



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 :

:: 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 ต้องผ่านเกณฑ์สุ่มลักษณะ สถานประกอบการอาหาร

2.2 ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ ด้านความปลอดภัย ดังนี้

1) อาหารและวัตถุดิบสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์

สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหาร ที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแอสซึเรในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท

และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อม

บริโภคภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 1๐

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

2.3 ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม

หรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

4. วิธีการคำนวณ :

:: จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร x ๑๐๐

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต

5. เป้าหมาย : 80 (ร้อยละ)

: ผลงานที่ทำได้ = 100.00 (ร้อยละ)

6. รายงานผลการดำเนินงาน (รายไตรมาส) :

(6.1) ไตรมาสที่ 1 : -ดำเนินการสุ่มตรวจอาหารจากสถานประกอบการในพื้นที่ ด้านจุลชีววิทยาหากพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้แก่ 1. มินิมาร์ท 2. ร้านอาหาร 3. เรือนจำ 4. ตลาด และ 5 ซูเปอร์มาร์เก็ต

(6.2) ไตรมาสที่ 2 : -ดำเนินการสุ่มตรวจอาหารจากสถานประกอบการในพื้นที่ ด้านจุลชีววิทยาหากพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้แก่ 1. มินิมาร์ท 2. ร้านอาหาร 3. เรือนจำ 4. ตลาด และ 5 ซูเปอร์มาร์เก็ต

(6.3) ไตรมาสที่ 3 : -ดำเนินการสุ่มตรวจอาหารจากสถานประกอบการในพื้นที่ ด้านจุลชีววิทยาหากพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค





หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยเกี่ยวกับตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้แก่ 1. มินิมาร์ท 2. ร้านอาหาร 3. เรือนจำ 4. ตลาด และ 5 ซูเปอร์มาร์เก็ต

(6.4) ไตรมาสที่ 4 : -ดำเนินการสุ่มตรวจอาหารจากสถานประกอบการในพื้นที่ ด้านจุลชีววิทยาหากพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยเกี่ยวกับตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้แก่ 1. มินิมาร์ท 2. ร้านอาหาร 3. เรือนจำ 4. ตลาด และ 5 ซูเปอร์มาร์เก็ต

(6.5) สรุปผลการดำเนินงาน (ปลายปีงบประมาณ) :

:: -ดำเนินการสุ่มตรวจอาหารจากสถานประกอบการในพื้นที่ ด้านจุลชีววิทยาหากพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค

หากไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

จะดำเนินการส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจและขอแนะนำในการแก้ไขดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะและสุขอนามัยเกี่ยวกับตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ในกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้แก่ 1. มินิมาร์ท 2. ร้านอาหาร 3. เรือนจำ 4. ตลาด และ 5 ซูเปอร์มาร์เก็ต

7. ปัจจัยสนับสนุนการดำเนินงาน :

:: ผู้บริหาร
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติการ
ผู้ประกอบการ

8. อุปสรรคต่อการดำเนินงาน :

:: ปัญหาการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ทำให้การดำเนินการไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนด

9. หลักฐานอ้างอิง :

:: แบบรายงาน
ภาพถ่ายกิจกรรม

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

