



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 :

:: ..

4. วิธีการคำนวณ :

:: ..

5. เป้าหมาย : 100 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : - ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ในพื้นที่เขตคั่นยาวในรายที่ได้รับใบอนุญาต และตรวจประเมินร้านอาหารที่ไม่ได้รับใบอนุญาตในพื้นที่เขตคั่นยาว

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : - จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคั่นยาว ทั้งหมด 150 แห่ง

มีผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกแห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : - จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตคั่นยาว ทั้งหมด 347 แห่ง ดำเนินการตรวจตามแผนแล้วจำนวน 301

แห่ง คิดเป็นร้อยละ 86.74 โดยผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ ด้านอาคารสถานที่ , ความปลอดภัยของอาหาร

และบุคลากรผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหาร

ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดและผ่านการทดสอบความรู้โดยได้

รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ครบทุกแห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : - ในพื้นที่เขตคั่นยาวมีสถานประกอบการอาหารจำนวน 350 แห่ง ดำเนินการตรวจตามแผนแล้ว จำนวน 350 แห่ง

คิดเป็นร้อยละ 100 ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน 350 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

มีผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ครบทุกแห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

- การตรวจวิเคราะห์สารเคมีปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) จำนวน 1,096 ตัวอย่าง ไม่พบสารเคมีปนเปื้อน

จำนวน 1,096 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

- ดำเนินการตรวจตามแผนแล้วมีสถานประกอบการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน 350 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: - ในพื้นที่เขตคั่นยาวมีสถานประกอบการอาหารจำนวน 350 แห่ง ดำเนินการตรวจตามแผนแล้ว จำนวน 350 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ จำนวน 350 แห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

มีผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ครบทุกแห่ง (คิดเป็นร้อยละ 100)

- ดำเนินการตรวจตามแผนแล้วมีสถานประกอบการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน 350 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: 1. บุคลากร/หน่วยงาน/องค์กรที่สนับสนุน

2. สนับสนุนด้าน

(?) งบประมาณ

(?) วัสดุ/อุปกรณ์





?) อื่นๆ (ระบุ.....)

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: - เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ

- ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

- ผู้ประกอบการไม่ตระหนักถึงผลกระทบต่อผู้บริโภค ถ้าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: - แผนการดำเนินงานและแบบสรุปรูปผลการดำเนินงานประจำเดือน สอป. 1

- รายงานผลการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ขป. 1-4)

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

