการถาวร.

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: 1.โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.2564

2. ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (เขตอุตสาหกรรม)

3. หลักฐานการรายงานผลการดำเนินงานประจำเดือนให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ทราบในรูปแบบหนังสือราชการและไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

4. หลักฐานภาพประกอบการดำเนินการตรวจสอบสภาพการสุขาภิบาลอาหารประจำเดือน

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

