

1. ชื่อตัวชี้วัด :  
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
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 - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย  
เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :  
:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ 50 เขต  
ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข  
2. เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง  
เกณฑ์ที่ใช้ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร
4. วิธีการคำนวณ :  
:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย 100  
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต  
สูตรการคำนวณ  
จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x 100  
จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)  
: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)
6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :  
(6.1) ไตรมาสที่ 1 : 1. การจัดทำโครงการ/แผนปฏิบัติงานเสนอผู้อำนวยการเขตเพื่ออนุมัติโครงการ  
2. ดำเนินการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร  
3. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการอาหารกลุ่มเป้าหมาย  
4. ดำเนินการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
(6.2) ไตรมาสที่ 2 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย  
2. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน  
3. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
(6.3) ไตรมาสที่ 3 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย  
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)  
(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. ดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะและตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารตามสถานประกอบการกลุ่มเป้าหมาย  
2. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรกรุงเทพมหานครตามแนวทางการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)
- (6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :  
:: ดำเนินการแล้วเสร็จตามโครงการ

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :  
:: ไม่มี

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :



:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: -

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

