

ชื่อโครงการ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

ปีงบประมาณ

๒๕๖๒



หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เมื่อวิเคราะห์อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครพบว่ามีแนวโน้มลดลง โดยในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ และพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑,๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เมื่อแยกวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยเฉพาะด้านเคมี พบว่ายังคงมีการปนเปื้อนสารเคมีในระดับสูง เช่น พบสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) ร้อยละ ๘.๐ สารเบต้าอะโกลิสตินในเนื้อหมู ร้อยละ ๒๖.๓ และสารโซเดียมไฮดรอกไซด์ปนเปื้อนในอาหารสูงถึงร้อยละ ๔๙.๔ ทั้งนี้ สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักอนามัยจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย



เป้าหมาย

๑. สุ่มตรวจและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาดชุมชน ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๒. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐

๓. จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐ ราย

๔. จัดกิจกรรมส่งเสริมการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว จำนวน ๒ แห่ง

๕. จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ กลุ่มเขต กลุ่มเขตละ ๑ ครั้ง

๖. จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ รายการ

ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพ สำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๑ – กันยายน ๒๕๖๒

ขั้นตอนการดำเนินงาน

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมสนับสนุนให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

วัตถุประสงค์ เพื่อดำเนินกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน

เป้าหมาย สำนักงานเขตดำเนินกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ ครอบคลุมสถานประกอบการอาหารทุกประเภท การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน การพัฒนาคูณอาหาร ปลอดภัยในแหล่งท่องเที่ยว และดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐาน ครอบคลุมพื้นที่ ๕๐ สำนักงานเขต

ขั้นตอนการดำเนินงาน

สำนักงานเขตดำเนินกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยต่อเนื่อง ดังนี้

๑. จัดทำโครงการพร้อมแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการอาหารและ ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ ในสถานประกอบการเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยจัดทำแผนปฏิบัติงานให้เป็นไปตามตัวชี้วัดและเป้าหมายที่สำนักอนามัยกำหนด

๑.๑ กรณีตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในภาคสนาม ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โดยเบิกชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๑.๒ กรณีตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของสำนักงานชั้นสูงตร สาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อยืนยันผลในกรณีที่ตรวจพบว่าปนเปื้อนโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

- เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการที่ได้รับการว่าจ้างจาก สำนักอนามัย ตามแผนปฏิบัติงานที่หน่วยรับจ้างและสำนักอนามัยกำหนด

- ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารและสารเคมีอื่นๆ ที่ไม่สามารถตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้

- กรณีพบการปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ออกคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ให้ผ่านเกณฑ์ความ ปลอดภัยโดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๑.๓ รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตามแบบที่กำหนด

๒. จัดอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร

กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

วัตถุประสงค์ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่ กรุงเทพมหานคร และสนับสนุนการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล สำนักงานเขต

เป้าหมาย ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ณ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่าง อาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่ พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์



ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. กำหนดตัวชี้วัด เป้าหมายทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้ครอบคลุมสถานประกอบการอาหารทุกประเภทและครอบคลุมพื้นที่ทั้ง ๕๐ เขต
๒. จัดหาชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต และสนับสนุนการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารในกรณีตรวจเพื่อควบคุม กำกับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยและตรวจกรณีเกิดเหตุร้องเรียนฉุกเฉินและตรวจกรณีเกิดการระบาดของโรคระบบทางเดินอาหาร
๓. จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารให้กับสำนักงานเขตตามเป้าหมายที่กำหนด
๔. จัดจ้างห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อโรคระบบทางเดินอาหารและสารพิษในอาหาร
๕. จัดทำของที่ระลึกสำหรับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร
๖. รวบรวมผลการดำเนินงาน สรุปและวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยในภาพรวม

กิจกรรมที่ ๓ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๒. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์การสร้างหลักประกันคุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย

๑. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ ๑๐๐ (ผลลัพธ์)
๒. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑,๕๐๐ ชุด(ผลผลิต)
๓. ตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในเวลาราชการ จำนวน ๒๐ วัน และนอกเวลาราชการ จำนวน ๓๐ วัน ครอบคลุมสถานประกอบการในพื้นที่ ๕๐ เขต (ผลผลิต)
๔. จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๔ ครั้ง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
๒. จัดทำแผนการตรวจ และตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
๓. ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการเพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
๔. จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๔ ครั้ง
๕. สรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๔ การดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวบริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ และถนนข้าวสาร เขตพระนคร
๒. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย



เป้าหมาย

๑. จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว จำนวน ๒ ครั้ง ดังนี้

- ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ และเจ้าหน้าที่สำนักงานมัยเจ้าหน้าที่สำนักงานเขต จำนวน ๑๗๐ คน

- ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร และเจ้าหน้าที่สำนักงานมัยเจ้าหน้าที่สำนักงานเขต จำนวน ๑๑๐ คน

๒. จัดทำป้ายย่านอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวบริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ และบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร

๒. จัดทำป้ายย่านอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

๓. สรุปผลการดำเนินการ

กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาตลาดในกรุงเทพมหานครทั้งตลาดประเภทที่ ๑ และตลาดประเภทที่ ๒ ให้สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๔๖

เป้าหมาย

๑. จัดประชุมแนวทางการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๓ ครั้ง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดประชุมแนวทางการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร เพื่อจัดทำแผนและแนวทางการจัดกิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

๒. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

๓. จัดทำรายงานเสนอผู้บริหาร

กิจกรรมที่ ๖ การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

วัตถุประสงค์ เพื่อให้เกิดการประสานความร่วมมือ แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและงานอนามัยโรงเรียนระหว่างสมาชิกเครือข่าย

เป้าหมาย จัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ กลุ่มเขต กลุ่มเขตละ ๑ ครั้งต่อปี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ กลุ่มเขต (๑ ครั้ง/กลุ่มเขต)



๒. ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของเครือข่ายฯ

๓. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๗ การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องของกรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐ ราย

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดจ้างสถาบันการศึกษา หน่วยงานหรือองค์กรอื่นดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. จัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารสำหรับผู้ผ่านการอบรม
๓. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๘ การประชาสัมพันธ์

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอาหารและอาหารปลอดภัย ตลอดจนเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบหนังสือ roll up ประชาสัมพันธ์สำหรับหน่วยตรวจสอบคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ วิดีทัศน์ (Video Clip) และป้ายแสดงการเข้าร่วมโครงการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ฯ จำนวน ๔ รายการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดทำแผนการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์
๒. กำหนดรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์ และส่งให้สำนักงานประชาสัมพันธ์กรุงเทพมหานครพิจารณาในหลักการและรูปแบบ
๓. ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบทางพัสดุ
๔. เผยแพร่/จัดส่งให้สำนักงานเขต
๕. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๙ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคด้านการบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่
๒. เพื่อให้การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานครเป็นไปตามหลักเกณฑ์และถูกต้องตามกฎหมาย
๓. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยและเพิ่มความมั่นใจในการบริโภคในช่วงเทศกาลปีใหม่ ๒๕๖๒



เป้าหมาย

๑. จัดประชุมผู้ประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญเพื่อเตรียมความพร้อมจัดจำหน่ายหลักเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๒ จำนวน ๖๐ คน
๒. จัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๖๒ จำนวน ๑ ครั้ง
๒. สุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่โดยสำนักงานเขต ระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๖๑ - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง ๕๐ เขต

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. จัดประชุมผู้ประกอบการเพื่อเตรียมความพร้อมในเรื่องแนวทางการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
๒. จัดทำป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร
๓. จัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร
๔. สำนักงานเขตดำเนินการสุ่มตรวจกระเช้าของขวัญตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร ครอบคลุมพื้นที่ ๕๐ เขต
๕. สรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ หมวดรายจ่ายอื่น รายการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

-สำนักงานมัย งานสุขาภิบาลอาหาร จำนวนเงิน ๑๓,๔๑๐,๘๐๐.- บาท

-สำนักงานเขต ๕๐ เขต งานควบคุมอนามัย จำนวนเงิน ๔,๒๖๔,๐๐๐.- บาท รายละเอียดดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ตัดโอนเงินให้เขต)

จัดสรรเงินให้สำนักงานเขตเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำกรนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ค่าดำเนินกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยถัวจ่ายทุกรายการภายในวงเงินที่จัดสรรให้สำนักงานเขต และสำนักงานเขตเป็นผู้ดำเนินการ ตามตารางจัดสรรเงินที่แนบ

รวมเป็นเงิน

๔,๒๖๔,๐๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๒ การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

๒.๑ ค่าจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ พ.บ. ๖๑ - ก.ย. ๖๒

๒.๑.๑ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดิน

อาหารในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน ๒๓๖๐ ตัวอย่าง

๓,๗๘๐,๐๐๐ บาท

๒.๑.๒ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้

จำนวน ๑๐๐ ตัวอย่าง

๕๐๐,๐๐๐ บาท

๒.๑.๓ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)

จำนวน ๒๐๐ ตัวอย่าง

๓๖๐,๐๐๐ บาท

๒.๑.๔ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หากรดไขมันทรานส์ในอาหาร

จำนวน ๑๐๐ ตัวอย่าง

๒๐๐,๐๐๐ บาท



๒.๑.๕ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาวัตถุกันเสียในอาหาร

จำนวน ๗๐ ตัวอย่าง

๒.๑.๖ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาโซเดียมไฮดรอกไซด์ในอาหาร

จำนวน ๑๐๐ ตัวอย่าง

๒.๑๗ ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดิน

อาหารและสารปนเปื้อนในอาหารอื่นๆ

๒.๑๘ ค่าซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร

เป็นเงิน

๘๔,๐๐๐ บาท

๘๕,๐๐๐ บาท

๓๐๐,๐๐๐ บาท

๖๑,๐๐๐ บาท

๕,๓๗๐,๐๐๐ บาท

๕,๓๐๙,๐๐๐

๒.๒ ค่าวัสดุ

๒.๒.๑ ค่าซื้อชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ พ.ร.บ. ๒๖ - ๒๕๖๒

๒.๒.๑.๑ ชุดทดสอบหาสารบอเร็กซ์ จำนวน ๒,๐๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๒ ชุดทดสอบหาสารฟอร์มาลิน จำนวน ๑๔,๐๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๓ ชุดทดสอบหาสารซัลฟิติก จำนวน ๙๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๔ ชุดทดสอบหาโซเดียมไฮดรอกไซด์ในอาหาร

จำนวน ๘๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๕ ชุดทดสอบหาฆ่าแมลง จำนวน ๖๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๖ ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี จำนวน ๑๕๐ ชุด

๒.๒.๑.๗ ชุดทดสอบหากรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)

จำนวน ๑๕๐ ชุด

๒.๒.๑.๘ ชุดทดสอบสารโพสตรีนในน้ำมันทอดซ้ำ จำนวน ๓๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๙ ชุดทดสอบไอโอดีนในเกลือบริโภค (H+I) จำนวน ๑๕๐ ชุด

๒.๒.๑.๑๐ คำน้ยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น

จำนวน ๑๓๐,๐๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๑๑ ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค

จำนวน ๓๑,๘๐๐ ชุด

๒.๒.๑.๑๒ ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย จำนวน ๑๕๐ ชุด

๒.๒.๑.๑๓ ชุดทดสอบไนเตรท จำนวน ๑๒๐ ชุด

๒.๒.๑.๑๔ ชุดทดสอบไนไตรท์ จำนวน ๑๒๐ ชุด

เป็นเงิน

๑,๕๖๐,๐๐๐ บาท

๔๗๗,๐๐๐ บาท

๑๔๒,๕๐๐ บาท

๗๘,๐๐๐ บาท

๗๘,๐๐๐ บาท

๓,๘๖๕,๒๕๐ บาท

๖๐๘,๐๐๐

๑๑๒,๕๐๐

๑๑,๒๕๐

๒,๐๓๗,๐๐๐

๒๙๘,๕๐๐

๒.๒.๒ ค่าอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์ พ.ร.บ. ๒๖ - ๒๕๖๒

๒.๒.๒.๑ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ จำนวน ๑,๕๐๐ ขวด

๒.๒.๒.๒ แอลกอฮอล์จุดไฟ จำนวน ๒๐๐ ขวด

๒.๒.๒.๓ สำล็ก้อน จำนวน ๑,๕๐๐ ก้อน

๒.๒.๒.๔ ไม้พันสำล็ก้อนเชือก จำนวน ๑,๐๐๐ ก้อน

๒.๒.๒.๕ ถุงมือยาง จำนวน ๓๐๐ ก้อน

๒.๒.๒.๖ หน้ากากอนามัย จำนวน ๒๐๐ ก้อน

๒.๒.๒.๗ ถุงพลาสติกหิ้วชนิดหนาขนาด ๔๘ นิ้ว x ๓๖ นิ้ว

จำนวน ๖๐ กิโลกรัม

เป็นเงิน

๗๕,๐๐๐ บาท

๗,๐๐๐ บาท

๗๕,๐๐๐ บาท

๑๓๐,๐๐๐ บาท

๓๐,๐๐๐ บาท

๑๐,๐๐๐ บาท

๔,๒๐๐ บาท

๓๓๑,๒๐๐ บาท



๒.๓ ค่าจ้างจัดทำของที่ระลึกสำหรับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ๖ กลุ่มเขต ก.พ-พ.ด.	
๒.๓.๑ กระเป๋ผ้า จำนวน ๑,๕๐๐ ใบ	๑๒๗,๕๐๐ บาท
๒.๓.๒ พัดสปริง จำนวน ๒,๐๐๐ อัน	๗๐,๐๐๐ บาท
๒.๓.๓ ดินสอ จำนวน ๒,๐๐๐ แท่ง	๒๐,๐๐๐ บาท
๒.๓.๔ สมุดโน้ตกระดาษรีไซเคิล จำนวน ๑,๕๐๐ เล่ม	๕๒,๕๐๐ บาท
๒.๓.๕ แฟ้มพลาสติก ขนาด A๔ จำนวน ๑,๕๐๐ อัน	๓๐,๐๐๐ บาท
เป็นเงิน	๓๐๐,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๙,๘๖๖,๔๕๐ บาท

กิจกรรมที่ ๓ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๓.๑ การจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ✓ ๓.๑.๑ จ้างเหมาจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑,๕๐๐ ชุด ร.พ. ๖๑-พ.ด. ๓๐๐,๐๐๐ บาท

✓ ๓.๑.๒ การรวบรวมรายชื่อสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จัดพิมพ์ลงในใบรับรองฯ และใส่กรอบอะคริลิกพร้อมตรวจสอบความถูกต้องของป้ายรับรองฯ และบันทึกลงในฐานข้อมูล ร.พ. ๖๑-พ.ด. ๖๒

- ค่าอาหารทำการนอกเวลา ข้าราชการและลูกจ้างปฏิบัติงานนอกเวลา

ราชการในวันทำการ (๔ คน x ๑๐ วัน x ๓ ครั้ง x ๕๐ บาท x ๒ ชั่วโมง) ๑๒,๐๐๐ บาท

- ✓ ๓.๑.๓ ค่าวัสดุ อุปกรณ์ ดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ ร.พ. ๖๑-พ.ด. ๖๒ ๑๐,๐๐๐ บาท

กรุงเทพมหานคร เช่น หมึกพิมพ์ กระดาษขาว กระดาษสติกเกอร์ เชือกฟาง ซองเอกสาร เป็นต้น

เป็นเงิน ๓๒๒,๐๐๐ บาท

- ✓ ๓.๒ การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐาน การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร.พ. ๖๑-พ.ด. ๖๒

- ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข

๑) นักวิชาการสุขาภิบาล (๔ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๙๖,๐๐๐ บาท

๒) พนักงานขับรถยนต์ (๑ คน x ๑๕ วัน x ๒ ครั้ง x ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๙,๐๐๐ บาท

เป็นเงิน ๑๐๕,๐๐๐ บาท

- ✓ ๓.๓ จัดประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักอนามัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย จำนวน ๒๕ คน จัดประชุม แบบไป-กลับ จำนวน ๔ ครั้ง ครั้งละ ๑ วัน โดยใช้สถานที่ราชการ ระหว่างเดือน ธันวาคม ๒๕๖๑ - พฤษภาคม ๒๕๖๒ ร.พ. ๖๑-พ.ด. ๖๒

- ค่าอาหาร (๒๕ คน x ๗๐ บาท x ๔ ครั้ง) ๗,๐๐๐ บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ คน x ๒๕ บาท x ๒ มื้อ x ๔ ครั้ง) ๕,๐๐๐ บาท

เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๔๓๙,๐๐๐ บาท



กิจกรรมที่ ๔ การดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๔.๑ จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวบริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ จำนวน ๑ วัน ผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักงานอนามัย เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต ผู้ประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น ๑๗๐ คน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม ๒๕๖๒ รายละเอียด ดังนี้ กท - พ.ศ. ๖๒

- ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๗๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน)	๒๕,๕๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๗๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน)	๑๑,๙๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๓๗,๔๐๐ บาท

๔.๒ จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร จำนวน ๑ วัน ผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักงานอนามัย เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต ผู้ประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น ๑๑๐ คน ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม ๒๕๖๒ รายละเอียด ดังนี้ กท - พ.ศ. ๖๒

- ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๑๐ คน x ๑๕๐ บาท x ๑ วัน)	๑๖,๕๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๑๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน)	๗,๗๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๒๔,๒๐๐ บาท

๔.๓ จัดทำป้ายย่านอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

จำนวน ๒๐๐ ป้าย	๖๐,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๑๒๑,๖๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๕ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

๕.๑ จัดประชุมแนวทางการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร เพื่อจัดทำแผนและแนวทางการจัดกิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด ติดตามประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สำนักงานตลาด กรุงเทพมหานคร เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่สำนักงานอนามัย รวมจำนวนทั้งสิ้น ๕๐ คน โดยจัดประชุม ๑ วัน แบบไป-กลับ จำนวน ๓ ครั้ง ใช้สถานที่ราชการ ระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๖๑ - กรกฎาคม ๒๕๖๒ มีรายละเอียดดังนี้ ศ.ป.๖๑ - พ.ศ. ๖๒

- ค่าอาหาร (๕๐ คน x ๗๐ บาท x ๓ ครั้ง)	๑๐,๕๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๕๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๓ ครั้ง)	๑๐,๕๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๔,๖๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๒๕,๖๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๖ การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๖.๑ การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน ๖ กลุ่มเขต (๑ ครั้ง/กลุ่มเขต) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดการประสานความร่วมมือ แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและงานอนามัยโรงเรียนระหว่างสมาชิกเครือข่าย ค่าใช้จ่ายประกอบด้วยค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าเบี้ยประชุม สำหรับคณะกรรมการ จำนวน ๑๗๒ คน เจ้าหน้าที่ดำเนินการ จำนวน ๓๐ คน และผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๓๘ คน รายละเอียด ดังนี้ ศ.ป.๖๑ - พ.ศ. ๖๒



๖.๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๔๐ คน x ๒๕ บาท)

๖,๐๐๐ บาท

๖.๑.๒ ค่าเบี้ยประชุม

- ประธานกรรมการ (๑ คน x ๖ ครั้ง x ๖๒๕ บาท)

