

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

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 ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

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

พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(1) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี

และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

(2) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕

ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

(3) 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

(4) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 1๐ ตัวอย่าง

(5) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง(ยกเว้น

มีนิมรทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2.3 ด่านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย 4 ข้อ โดยต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ขอมาตรฐานหลัก)

(2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ขอมาตรฐานหลัก)

(3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิลขยะทั่วไปและขยะอันตราย เป็นต้น

(5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

4. วิธีการคำนวณ :

:: วิธีคำนวณ

1. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

2. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๓๓ แห่ง

ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๒๐๖ ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๓๒๕ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๗๒ แห่ง

ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๒๕๔ ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๔๕๘ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร จำนวน ๙,๐๐๐.- บาท เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ จำนวน

๑๕,๐๐๐.- บาท เบิกจ่ายค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๘,๖๕๐.- บาท

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๘๐ แห่ง

ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๕๐๙ ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๔๕๖ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร จำนวน ๕,๔๕๐.- บาท เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ จำนวน

๖,๐๐๐.- บาท และเบิกจ่ายค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข จำนวน ๑๓,๔๔๐.- บาท

เบิกจ่ายค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๖๒๕.- บาท

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน ๓๘ แห่ง

ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีที่เจือปนในอาหารและวัตถุดิบ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) จำนวน ๒๕๑ ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีเจือปนในอาหารและวัตถุดิบ และตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน ๒๔๔ ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร จำนวน ๕,๔๕๐.- บาท

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร จำนวน ๒,๘๕๐.- บาท

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: - สถานประกอบการอาหารที่เปิดดำเนินการทั้งหมด จำนวน 223 แห่ง

- สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับดี จำนวน 223 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

- ดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 18 แห่ง จากทั้งหมด 18 แห่ง



คิดเป็นร้อยละ 100

(ทั้งนี้มีสถานประกอบการอาหารที่ปิดการดำเนินกิจการชั่วคราวในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จำนวน 24 แห่ง)

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ความร่วมมือของสถานประกอบการอาหารในการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และจิตสำนึกในการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค เพื่อให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และความร่วมมือในการส่งผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: -- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

- แผนการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร

- รายงานผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร

- รายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

- ภาพกิจกรรมการดำเนินการ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....