

1. ชื่อตัวชี้วัด : ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

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 :

:: สถานประกอบการอาหาร หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 50 เขต

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 20 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 24.27 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี พร้อมประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้ค้าและประชาชนทั่วไป ประจำเดือน ตุลาคม 2563- ธันวาคม 2563 ประกอบด้วย ร้านอาหาร 63 แห่ง ตลาด 7 แห่ง โรงเรียน 12 แห่ง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี พร้อมประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้ค้าและประชาชนทั่วไป ประจำเดือน มกราคม 2564- มีนาคม 2564 ประกอบด้วย ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร 57 แห่ง ตลาด 7 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง มินิมาร์ท 74 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี พร้อมประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้ค้าและประชาชนทั่วไป ประจำเดือน เมษายน 2564 - มิถุนายน 2564 ประกอบด้วย ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร 20 แห่ง ตลาด 7 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : ปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ

ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี พร้อมประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้ค้าและประชาชนทั่วไป ประจำเดือน กรกฎาคม 2564 - กันยายน 2564 ประกอบด้วย ร้านอาหาร/ศูนย์อาหาร 22 แห่ง ตลาด 7 แห่ง

สรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ 2564

จำนวนสถานประกอบการอาหาร เขตหลักสี่ จำนวน 272 ราย

1. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 240 ราย

คิดเป็นร้อยละ 100 (ปิดกิจการชั่วคราว 32 ราย)

2. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก จำนวน 66 ราย

คิดเป็นร้อยละ 24.265

3. สถานประกอบการอาหาร ปิดชั่วคราว 32 ราย

หมายเหตุ สถานประกอบการบางส่วนปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา-2019

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: สรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ 2564



**** ผลการดำเนินงานส่วนที่ 2 ผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี แยกรายตัวชี้วัด ****

จำนวนสถานประกอบการอาหาร เขตหลักสี่ จำนวน 272 ราย

1. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 240 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 (ปิดกิจการชั่วคราว 32 ราย)

2. สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก จำนวน 66 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.265

3. สถานประกอบการอาหาร ปิดชั่วคราว 32 ราย

หมายเหตุ สถานประกอบการบางส่วนปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา-2019

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: บุคลากร

เครื่องมือ ชุดทดสอบ สื่อ เอกสารความรู้

ยานพาหนะ

ผู้ประกอบการและประชาชนให้ความร่วมมือ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: โครงการ

แผนปฏิบัติการ

รายงานผลการปฏิบัติงาน

ภาพถ่าย

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

