

1. ชื่อตัวชี้วัด : ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

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 :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่เขตบางกอกน้อย

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

อาคารสถานที่ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร

และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

(1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดเรอัสระในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2)

พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้สุขภาพอาหารด้วยตนเอง

3. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึงสถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย 4 ข้อ

โดยต้องผ่านมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

(1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)

(2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

(3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

(5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการจัดแมลงสัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คุณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 20 (ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร)

: ผลงานที่ทำได้ = 21.00 (ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางกอกน้อยมีทั้งหมด 733 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม 15 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.04

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด ๗59 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 115 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด 757 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี

มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 159 แห่ง



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

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : สถานประกอบการในพื้นที่ทั้งหมด 777 แห่ง ปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 จำนวน 31 แห่ง เหลือ 746 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 312 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.154

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :
:: สถานประกอบการในพื้นที่ทั้งหมด 777 แห่ง ปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 จำนวน 31 แห่ง เหลือ 746 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 312 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 40.154

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: จากสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด 19 ทำให้สถานประกอบการอาหารบางแห่งปิดไม่สามารถเข้าตรวจสอบตามแผนปฏิบัติการได้

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: 1. แผนปฏิบัติการตรวจสอบสุลักษณะทางกายภาพและสุขอนามัยของร้านอาหาร
- 2. ผลการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- 3. แบบรายงาน สอป.
- 4. ภาพกิจกรรม

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

