



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ โทรสาร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ.๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๙๕๓๖

วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง การดำเนินการตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ ปลัดกรุงเทพมหานครได้เห็นชอบตัวชี้วัดเจเรจาทกลงการประเมินผลการปฏิบัติการของหน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ซึ่งเป็นตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ และแจ้งหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานครให้นำตัวชี้วัดดังกล่าวไปบรรจุในแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ของหน่วยงาน รายละเอียดปรากฏตามหนังสือสำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล ด่วนที่สุด ที่ กท ๐๕๐๒/๑๙๙๑ ลงวันที่ ๒๘ ตุลาคม ๒๕๖๓ โดยมีตัวชี้วัดเกี่ยวกับการดำเนินงานอาหารปลอดภัย จำนวน ๒ ตัวชี้วัด ได้แก่

๑. ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ค่าเป้าหมาย ระดับ ๕ รายละเอียด ดังนี้

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์ร้อยละความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน
๕	ร้อยละ ๑๐๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป
๔	ร้อยละ ๘๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐
๓	ร้อยละ ๖๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐
๒	ร้อยละ ๔๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐
๑	ร้อยละ ๒๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ตั้งแต่ ร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ถึง ร้อยละ ๑๐๐

๒. ร้อยละความสำเร็จ ...

๒. ร้อยละความสำเร็จของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ค่าเป้าหมาย ร้อยละ ๒๐

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์ร้อยละความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน
๕	ดำเนินการได้สูงกว่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานมากกว่า ร้อยละ ๒๐
๔	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๗๕ ของเป้าหมายถึงค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๑๕ - ๑๙.๙๙
๓	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๕๐ ของเป้าหมายแต่ไม่ถึง ร้อยละ ๗๕	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๑๐ - ๑๔.๙๙
๒	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๒๕ ของเป้าหมายแต่ไม่ถึง ร้อยละ ๕๐	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๕ - ๙.๙๙
๑	ผลงานน้อยกว่า ร้อยละ ๒๕ ของเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานน้อยกว่า ร้อยละ ๕

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินการตามแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุตามเป้าหมาย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการตามตัวชี้วัดดังกล่าวข้างต้น ตามแนวทางดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

(นางกนกรัตน์ พันธันรา)
รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



การดำเนินการส่งเสริม
ให้สถานประกอบการอาหาร
มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ

**แนวทางดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร
มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
สนับสนุนตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์ ตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔**

๑. ตัวชี้วัด และค่าเป้าหมาย

๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว) (ร้อยละ ๑๐๐)

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์ร้อยละความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน
๕	ร้อยละ ๑๐๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป
๔	ร้อยละ ๘๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้ตั้งแต่ ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐
๓	ร้อยละ ๖๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐ และมีการดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตได้น้อยกว่า ร้อยละ ๕๐
๒	ร้อยละ ๔๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เท่ากับ ร้อยละ ๑๐๐
๑	ร้อยละ ๒๐	ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ตั้งแต่ ร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ถึง ร้อยละ ๑๐๐

๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว/Green Service) (ร้อยละ ๒๐)

ระดับความสำเร็จ	เกณฑ์ร้อยละความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน
๕	ดำเนินการได้สูงกว่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานมากกว่า ร้อยละ ๒๐
๔	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๗๕ ของเป้าหมาย ถึงค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๑๕ - ๒๐
๓	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๕๐ ของเป้าหมาย แต่ไม่ถึง ร้อยละ ๗๕	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๑๐ - ๑๔.๙๙
๒	ผลงานตั้งแต่ ร้อยละ ๒๕ ของเป้าหมาย แต่ไม่ถึง ร้อยละ ๕๐	ผลการดำเนินงาน ร้อยละ ๕ - ๙.๙๙
๑	ผลงานน้อยกว่า ร้อยละ ๒๕ ของเป้าหมาย	ผลการดำเนินงานน้อยกว่า ร้อยละ ๕

๒. แผนการดำเนินงาน ...

