

1. ชื่อตัวชี้วัด : (องค์ประกอบที่ 3) กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 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 :

:: 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

(2) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 ทั้งนี้

จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(1) ร้านอาหาร

(2) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

(3) ตลาด

(4) ซูเปอร์มาร์เก็ต

(5) มินิมาร์ท

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 5.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ๑. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

๒. ขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

๓. ตรวจสอบประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร

๔. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์ส โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจสอบความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒)

๕. ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : - เป้าหมายสถานประกอบการทั้งหมด 307 แห่ง

- ได้ป้ายรับรองมาตรฐาน 209 แห่ง

คิดเป็นร้อยละ 68.08

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : - เป้าหมายสถานประกอบการทั้งหมด 318 แห่ง

- ได้ป้ายรับรองมาตรฐาน 224 แห่ง



คิดเป็นร้อยละ 70.44

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : เป้าหมายสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 323 แห่ง

- ปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร 80 แห่ง
 - คงเหลือ 243 แห่ง
- ดำเนินการได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 243 แห่ง

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

- :: ๑. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- ๒. ขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
- ๓. ตรวจสอบประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร
- ๔. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง กรดแอสคอร์บิก โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒)
- ๕. ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

เป้าหมายสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 323 แห่ง

- ปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร 80 แห่ง
 - คงเหลือ 243 แห่ง
- ดำเนินการได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน 243 แห่ง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

- :: - ผู้บริหารให้ความสำคัญในการดำเนินโครงการ
- ผู้ประกอบการอาหารมีความตระหนักในการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

- :: เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรค Covid-19 ส่งผลให้สถานประกอบการบางแห่งปิดทำการชั่วคราวตามประกาศกรุงเทพมหานคร และไม่สามารถตรวจคุณภาพอาหารตามแผนที่กำหนดไว้ได้

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: - ฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหาร
- ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร
- ข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี
- รายงานผลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์
- รายงานส่งหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- แผนปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- รายงานผลการปฏิบัติงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
- ภาพกิจกรรม/เอกสารสื่อประชาสัมพันธ์

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

