

1. ชื่อตัวชี้วัด :  
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

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

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

----- ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าประสงค์ที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

3. คำนิยาม :

:: นิยาม :

๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ในพื้นที่ ๕๐ เขต

ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง

เกณฑ์ที่ใช้ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย

๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)

พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน

การอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หมายถึง

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมสนับสนุนให้สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้

ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

สูตรการคำนวณ

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)



6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : 1. จัดทำแผนปฏิบัติงานการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการเป้าหมาย  
2. ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ จำนวน 10 แห่ง

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ ตั้งแต่ ต.ค.63 - มี.ค.64 จำนวน 64 แห่ง  
ประชาสัมพันธ์การเข้าการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยเริ่มให้มีการอบรม จำนวน 2 รุ่น ในวันที่ 10 พฤษภาคม 2564 และ วันที่ 1 กรกฎาคม 2564

งบประมาณที่ใช้ ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564 เป็นเงินทั้งสิ้น 5,579.- บาท

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : ตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานประกอบการ ตั้งแต่ ต.ค.63 - มิ.ย.64 จำนวน 115 แห่ง เก็บตัวอย่างอาหารร่วมกับ บริษัท นูโร เวอร์ทิส เอควัลป์(ประเทศไทย) จำกัด เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ประจำเดือน ต.ค 63- มิ.ย.64

งบประมาณ ที่ใช้ไป ตั้งแต่ต.ค.63 - มิ.ย.64 เป็นเงิน 25,745.-บาท

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. รายงานและสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ให้ผู้บริหาร และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

2. ตรวจแนะนำประชาสัมพันธ์มาตรการป้องกันควบคุมการแพร่ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(โควิด-19)ในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตสะพานสูง

3. ประชาสัมพันธ์การเข้ารับการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ให้กับโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร ผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และตลาดในพื้นที่เขตสะพานสูง

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: 1. รายงานและสรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ ให้ผู้บริหาร และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

2. ตรวจแนะนำประชาสัมพันธ์มาตรการป้องกันควบคุมการแพร่ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

(โควิด-19)ในสถานประกอบการอาหารพื้นที่เขตสะพานสูง

3. ประชาสัมพันธ์การเข้ารับการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ให้กับโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร ผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และตลาดในพื้นที่เขตสะพานสูง

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: งบประมาณ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ไม่มี

9. หลักฐานอ้างอิง :

::

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