๒. แผนการดำเนินงาน

แผนการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ กำหนดเป้าหมายการดำเนินการ ดังนี้

กิจกรรมการดำเนินงาน	แผนการดำเนินงาน			
	พ.ศ. ๒๕๖๓	พ.ศ. ๒๕๖๔		
	ธันวาคม	มีนาคม	มิถุนายน	กันยายน
๑. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๕	ร้อยละ ๔๐	ร้อยละ ๗๐	ร้อยละ ๑๐๐
๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว/Green Service Plus)	ร้อยละ ๕	ร้อยละ ๑๐	ร้อยละ ๑๕	ร้อยละ ๒๐
๓. ดำเนินการตรวจอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง	ร้อยละ ๑๐	ร้อยละ ๓๐	ร้อยละ ๕๐	ร้อยละ ๗๐

๓. แนวทางการดำเนินงาน

การดำเนินงานของสำนักงานเขต

๑. สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ส่งให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้

ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
ตลาด	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๑	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐
	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๒	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐
ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐
มินิมาร์ท	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐
ร้านอาหาร	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสอบสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐

๒) ด้านคุณภาพอาหาร ...

๒) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

๒.๑) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหาร

ที่กำหนด

๒.๒) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ดังนี้

(๑) ตลาด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

(๒) ซูเปอร์มาร์เก็ต

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

(๓) มินิมาร์ท

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

(๔) ร้านอาหาร

- ขนาดพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง

- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง

(๕) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

๓) ด้านบุคลากร ...

๓) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๔) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยต้องผ่านข้อกำหนดหลักทุกข้อ ดังนี้

(๑) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อกำหนดหลัก)

(๒) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อกำหนดหลัก)

(๓) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(๔) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

(๕) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(๖) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(๗) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ ๑ - ๓

- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ และต้องผ่านข้อกำหนดหลักทุกข้อ

- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง ๗ ข้อ รายละเอียดตามหนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๑๔/๘๗๓๒ ลงวันที่ ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

๓. รายงานผลการดำเนินการและส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว) ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว/Green Service Plus) เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ - ๑๐ กันยายน ๒๕๖๔ โดยรายงานผลดำเนินการผ่านทางหนังสือราชการ พร้อมทั้งส่งข้อมูลทาง e-mail : streetfood.bma@gmail.com ด้วยทุกครั้ง ตามแบบรายงาน ดังนี้

๓.๑ รายงานผลการดำเนินงานรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สนับสนุนตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์ ตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ (แบบ สอป. ๑) ภายในวันที่ ๑๐ ของทุกเดือนอย่างสม่ำเสมอ

๓.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (แบบ สอป. ๒) ในเดือนที่มีการขอรับการรับรองฯ

๓.๓ ตรวจสอบข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด และข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ และกรณีมีการเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้รายงานรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงฯ (แบบ สอป. ๓) ในเดือนที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล

๓.๔ รายงานการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (แบบ สอป. ๔) ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ทั้งนี้ ให้ส่งรายชื่อ ...

ทั้งนี้ ให้ส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหาร เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ภายใน ๓๐ วันทำการ นับแต่วันที่ผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์สุ่มลักษณะและผลการตรวจคุณภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย และลงชื่อผู้รายงานตามแบบรายงานทุกแบบรายงานให้ครบทุกหน้า โดยผู้รายงานควรเป็นหัวหน้าฝ่ายหรือข้าราชการที่รับผิดชอบการดำเนินงาน

๔. ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

๕. รายงานผลการดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการที่ไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามหนังสือสำนักอนามัย ที่ กท ๐๗๑๔/๘๓๐๐ ลงวันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๓

การดำเนินงานของสำนักอนามัย

๑. รวบรวมผลการสำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหาร จัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๒. สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เช่น สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบด้านความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น (Test-kit) เป็นต้น

๓. รวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องของข้อมูล

๔. ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (๓ ดาว) ระดับดีมาก/เกรด B (๔ ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (๕ ดาว/Green Service Plus) โดยจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ภายใน ๗ วันทำการ นับจากวันที่กองสุขาภิบาลอาหารได้รับเรื่องและตรวจสอบข้อมูลตามแบบรายงานการขอรับป้ายฯครบถ้วนถูกต้องเรียบร้อยแล้ว ส่งให้สำนักงานเขต เพื่อมอบให้สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ในพื้นที่เขต พร้อมทั้งให้มีการติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

๕. สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด และแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ โดยในการสรุปผลดำเนินการ ให้นับ ณ วันที่มีการออกป้ายรับรองฯและได้จัดทำหนังสือส่งมอบป้ายรับรองฯให้สำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว