

1. ชื่อตัวชี้วัด : กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 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 :

:: นิยาม :

๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท

ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๕๐ เขต ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๒.๑ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร

และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

๒.๒ ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

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

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(๒) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

(SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(๑) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง

(๒) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า

๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด

(๓) ตลาด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐

ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ ? ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐

ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐

ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

(๔) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า

๑๐ ตัวอย่าง

(๕) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า

๕ ตัวอย่าง (ยกเว้นมินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ใหเจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
๒.๓ ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขอนามัยอาหาร
๓. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

- (๑) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ขอมาตรฐานหลัก)
- (๒) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ขอมาตรฐานหลัก)
- (๓) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
- (๔) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น
- (๕) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (๖) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
- (๗) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

ผลผลิต

๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีและมีกา
รบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ผลลัพธ์

๑. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

๒. ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดีมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีคำนวณ :

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 5.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 :- เดือนตุลาคม 2563 มีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 1 ราย
จากทั้งหมด 5 ราย

- เดือนพฤศจิกายน 2563 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 39 ราย จากทั้งหมด 256 ราย

และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 2 ราย จากทั้งหมด 5 ราย

- เดือนธันวาคม 2563 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 48 ราย จากทั้งหมด 252 ราย

และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 1 ราย จากทั้งหมด 5 ราย

สรุป ไตรมาส 1 สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 252 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 87 ราย

คิดเป็นร้อยละ 34.52 และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต ทั้งหมด 5 ราย

มีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 80

(6.2) ไตรมาสที่ 2 :- เดือนมกราคม 2564 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 23 ราย จากทั้งหมด 250 ราย

และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน - ราย จากทั้งหมด 4 ราย

(สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว)

- เดือนกุมภาพันธ์ 2564 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 25 ราย จากทั้งหมด 257 ราย

และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 4 ราย

(6.3) ไตรมาสที่ 3 :- เดือนมีนาคม 2564 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 45 ราย จากทั้งหมด 255 ราย

และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 3 ราย

- เดือนเมษายน 2564 ตรวจสอบลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 22 ราย จากทั้งหมด 253 ราย



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

และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 3 ราย

- เดือนพฤษภาคม 2564 ตรวจสุ่มลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 14 ราย จากทั้งหมด 246 ราย
- และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 3 ราย

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : - เดือนมิถุนายน 2564 ตรวจสุ่มลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 12 ราย จากทั้งหมด 244 ราย

สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 3 ราย

และสถานประกอบการอาหารปิดดำเนินการชั่วคราวในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 16 ราย

- เดือนกรกฎาคม 2564 ตรวจสุ่มลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 4 ราย จากทั้งหมด 244 ราย
- สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 2 ราย
- และสถานประกอบการอาหารปิดดำเนินการชั่วคราวในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 72 ราย
- เดือนสิงหาคม 2564 ตรวจสุ่มลักษณะทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพในสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 ราย จากทั้งหมด 252 ราย
- สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้รับการตรวจอาหารปลอดภัยทั้งหมดแล้ว จำนวน 1 ราย
- และสถานประกอบการอาหารปิดดำเนินการชั่วคราวในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 35 ราย

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 252 แห่ง

สถานประกอบการอาหารปิดดำเนินการชั่วคราวในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จำนวน 35 ราย

คงเหลือสถานประกอบการทั้งหมดที่เปิดประกอบการ 217 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 240 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 และสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต ทั้งหมด 1 ราย

มีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 1 ราย คิดเป็นร้อยละ 100

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: -เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

-งบประมาณรายจ่ายประจำปี 2564 งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน 91,000.- บาท

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: -สถานประกอบการอาหารจำนวนหลายแห่งปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และบางส่วนมีการปิดสถานประกอบการชั่วคราวเนื่องจากไม่สามารถนั่งบริโภคในร้านได้ ทำให้ไม่สามารถตรวจสถานประกอบการได้ตามแผนที่วางไว้

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: 1.แผนการปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
- 2.แบบรายงานผลการดำเนินงานรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สอป.1)
- 3.แบบรายงานข้อมูลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สอป.2)
- 4.แบบรายงานรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (สอป.3)
- 5.แบบรายงานการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สอป. 4)
- 6.แบบรายงานการตรวจสถานประกอบการอาหารที่ไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

