

1. ชื่อตัวชี้วัด : ปี 2564 ๑. กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ๑.๑
ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

----- ย่อย : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

เป้าประสงค์ที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

3. คำนิยาม :

:: ๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมหาดวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท
ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ๕๐ เขต

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๒.๑ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร
และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

๒.๒ ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

(๑) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนดดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอราลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซึริกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(๒) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น

(SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(๑) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง

(๒) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมหาดวิถี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมีผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมหาดวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด

(๓) 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

(๔) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

(๕) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้นมินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

๒.๓ ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร



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

๓. การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ ดังนี้

- (๑) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ขอมาตรฐานหลัก)
- (๒) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ขอมาตรฐานหลัก)
- (๓) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
- (๔) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น
- (๕) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (๖) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
- (๗) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

4. วิธีการคำนวณ :

- :: ๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐
- หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด
- ๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 5 (ระดับ)

: ผลงานที่ทำได้ = 5.00 (ระดับ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

- (6.1) ไตรมาสที่ 1 : ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ 100 และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 2 ราย
- (6.2) ไตรมาสที่ 2 : ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ 100 และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 20 ราย
- (6.3) ไตรมาสที่ 3 : ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับร้อยละ 100 และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต จำนวน 25 ราย
- (6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยที่ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับดี จำนวน 253 แห่งจากสถานประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งหมด 253 แห่งคิดเป็นร้อยละ 100
2. สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 25 ราย ได้รับการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารทั้ง 25 รายคิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: ตัวชี้วัดร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

1. สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยที่ได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับดี จำนวน 253 แห่งจากสถานประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งหมด 253 แห่งคิดเป็นร้อยละ 100
2. สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวน 25 ราย ได้รับการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารทั้ง 25 รายคิดเป็นร้อยละ 100

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: สถานประกอบการให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการของตน

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

- :: -โครงการ
- รายงานผลการตรวจด้านกายภาพ สารเคมี และการปนเปื้อนจุลินทรีย์
- ภาพถ่าย





ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

