

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 :
- :: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ทที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้
- 2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์ สถานประกอบการอาหาร
- 2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้
- (1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด
- (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
- กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
- 2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :
- :: นิยาม/คำอธิบาย
1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ทที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้
- 2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์ สถานประกอบการอาหาร
- 2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้
- (1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด
- (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
- กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข



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

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
3. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลผลิต

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลลัพธ์

- ร้อยละสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100

วิธีการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย 100
หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x 100 / จำนวน
สถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 70.00 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : - จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขตเรียบร้อยแล้ว

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามโครงการและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารของสถานประกอบ จำนวน 20 แห่ง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : 1. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารของสถานประกอบ จำนวน 30 แห่ง

2. เบิกจ่ายค่าอาหารทำการและค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : 1. ดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารของสถานประกอบ จำนวน 30 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 :

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: - จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขตเรียบร้อยแล้ว

- จัดทำแผนการปฏิบัติงานตามโครงการและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะด้านการภาพ

ตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนของจุลินทรีย์และสารเคมีในอาหารของสถานประกอบ จำนวน 20 แห่ง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: สำเนาโครงการ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

