

ชื่อโครงการ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานรับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางบอน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. ๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙, ๑.๙, ๒.๖, ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความต่อเนื่องยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชน นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยในกรุงเทพมหานครจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตบางบอนจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาครัฐและประชาชนมีส่วนร่วมด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหารให้ได้ระดับมาตรฐาน
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒.๖ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

๓. เป้าหมาย

ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์

สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบ ปรับ และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๔ ณ สถานประกอบการอาหารของเขตบางบอน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. ขออนุมัติโครงการฯ												
๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์												
๓. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน												
๔. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย												
๕. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร /ตรวจกรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉินโดยใช้บุคลากรด้านสาธารณสุข												
๖. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้เวลานอกเวลาราชการ												
๗. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาด ได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร												
๘. จัดการทดสอบประเมินผลความรู้ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด ในแนวทางการศึกษา เรียนรู้ด้วยตัวเอง (Self-Study)												
๙. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๙.๑ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายและมอบโล่รางวัล ๙.๒ จัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์												
๑๐. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหาร กรุงเทพมหานคร												

๗. งบประมาณ

รายการค่าใช้จ่ายกิจกรรมโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. จัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตั้งแต่ ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ดำเนินการเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ถึงมีนาคม ๒๕๖๔ เป็นเวลา ๒๐ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน ตามความเหมาะสม ๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน โดยสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. ดำเนินการเดือนมกราคม ๒๕๖๔ เป็นเวลา ๔ วัน วันละ ๗ คน ตามความเหมาะสม ๔. ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร (๒,๑๐๐.- บาท x ๑๐ เดือน) ๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา. (๕ คน x ๔ ชั่วโมง ๕๐.- บาท x ๒๐ วัน) ๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐.-บาท x ๔ ชั่วโมง x ๓ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๙,๖๐๐.- บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๔,๐๐๐.- บาท - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕.- บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒ คน x ๔ วัน) เป็นเงิน ๒,๔๐๐.- บาท	๒๑,๐๐๐ ๒๐,๐๐๐ ๑๖,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพฯ ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑
๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารและผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน เพื่อชี้แจงการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและให้ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ๗ คน, พยาบาลอนามัยโรงเรียนศูนย์บริการสาธารณสุข ๑ คน ครูผู้แทนโรงเรียนในพื้นที่เขตบางบอน จำนวน ๒๔ แห่งๆ ละ ๑ คน และผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒๔ แห่งๆ ละ ๑ คน รวมจำนวน ๕๖ คน โดยจัดประชุม จำนวน ๑ ครั้ง/ปี	๔.๑ ค่าจัดประชุม ๔.๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕.-บาท x ๕๖ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๑,๔๐๐.- บาท ๔.๑.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๕๖ คน x ๑๐ บาท x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๕๖๐.- บาท	๑,๙๖๐	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔.๒ จัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านอาหาร และสถานการณ์โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ในกลุ่มเป้าหมาย คือ โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร ๙ แห่ง แห่งละ ๒๐ คน	๔.๒ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕.-บาท x ๒๐ คน x ๑ มื้อ x ๙ แห่ง) เป็นเงิน ๔,๕๐๐.- บาท	๔,๕๐๐	
๔.๓ ค่าดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยมอบโล่รางวัลยกย่องโรงเรียนที่ได้มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนตามแบบประเมินการสุขาภิบาลอาหาร ให้กับโรงเรียนที่ได้ระดับมาตรฐานดีมากและมาตรฐานดี	๔.๓ ค่าจัดทำโล่ โล่รางวัลอะคริลิกใส จำนวน ๑๒ โล่ โล่ละ ๕๒๕ บาท	๖,๓๐๐	
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย			
๕.๑ จัดประชุมเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลตลาด ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด ๑๓ แห่ง, เจ้าหน้าที่เขต ๑๑ คน	๕.๑. ค่าจัดประชุม ๕.๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕.-บาท x ๒๔ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) เป็นเงิน ๖๐๐.- บาท ๕.๑.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดประชุม (๒๔ คน x ๑๐ บาท) เป็นเงิน ๒๔๐.- บาท	๘๔๐	
๕.๒ ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์เพื่อใช้ในการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕.๒ ค่าวัสดุอุปกรณ์และเคมีภัณฑ์	๑๑,๔๐๐	

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๘๒,๐๐๐.-บาท
(แปดหมื่นสองพันบาทถ้วน) ทั้งนี้ ถัวเฉลี่ยได้กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับ
อนุมัติ พร้อมนี้ได้แนบแผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ จำนวน ๑ ฉบับ

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. ผู้ประกอบการอาหารหรือผู้ สัมผัสอาหารไม่ตระหนักในการ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัย ดังนี้ ๑. ด้านสุขลักษณะ ๒. ด้านคุณภาพอาหาร ๓. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการ อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของกรุงเทพมหานคร	๓	๒	ปานกลาง	- กรณีตรวจพบสถาน ประกอบการอาหารไม่ผ่าน เกณฑ์ จะมีหนังสือแจ้งผลการ ตรวจและแนะนำให้ ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย - ติดตามผลหลังให้ข้อเสนอแนะ แก่ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติ

๙. ผลประโยชน์ที่ได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร และตลาด ได้รับการพัฒนาได้รับป้ายรับรองอาหารปลอดภัยระดับดี กรุงเทพมหานคร

๙.๓ ส่งเสริมมีส่วนร่วมระหว่างภาค องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนเพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้าย สอบ. X ๑๐๐ จำนวนสถานประกอบการทั้งหมด สถานประกอบการด้านอาหารต้องผ่านเกณฑ์ ๓ ดังนี้ ๑) สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ ๒) อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย โดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ตรวจหา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก ฟอรัมาลีน (อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย) และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ไม่พบการปนเปื้อนมากกว่า ร้อยละ ๙๐)	ต.ค. ๖๓ – ก.ย ๖๔
			๓) บุคลากรผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือ การเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบ ความรู้ ได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร	

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ ให้สำนักอนามัยทราบเป็นรายเดือนและติดตามเป็นรายไตรมาสโดยมีเป้าหมาย ดังนี้

๑) เดือน ต.ค.๖๓ – ม.ค.๖๔ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๓๐

๒) เดือน ก.พ.๖๔ – พ.ค.๖๔ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๗๐

๓) เดือน มิ.ย.๖๔ – ก.ย.๖๔ ความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายอุกฤษฏ์ คณิตจินดา)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายบวรสิน นิยมตรง)

ผู้อำนวยการเขตบางบอน

แผนปฏิบัติการ

โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔
งบประมาณ ๘๒,๐๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. ขออนุมัติโครงการ	-	๕	๕	↔											
๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนด้านเคมีและจุลินทรีย์	๒๑,๐๐๐	๑๐	๑๕	←											→
๓. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และโรงเรียน	-	๑๐	๒๕	←											→
๔. ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารปลอดภัย	-	๑๕	๔๐	←											→
๕. ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร/ตรวจกรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉินโดยใช้บุคลากรด้านสาธารณสุข	๑๖,๐๐๐	๑๐	๕๐				↔								

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖. ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร โดยใช้นอกเวลาราชการ	๒๐,๐๐๐	๑๐	๖๐					←→							
๗. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๒๒,๒๔๐	๑๐	๗๐							←→					
๘. จัดการทดสอบประเมินผลความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด ในแนวทางการศึกษา เรียนรู้ด้วยตัวเอง (Self-Study)	-	๑๐	๘๐	←											→
๙. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๒,๗๖๐	๑๐	๙๐												
๙.๑ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่าย และมอบโล่รางวัล	๘,๒๖๐												←→		→
๙.๒ จัดนิทรรศการ ประชาสัมพันธ์	๔,๕๐๐							←→							
๑๐. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร	-	๑๐	๑๐๐										←→		→
รวม	๘๒,๐๐๐	๑๐๐	๑๐๐												