



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

1. ชื่อตัวชี้วัด :
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

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

เป้าประสงค์ที่ : **** การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน ****

3. คำนิยาม :

:: 1. สถานประกอบการอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่เขตบางกอกน้อย

2. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

2.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

อาคารสถานที่ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร

2.2 ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

(1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอราลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดเรอัสระในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

(2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น(SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร

2.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้สุขภาพอาหารด้วยตนเอง

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : ๑.สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด ๓๓๘ แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ๘๔ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๓๘

๒.การดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาต สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตในพื้นที่มี ๑๘ แห่ง ดำเนินการตรวจแล้ว ๑๘ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด 759 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 240 แห่ง

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด 757 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 557 แห่ง

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : 1. สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด 777 แห่ง ปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 จำนวน 31 แห่ง เหลือ 746 แห่ง ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 746 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตในพื้นที่มี 25 แห่ง ดำเนินการตรวจแล้ว 25 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: 1. สถานประกอบการในพื้นที่มีทั้งหมด 777 แห่ง ปิดชั่วคราวเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 จำนวน 31 แห่ง เหลือ 746 แห่ง





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

ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 746 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100
2.สถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตในพื้นที่มี 25 แห่ง ดำเนินการตรวจแล้ว 25 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :
:: ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :
:: สถานการณ์การระบาดของโรคโควิด - 19 สถานประกอบการอาหารบางแห่งปิด ทำให้ไม่สามารถดำเนินการตรวจประเมินตามแผนปฏิบัติการได้
9. หลักฐานอ้างอิง :
:: 1. แผนปฏิบัติการตรวจสอบสุลักษณะทางกายภาพและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร
2. ผลการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
3. แบบรายงาน สอป.
4. ภาพกิจกรรม

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

