

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

----- ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าประสงค์ที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

3. คำนิยาม :

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

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน

ความปลอดภัย ได้แก่

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

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซึเรอในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(1) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

(2) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

(3) ตลาด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวน

แผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

(4) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง

(5) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง(ยกเว้น

มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้



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

เจ้าหน้าที่งานออกคำแนะนำ

หรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุประสงค์เพื่อใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

4. วิธีการคำนวณ :

:: 1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวน

สถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหาร ได้รับการตรวจ 72 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 72 แห่ง จากสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 470 แห่ง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : สถานประกอบการได้รับการตรวจรับรองมาตรฐาน 155 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : สถานประกอบการได้รับการตรวจรับรองมาตรฐาน 244 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : สถานประกอบการได้รับการตรวจรับรองมาตรฐาน 466 แห่ง ผ่านเกณฑ์ระดับดี 466 แห่ง และผ่านเกณฑ์ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 125 แห่ง

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: สถานประกอบการได้รับการตรวจรับรองมาตรฐาน 466 แห่ง ผ่านเกณฑ์ระดับดี 466 แห่ง และผ่านเกณฑ์ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 125 แห่ง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่เห็นความสำคัญของการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และประโยชน์ ของการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: การแพร่ระบาดของโควิดจึงทำการดำเนินโครงการเป็นไปอย่างล่าช้าและไม่สามารถจัดได้ทุกกิจกรรม

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: แบบรายงาน สนอ.

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

