

1. ชื่อตัวชี้วัด : (องค์ประกอบที่ 3) กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (2)
ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

2. ระดับความสำเร็จ : ผลผลิต (Output) ผลลัพธ์ (Outcome)

**** สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)**

ประเด็นยุทธฯ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

----- ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: และมีนิมาร์ท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 50 เขต

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food)

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

3. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

อย่างน้อย 4 ข้อ โดยต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

(1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ขอมาตรฐานหลัก)

(2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ขอมาตรฐานหลัก)

(3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิลขยะทั่วไปและขยะอันตราย เป็นต้น

(5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย 100หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 20 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 69.14 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ๑. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

๒. อยู่ระหว่างขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ

๓. ตรวจสอบประเมินด้านกายภาพของสถานประกอบการอาหาร

๔. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนทางด้านเคมีได้แก่บอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก

ยาฆ่าแมลง กรดแอสซอร์ โพลาร์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดในอาหาร มือของผู้สัมผัสอาหาร

ภาชนะอุปกรณ์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI ๒)

๕. ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : เป้าหมายสถานประกอบการทั้งหมด 309 แห่ง

ดำเนินการได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ดังนี้

- ระดับดีมาก (4 ดาว) 72 แห่ง

- ระดับดีเลิศ (5 ดาว) 8 แห่ง

รวม 80 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 25.89 (ระดับ 5)

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : เป้าหมายสถานประกอบการทั้งหมด 309 แห่ง

ดำเนินการได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ดังนี้



- ระดับดีมาก (4 ดาว) 72 แห่ง
 - ระดับดีเลิศ (5 ดาว) 8 แห่ง
- รวม 80 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 25.89 (ระดับ 5)
 (6.4) ไตรมาสที่ 4 : สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 323 แห่ง (ณ เดือนกันยายน 2564)
- ปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร 80 แห่ง
 - คงเหลือ 243 แห่ง
 - เป้าหมาย 49 แห่ง (ร้อยละ 20)
 - ดำเนินการได้ 168 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 69.14)

- (6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :
- :: สถานประกอบการอาหารทั้งหมด 323 แห่ง (ณ เดือนกันยายน 2564)
 - ปิดตามประกาศกรุงเทพมหานคร 80 แห่ง
 - คงเหลือ 243 แห่ง
 - เป้าหมาย 49 แห่ง (ร้อยละ 20)
 - ดำเนินการได้ 168 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 69.14)

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :
 :: ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :
 :: เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่งผลให้สถานประกอบการมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการและปิดตัวลงบางแห่ง สำนักงานเขตไม่สามารถเข้าไปตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐานได้

9. หลักฐานอ้างอิง :
 :: โครงการ / ภาพถ่าย

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
 ตำแหน่ง

