

การดำเนินงาน
มาตรฐาน
รับรองมาตรฐาน
อาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร
(ประเภทตลาด)

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก (ประเภทตลาด)

1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท

ตาราง แสดงแนวทางการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ประเภท สถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อ ให้การรับรองฯ
ตลาด	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1 (55 ข้อ)	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100
	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2 (46 ข้อ)	ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)

ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

<p>2.1 อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด</p>	<p>2.2 ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ10 โดยมีแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์</p>
<ol style="list-style-type: none">1. ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา2. ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี3. ต้องไม่พบกรดแอสอร์บิกในน้ำส้มสายชู4. ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด	<ol style="list-style-type: none">1. จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด2. จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 – 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด3. จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)



บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

โดยการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทั้งหมด 7 ข้อ

1.

ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)

2.

ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)



3.

เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

4.

มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น

5.

มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

6.

เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนผสมจากธรรมชาติ

7.

มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้



เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1.

มีใบอนุญาต

ตลาดที่ได้รับใบอนุญาต
ตามกฎหมายว่าด้วยการ
สาธารณสุข

เกรด C / 3 ดาว

ระดับดี

ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตาม
องค์ประกอบที่ 1 - 3

2.

ผ่านการประเมิน

ผ่านการประเมินตามเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร
4 องค์ประกอบหลัก

เกรด B / 4 ดาว

ระดับดีมาก/
GreenService

ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4
องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตร
กับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย
4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ

3.

การรับรอง 3 ระดับ

รับรองมาตรฐานอาหาร
ปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร

เกรด A / 5 ดาว

ระดับดีเลิศ/
GreenService
Plus

ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4
องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่
เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

ผลการการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารในตลาด กรุงเทพมหานคร

กลุ่ม เป้า หมาย	จำนวน สถาน ประกอบ การ ทั้งหมด	การ ตรวจด้าน กายภาพ		การตรวจวิเคราะห์อาหาร 																					
				ด้านเคมี																ด้านจุลชีววิทยา					
				บอแรกซ์		ฟอร์มาลีน		สารฟอกขาว		สารกันรา		ยาฆ่าแมลง		สีสังเคราะห์		สารโพลาร์		กรดแอมโมเนียม		SI 2		อ.11			
				ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน
				(ราย)	(ราย)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)	(ต.ย.)
ตลาด ประเภท 1	360	288	17	1,691	0	841	2	697	1	702	0	4,101	2	172	0	69	0	100	0	731	21	27	0		
ตลาด ประเภท 2	548	487	2	1,480	0	1,053	2	881	0	700	0	2,708	0	191	0	249	1	170	0	1,996	12	52	1		
รวม	908	775	9	3,170	0	1,894	0	1,578	1	1,402	0	6,809	0	0	0	318	1	270	0	2,727	33	79	1		

(ข้อมูลระหว่างวันที่ 1 ต.ค.63- 31 มี.ค. 64)

การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



แสดงจำนวนตลาดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานฯ (ข้อมูล ณ วันที่ 25 พ.ค.2564)

ประเภทตลาด	จำนวนตลาดในพื้นที่ (แห่ง)	ระดับดี/เกรด C/ 3 ดาว (แห่ง)	ระดับดีมาก/เกรด B/ 4 ดาว (แห่ง)	ระดับดีเลิศ/เกรด A/ 5 ดาว (แห่ง)	รวม (แห่ง)
ประเภท 1	145	68	23	0	91
ประเภท 2	324	122	17	1 (ตลาดมิ่งมิตร)	140
รวม	469	190	40	1	231

