

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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 :

:: ๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมหาดวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๕๐ เขต ๒. เกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 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 สารฟอมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซึเรในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด
- (๒) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

(SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร 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 เพื่อตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้นมินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

- ๒.๓ ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร
๓. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ 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

4. วิธีการคำนวณ :

- :: ๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด
๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 5.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

- (6.1) ไตรมาสที่ 1 : ไตรมาสที่ 1 เดือนต.ค. 63 - จัดสรรงบประมาณและอนุมัติโครงการ เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อการตรวจวิเคราะห์ ด้านเคมี จำนวน 508 ราย ด้านชีววิทยา จำนวน 116 ราย และตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 22 แห่ง
- เดือนพ.ย. 63 - จัดสรรงบประมาณและอนุมัติโครงการ เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อการตรวจวิเคราะห์ ด้านเคมี จำนวน 380 ราย ด้านชีววิทยา จำนวน 147 ราย และตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 21 แห่ง
- เดือนธ.ค. 63 - จัดสรรงบประมาณและอนุมัติโครงการ เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อการตรวจวิเคราะห์ ด้านเคมี จำนวน 568 ราย ด้านชีววิทยา จำนวน 293 ราย และตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 34 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 55
- (6.2) ไตรมาสที่ 2 : ไตรมาสที่ 2 - โครงการค่าใช้จ่ายกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Green Service) เดือนม.ค.64 โดยดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ด้านการบริหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ผ่านเกณฑ์อยู่ระดับ 4 ดาว จำนวน 35 ราย และระดับ 5 ดาว จำนวน 0 ราย จากทั้งหมด 147 ราย คิดเป็นร้อยละ 2
- โครงการค่าใช้จ่ายกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Green Service) เดือนก.พ.64 โดยดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ด้านการบริหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ผ่านเกณฑ์อยู่ระดับ 4 ดาว จำนวน 42 ราย และระดับ 5 ดาว จำนวน 0 ราย จากทั้งหมด 110 ราย คิดเป็นร้อยละ 27
- โครงการค่าใช้จ่ายกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Green Service) -เดือนมี.ค. 64 โดยดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ด้านการบริหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ผ่านเกณฑ์อยู่ระดับ 4 ดาว จำนวน 43 ราย และระดับ 5 ดาว จำนวน 0 ราย จากทั้งหมด 110 ราย คิดเป็นร้อยละ 28
- โครงการค่าใช้จ่ายกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- 28/01/2564 : อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยดำเนินการ
1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 356 ตัวอย่าง ดังนี้
 - บอแรกซ์ จำนวน 134 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารฟอกขาว จำนวน 4 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารกันรา จำนวน 17 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - กรดแอสซอร์บิก จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 191 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - สารโพแทสเซียม จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 178 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 3. ตรวจด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 45 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

25/02/2564 : อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 516 ตัวอย่าง ดังนี้
 - บอแรกซ์ จำนวน 128 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

- ฟอรั่มลีน จำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 23 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 14 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสันเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารไดโอดเทท จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซึลลิก จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 157 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารโพลาไรซ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 152 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 25 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ
4. ตรวจสอบสุขลักษณะของตลาด จำนวน 4 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

30/03/2564 : อยู่ระหว่างดำเนินการตามแผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยดำเนินการ

1. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 324 ตัวอย่างดังนี้

- บอแรกซ์ จำนวน 41 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรั่มลีน จำนวน 25 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว จำนวน 7 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สีสันเคราะห์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารไดโอดเทท จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- กรดแอสซึลลิก จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 147 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

2. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 95 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 23 แห่ง ไม่พบปัญหาด้านสุขลักษณะ

(มีการรายงานอยู่ในตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ไตรมาส 3 - เดือนเม.ย. - มิ.ย. 64

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกทม. โดยการเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัย เดือนเม.ย.- มิ.ย. 64 จำนวน 0 ราย ระดับดี

4.75 คิดเป็นร้อยละ 95

(มีการรายงานอยู่ในตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และมีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ไตรมาส 4 - เดือนต.ค.63 -ก.ย. 64

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกทม. ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ สถานประกอบการอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาด

มินิมาร์ท ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยและได้รับป้ายรับรองความปลอดภัย ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยสถานประกอบการทุกแห่ง ได้รับการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ได้รับการสุ่มตรวจอาหาร วัตถุประสงค์ผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย บุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเอง

ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 151 ราย

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยกรุงเทพมหานคร ระดับดีมีการบริการที่เป็นมิตรสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 151 ราย

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้

สถานประกอบการอาหารประเภทมินิมาร์ท 10 ราย สถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหาร 39 ราย

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ไตรมาส 4 - เดือนต.ค.63 -ก.ย. 64

ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกทม. ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ สถานประกอบการอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาด

มินิมาร์ท ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยและได้รับป้ายรับรองความปลอดภัย ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยสถานประกอบการทุกแห่ง ได้รับการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ได้รับการสุ่มตรวจอาหาร วัตถุประสงค์ผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย บุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเอง

ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 151 ราย

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยกรุงเทพมหานคร ระดับดีมีการบริการที่เป็นมิตรสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 151 ราย



**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีบริการดีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้
สถานประกอบการอาหารประเภทมินิมาร์ท 10 ราย สถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหาร 39 ราย

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :
:: สถานประกอบการอาหารให้ความร่วมมือ
8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :
:: ไม่มี
9. หลักฐานอ้างอิง :
:: รายงานสำนักอนามัย

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

