

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหาร ซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร ขั้นตอนการผลิต บางส่วนอยู่เหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตประเวศอย่างสูงสุด และเป็นการกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตประเวศ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ยกกระดับคุณภาพชีวิต ทำให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และแก้ไขปัญหาที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชน และนักท่องเที่ยว ผู้ที่เข้ามาทำงานหรือพักอาศัยในพื้นที่เขตประเวศ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอันจะเป็นการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ประชาชนในพื้นที่เขตประเวศและกรุงเทพมหานครต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในเดือนก.พ.-มี.ค. ๒๕๖๒ วันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. และวันเสาร์ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. จำนวน ๒๓ วัน ปฏิบัติงานวันละ ๕ คน หมุนเวียนตามบัญชีรายชื่อที่แนบ

๕. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัยหมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๔,๐๐๐.- บาท (แปดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

ค่าอาหารทำการนอกเวลา

ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล,เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว รวม ๕ คน ปฏิบัติงานวันละ ๔ ชั่วโมง

เดือน ก.พ.-มี.ค. ๒๕๖๒

(เจ้าหน้าที่ ๕ คน x ชั่วโมงละ ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓ วัน)

เป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นสามพันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการตามความเป็นจริง กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ตั้งไว้

๖. ประโยชน์ที่ได้รับ

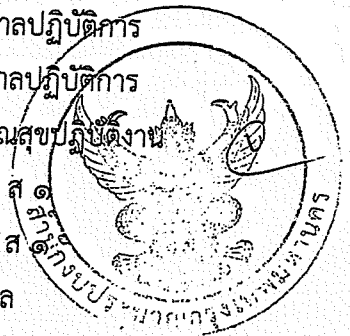
- ๖.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๖.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด และซูเปอร์มาร์เก็ต ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๖.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการกับประชาชน เพื่อให้การพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยเกิดความยั่งยืน
- ๖.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ลงชื่อ..........ผู้เสนอแผน
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตประเวศ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติแผน
(นายธนະสิทธิ์ เมธพันธ์เมือง)
(ผู้อำนวยการเขตประเวศ)

รายชื่อผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตประเวศ
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| ๑. นายสมบัติ เครือเกียรติธรรม | นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางบุผา หาญยุทธ | เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน |
| ๓. นายสุวัฒน์พล บุญทด | เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน |
| ๔. นางสาวมลติชา พลผอม | นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ |
| ๕. นางสาวพนัสวิน จันเส | นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ |
| ๖. นางสาวณิชาวีร์ มูลสาร | เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน |
| ๗. นายสมบุญ โพธิ์บุตร | พนักงานขับรถยนต์ ส ๑ |
| ๘. นายบุญสม หัสดี | พนักงานขับรถยนต์ ส ๑ |
| ๙. นางสาวเปรมมา ชატะพันธ์ | นักวิชาการสุขาภิบาล |





ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตประเวศ
ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

๑. หลักการและเหตุผล

ด้วยกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้าจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหาร ซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร ขั้นตอนการผลิต บางส่วนอยู่เหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งจากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ในภาพรวมพบว่า สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืน และเกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตประเวศอย่างสูงสุด และเป็นการกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตประเวศ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ยกย่องคุณภาพชีวิต ทำให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และแก้ไขปัญหาที่อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชน และนักท่องเที่ยว ผู้ที่เข้ามาทำงานหรือพักอาศัยในพื้นที่เขตประเวศ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันจะเป็นการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ประชาชนในพื้นที่เขตประเวศและกรุงเทพมหานครต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๕ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
- ๓.๒ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
- ๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะที่ ๒๐ (พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๗๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๑ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๒

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๖.๑ จัดทำโครงการฯ ขออนุมัติจากผู้อำนวยการเขต

๖.๒ จัดทำแผนการปฏิบัติงาน และดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ และดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ และสารเคมีในอาหารและน้ำ (บอแรกซ์ ฟอ์มาลิน ซาลิซิลิค สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ กรดแอสซีส สารโพลาร์ และสารเคมีกำจัดศัตรูพืช) ในสถานประกอบการ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท สถานที่สะสมอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต

๖.๒.๑ การตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) เพื่อตรวจสอบหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และลูกจ้างโครงการฯ แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม

๖.๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ

- เก็บตัวอย่างส่งสำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สำนักงานมัย กรณิตรวณยณผล
- กองสุขาภิบาลจัดจ้างห้องปฏิบัติการของเอกชนหรือรัฐสมเก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจสอบหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร

๖.๓ ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ประกอบด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน

๖.๔ ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยให้กับประชาชน และความรู้เรื่องการพัฒนายกระดับมาตรฐานตลาดให้สะอาดปลอดภัยได้มาตรฐานให้กับผู้ประกอบการ

๖.๕ รายงานผลการดำเนินงานตามข้อ ๖.๒ - ๖.๔ ตามแบบรายงานของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย

๖.๖ สรุปผลและประเมินผลการดำเนินโครงการเสนอต่อผู้บริหารกรุงเทพมหานคร

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย
หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๔,๐๐๐.- บาท
(แปดหมื่นสี่พันบาทถ้วน) มีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร (บอแร็กซ์ ซาลิซิลิก สารฟอกขาว
ฟอร์มาลีน สีสังเคราะห์ อะฟลาท็อกซิน สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)

จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง แบ่งเป็น ๖ ครั้ง งวดละ ๔,๕๐๐.- บาท เป็นเงิน ๒๗,๐๐๐.- บาท

๗.๒ ค่าอาหารทำการนอกเวลาการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ประกอบด้วย (นักวิชาการสุขาภิบาล
เจ้าพนักงานสาธารณสุข และลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว)

- (เจ้าหน้าที่ ๕ คน x ชั่วโมงละ ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓ วัน) เป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.- บาท

๗.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน

(๓ คน x ชั่วโมงละ ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.- บาท

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ชั่วโมงละ ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน

(๒ คน x ชั่วโมงละ ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน) เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท

๗.๔ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต (จัดประชุมครู)

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑๖ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๔๐๐.- บาท

- ค่าอาหารกลางวัน ๑๖ คน x ๑๐๐ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๑,๖๐๐.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดนิทรรศการเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

เป็นเงิน ๒,๐๐๐.- บาท

๗.๕ ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๘๔,๐๐๐.- บาท (แปดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการตามความเป็นจริง กรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินวงเงิน
งบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ปัญหาและอุปสรรค

๘.๑ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาและ
ปฏิบัติงานที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี

๘.๒ ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย

/ ๙. ประโยชน์ที่ได้รับ...

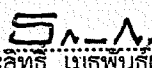
๙. ประโยชน์ที่ได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- ๙.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด และซูเปอร์มาร์เก็ต ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการกับประชาชน เพื่อให้การพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยเกิดความยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

ประเมินผลตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นายสมบัติ เครือเกียรติธรรม)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตประเวศ

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายธนสิทธิ์ เมธพันธ์เมือง)
(ผู้อำนวยการเขตประเวศ)

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒
งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย วงเงินงบประมาณ ๘๔,๐๐๐ บาท
สำนักงานเขตประเวศ

ลำดับ	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	พฤษภาคม
๑	ค่าตัวอย่างอาหาร (จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง แบ่งเป็น ๖ ครั้ง งดละ ๔,๕๐๐.- บาท)	๒๗,๐๐๐.-		←						→					
๒	ค่าอาหารทำอาหารนอกเวลา - เจ้าหน้าที่ ๕ คน x ชั่วโมงละ ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓ วัน	๒๓,๐๐๐.-						↔							
๓	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข - นักวิชาการสุขภาพ ๓ คน x ชั่วโมงละ ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ๒ คน x ชั่วโมงละ ๑๒๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ๒ คน x ชั่วโมงละ ๗๕ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕ วัน	๑๒,๐๐๐.- ๕,๐๐๐.- ๓,๐๐๐.-						↔							
๔	ค่าดำเนินการฝึกอบรมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน ระดับเขต (จัดประชุมครู) - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑๖ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ - ค่าอาหารกลางวัน ๑๖ คน x ๑๐๐ บาท x ๑ มื้อ - ค่าวัสดุอุปกรณ์ ในการจัดนิทรรศการเกี่ยวกับสุขภาพอาหารในโรงเรียน	๔๐๐.- ๑,๖๐๐.- ๒,๐๐๐.-						↔						↔	
๕	ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย - ค่าวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์	๑๐,๐๐๐.-													
รวม (แปดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)		๘๔,๐๐๐.-													

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน.....
(นายธนະสิทธิ์ นฤพันธ์เมือง)
ผู้อำนวยการเขตประเวศ