๓,๗๕๐ บาท

- กรรมการ (ข้าราชการกทม.) (๑๕๖ คน x ๕๐๐ บาท)

๗๘,๐๐๐ บาท

- กรรมการ (ข้าราชการนอกสังกัดกทม.) (๕ คน x ๘๐๐ บาท)

๔,๐๐๐ บาท

- กรรมการ (บุคคลภายนอก) (๕ คน x ๑,๐๐๐ บาท)

๕,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน

๙๖,๗๕๐ บาท

กิจกรรมที่ ๗ การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

๗.๑ ค่าจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

เป็นเงิน ๑,๙๕๐,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

เป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท

๗.๓ ค่าจัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน ๕๐ เขต)

จำนวน ๑๐,๐๐๐ เล่ม พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

เป็นเงิน ๓๐๐,๐๐๐ บาท

๗.๔ เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน ๕๐ เขต) พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

๗.๔.๑ ค่าจัดทำกระดาษคำตอบ จำนวน ๒๐,๐๐๐ แผ่น

เป็นเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท

๗.๔.๒ ค่าจัดทำแบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน ๕,๐๐๐ แผ่น

เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๒,๓๕๐,๐๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๘ การประชาสัมพันธ์ พ.ศ. ๖๑ - ศ. ๖๒

๘.๑ จัดทำรายงานประจำปี จำนวน ๕๐๐ เล่ม

๑๕๐,๐๐๐ บาท ✓

๘.๒ จัดทำ roll up ประชาสัมพันธ์เรื่องสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๔ ชนิด สำหรับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ๖ กลุ่มเขต จำนวน ๖ ชุด และกองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ ชุด

(๑ ชุด ประกอบด้วย roll up ๔ ชิ้น) จำนวน ๑๐ ชุด

๑๐๐,๐๐๐ บาท ✓

๘.๓ ค่าจัดทำสื่อวีดิทัศน์ (Video Clip) ๒ ภาษา (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) เกี่ยวกับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน ๑ เรื่อง

๑๕๐,๐๐๐ บาท ✓

๘.๔ จัดทำป้ายแสดงการเข้าร่วมโครงการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑,๐๐๐ แผ่น

๑๐๐,๐๐๐ บาท ✓

รวมเป็นเงิน

๕๐๐,๐๐๐ บาท

กิจกรรมที่ ๙ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่

๙.๑ ค่าจัดประชุมเตรียมความพร้อมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี ๒๕๖๓ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๖๐ คน จัดประชุม ๑ ครั้งวัน โดยใช้สถานที่ราชการ ช่วงเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๒ มีรายละเอียด ดังนี้ 24 พ.ค. ๖๒



๙.๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๖๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ)	๑,๕๐๐ บาท
๙.๑.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการประชุมชี้แจง	๑,๔๐๐ บาท
เป็นเงิน	๒,๙๐๐ บาท

๙.๒ ค่าจัดแถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี ๒๕๖๒ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยผู้ประกอบการที่จัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญ เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร ผู้สื่อข่าวและประชาชน จำนวน ๒๐๐ คน จัดแถลงข่าวครั้งวัน โดยใช้สถานที่ราชการ ช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๑ มีรายละเอียด ดังนี้ *ผ.๑ บ*

๙.๒.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ)	๕,๐๐๐ บาท
๙.๒.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการแถลงข่าว	๓,๕๐๐ บาท
เป็นเงิน	๘,๕๐๐ บาท
รวมเป็นเงิน	๑๑,๔๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๓,๔๐๐,๘๐๐ บาท

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณ

ที่ตั้งไว้

ปัญหาและอุปสรรค

๑. เจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานไม่เพียงพอและขาดความรู้ทักษะในเรื่องเฉพาะนั้นๆ
๒. ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
๓. ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๒. คุณภาพของวัตถุดิบ อาหารพร้อมปรุง และอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้รับการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย สร้างความปลอดภัยให้กับประชาชน
๓. ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารให้สะอาดปลอดภัย และได้เข้ารับการตรวจสุขภาพเพื่อป้องกันโรคติดต่อ
๔. ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
๕. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ตัวชี้วัด

๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)
๒. ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)



๓. ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ผลลัพธ์)

๔. ร้อยละ ๗๐ ของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)

การติดตามประเมินผล

กองสุขาภิบาลอาหาร จะติดตามและประเมินผล ดังนี้

๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒. จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหาร

๓. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร ทั้งทางด้านเชื้อโรค และสารพิษ

๔. จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นางพริษา สมชัยยามนท์)
ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ
(นางเพ็ญจันทร์ เจียมกรกต)
รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ตารางการจัดสรรเงินงบประมาณให้กับสำนักงานเขต
ตามโครงการกรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ลำดับที่	สำนักงานเขต	ค่าตัวอย่างอาหาร	ค่าอาหารทำ การนอกเวลา	ค่าตอบแทน บุคลากร ด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุข	ค่าดำเนินการ เครือข่ายงาน สุขภาพ อาหารใน โรงเรียน	ค่าดำเนินการ กิจกรรมการ พัฒนาตลาด สะอาดได้ มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	ค่า ดำเนินการ กิจกรรม ย่านอาหาร ปลอดภัย	รวมแต่ละเขต ได้รับ
๑	คลองเตย	๔๔,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๑๐๙,๐๐๐
๒	คลองสาน	๓๑,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๙,๐๐๐
๓	คลองสามวา	๒๐,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๗๕,๐๐๐
๔	คันนายาว	๒๓,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๗๐,๐๐๐
๕	จตุจักร	๔๘,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๕,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๑๒๑,๐๐๐
๖	จอมทอง	๒๕,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๘๑,๐๐๐
๗	ดอนเมือง	๒๗,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๗๘,๐๐๐
๘	ดินแดง	๓๑,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๘,๐๐๐
๙	ดุสิต	๓๙,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๕,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๙๓,๐๐๐
๑๐	ตลิ่งชัน	๒๓,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๔,๐๐๐
๑๑	ทวีวัฒนา	๑๖,๐๐๐	๑๘,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๕๙,๐๐๐
๑๒	ทุ่งครุ	๑๙,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๔,๐๐๐
๑๓	ธนบุรี	๒๒,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๔,๐๐๐
๑๔	บางกะปิ	๒๖,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๓,๐๐๐
๑๕	บางกอกน้อย	๒๒,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๙,๐๐๐
๑๖	บางกอกใหญ่	๑๙,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๗๔,๐๐๐
๑๗	บางขุนเทียน	๒๑,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	-	๘๓,๐๐๐
๑๘	บางเขน	๓๐,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๘,๐๐๐
๑๙	บางคอแหลม	๒๑,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๗,๐๐๐
๒๐	บางแค	๒๒,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	-	๘๓,๐๐๐
๒๑	บางซื่อ	๒๓,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๐,๐๐๐
๒๒	บางนา	๓๑,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๙๕,๐๐๐
๒๓	บางบอน	๒๑,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๗๖,๐๐๐
๒๔	บางพลัด	๒๒,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๕,๐๐๐
๒๕	บางรัก	๔๖,๐๐๐	๒๙,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๑๑๒,๐๐๐
๒๖	ปทุมวัน	๒๒,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๗,๐๐๐
๒๗	ปทุมวัน	๕๐,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๑๑๗,๐๐๐
๒๘	ประเวศ	๒๗,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๘๔,๐๐๐
๒๙	ป้อมปราบฯ	๒๒,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	๘๔,๐๐๐
๓๐	พญาไท	๓๑,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๘๕,๐๐๐
๓๑	พระนคร	๔๕,๐๐๐	๒๖,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	๑๓๓,๐๐๐
๓๒	พระโขนง	๒๔,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๕,๐๐๐
๓๓	ภาษีเจริญ	๒๕,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๗๖,๐๐๐
๓๔	มีนบุรี	๒๑,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๖,๐๐๐
๓๕	ยานนาวา	๔๐,๐๐๐	๒๖,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๑๐๔,๐๐๐
๓๖	ราชเทวี	๔๑,๐๐๐	๒๖,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๑๐๐,๐๐๐
๓๗	ราชบุรีบูรณะ	๒๐,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๖๕,๐๐๐
๓๘	ลาดกระบัง	๒๖,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	-	๑๐๓,๐๐๐
๓๙	ลาดพร้าว	๓๓,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๙๖,๐๐๐
๔๐	วังทองหลาง	๓๖,๐๐๐	๒๕,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๙๙,๐๐๐

