



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑ - ๒ ต่อ ๓ หรือ ๒๗๕๗ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๗๕๖๑

วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง การดำเนินการตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์บูรณาการระหว่างสำนักอนามัยและสำนักงานเขต “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร”

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามหนังสือสำนักยุทธศาสตร์และประเมินผล ส่วนที่ ๓๓๐๒/๑๗๒๑ ลงวันที่ ๑๘ กันยายน ๒๕๖๒ ปลัดกรุงเทพมหานครได้เห็นชอบตัวชี้วัดความสำเร็จจากประเมินผลการปฏิบัติราชการของหน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ มิติที่ ๑ ด้านประสิทธิผลตามพันธกิจ และแจ้งหน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานคร นำตัวชี้วัดดังกล่าวไปบรรจุในแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ของหน่วยงาน ซึ่งมีตัวชี้วัดบูรณาการระหว่างสำนักอนามัยกับสำนักงานเขต คือ “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนดเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ ๑๐๐ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานตัวชี้วัดดังกล่าว ตามแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สำนักอนามัยจึงขอความร่วมมือสำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

๑. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารประเภทตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

(๑) ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร

(๒) ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(๒.๑) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสอร์บิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

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

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

(๓) ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

โดยสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินข้างต้นจะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งในการดำเนินการตามตัวชี้วัดกำหนดค่าเป้าหมายความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๒. ดำเนินการ ...

๒. ดำเนินการให้เป็นไปตามเป้าหมายตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์บูรณาการระหว่างสำนักอนามัย และสำนักงานเขต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๓ โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินการ ดังนี้

- เดือน ธันวาคม ๒๕๖๒ ร้อยละ ๑๕
- เดือน มีนาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๔๐
- เดือน มิถุนายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๗๐
- เดือน กันยายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๐๐

๓. รายงานผลดำเนินการตามตัวชี้วัดบูรณาการฯ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๓ ทางหนังสือราชการ พร้อมทั้งส่งข้อมูล ทาง e-mail : streetfood.bma@gmail.com ด้วยทุกครั้ง ตามแบบรายงาน ดังนี้

๓.๑ รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดบูรณาการฯ ตามแบบ สอป. ๑ ภายในวันที่ ๑๕ ของทุกเดือนอย่างสม่ำเสมอ

๓.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายใหม่ ตามแบบ สอป. ๒.๑ และรายต่ออายุ ตามแบบ สอป. ๒.๒ ในเดือนที่มีสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์และขอรับการรับรองฯ

๓.๓ รายงานผลการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามแบบ สอป. ๒.๓ ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓.๔ ให้ตรวจสอบข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด และข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ และกรณีมีการเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้รายงานรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงฯตามแบบ สอป. ๓ ในเดือนที่มีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล

๔. ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดแนวทางการดำเนินงานและแบบรายงานได้จาก QR Code ท้ายบันทึกนี้ และได้มอบหมายให้ นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ และนางสาวปิยะมาศ คงมัน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้ประสานงานดำเนินการ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(นายวงวัฒน์ ลิ่วลักษณ์)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