ลำดับที่	สำนักงานเขต	ค่าตัวอย่างอาหาร	ค่าอาหารทำการนอกเวลา	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้าน การแพทย์ และ สาธารณสุข	ค่าดำเนิน กิจกรรม เครือข่ายงาน สุขาภิบาล อาหารใน โรงเรียน	ค่าดำเนินการ กิจกรรมการ พัฒนาตลาด สะอาดได้ มาตรฐาน อาหารปลอดภัย	ค่า ดำเนินการ กิจกรรม ยานอาหาร ปลอดภัยฯ	รวมแต่ละเขต ได้รับ
๔๑	วัฒนา	๔๖,๐๐๐	๒๙,๐๐๐	๒๘,๐๐๐	๕,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๑๑๘,๐๐๐
๔๒	สะพานสูง	๒๐,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๐,๐๐๐
๔๓	สาทร	๓๒,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๘๕,๐๐๐
๔๔	สายไหม	๒๑,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๗๖,๐๐๐
๔๕	สัมพันธวงศ์	๒๗,๐๐๐	๒๓,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	๓๐,๐๐๐	๑๐๙,๐๐๐
๔๖	สวนหลวง	๒๔,๐๐๐	๒๑,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๕,๐๐๐
๔๗	หนองจอก	๒๐,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๕,๐๐๐	๑๐,๐๐๐	-	๗๑,๐๐๐
๔๘	หนองแขม	๒๐,๐๐๐	๒๐,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	-	๗๕,๐๐๐
๔๙	หลักสี่	๒๓,๐๐๐	๒๒,๐๐๐	๑๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๗๐,๐๐๐
๕๐	ห้วยขวาง	๔๒,๐๐๐	๒๗,๐๐๐	๒๔,๐๐๐	๔,๐๐๐	๕,๐๐๐	-	๑๐๒,๐๐๐
รวม		๑,๔๑๐,๐๐๐	๑,๑๔๕,๐๐๐	๙๖๐,๐๐๐	๒๐๔,๐๐๐	๔๗๐,๐๐๐	๗๕,๐๐๐	๔,๒๖๔,๐๐๐

๑. ค่าตัวอย่างอาหาร ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ประกอบด้วย นักวิชาการ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง)

คำนวณจำนวนวันทำการได้จากค่าอาหารที่ได้ / ๑,๐๐๐ เช่นได้ค่าอาหาร ๒๒,๐๐๐ บาท/๑,๐๐๐ เท่ากับ ๒๒ วัน

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข ได้รับค่าตอบแทนตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์แก่

บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทน

ผู้ปฏิบัติงานประกอบด้วย นักวิชาการ ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชม.) เจ้าพนักงานสาธารณสุข ๒ คน (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชม.)

และ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ๒ คน (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชม.) (การหาจำนวนครั้งในการปฏิบัติงานสามารถคำนวณจากค่าตอบแทนบุคลากรฯ)

๔. ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ครั้งละ ครั้งวัน (ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย

เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๑-๒ ครั้ง/ปี

๕. ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้สำนักงานเขตดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาด

หรือจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ

๖. ค่าดำเนินกิจกรรมยานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้สำนักงานเขตดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหาร

ยานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว (ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์คนละ ๗๐ บาทx๑วัน,

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มคนละ ๒๕ บาทx๒มือx๑วัน และค่าวัสดุอุปกรณ์)

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยยอหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้