

ชื่อโครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย
พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้กำหนดทิศทางตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จึงมีการออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเพื่อควบคุมและกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะพื้นฐาน สำหรับผู้ค้าอาหารมาตรการในการตรวจสอบ แนะนำ การกำหนดหลักสูตรอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตลอดจนการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครให้กับผู้ค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานคร กำหนด แต่การดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดยังคงต้องดำเนินอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในปีที่ผ่านมายังพบผู้ประกอบการที่ฝ่าฝืน ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายอยู่จำนวนมาก ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานครในเรื่องอาหารปลอดภัย ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ขึ้น ภายใต้กรอบแผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร และในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและเหตุร้องเรียนด้านอาหาร
- ๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ การสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ค่าเป้าหมายร้อยละ ๙๐
- ๓.๒ การสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ค่าเป้าหมายร้อยละ ๑๐๐
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ค่าเป้าหมายร้อยละ ๑๐๐

๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับประทาน



๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือน ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๓ - กันยายน พ.ศ.๒๕๖๔

๖. ขั้นตอนการดำเนินงาน

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. จัดทำโครงการและแผนปฏิบัติงานเพื่อขออนุมัติ	↔											
๒. กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย												
๒.๑ <u>ตรวจประเมินรับรองป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย</u> จัดทำแผนฯ, ปฏิบัติงานตรวจประเมินสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร, สรุปและรายงานผลการปฏิบัติงานให้ผู้บริหารเขตฯและกองสุขาภิบาลอาหารทราบ ภายในวันที่ ๑๕ ของเดือน												
๒.๒ <u>แผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)</u> จัดทำแผนฯ, ปฏิบัติงานตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารพร้อมให้คำแนะนำและประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย นอกเวลาราชการปกติ ระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (รวม ๔ ชม.) วันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วัน, รายงานผลการปฏิบัติงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น และสรุปผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นแผนการปฏิบัติงาน							↔					
๒.๓ <u>แผนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข)</u> จัดทำแผนฯ, ปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียนสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลาราชการ ในช่วงเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (รวม ๔ ชม.) วันละ ๗ คน จำนวน ๔ วัน, รายงานผลการปฏิบัติงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น และสรุปผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นแผนการปฏิบัติงาน							↔					





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.
๓. กิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต - จัดทำแผนฯ และตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในพื้นที่เขตฯ - จัดประชุมเครือข่ายฯ เพื่อชี้แจงสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารในโรงเรียน แจ้างผลการตรวจประเมิน และร่วมกันกำหนดแนวทางการปรับปรุงแก้ไขและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ปีงบประมาณละ ๒ ครั้ง ๑ ละครึ่งวัน - รายงานผลการดำเนินงาน												
๔. กิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย - สำรวจข้อมูลตลาดและผู้ค้า - ตรวจประเมินและพัฒนาสุขาภิบาลตลาดนางเลิ้งตามมาตรฐานสุขาภิบาลตลาดที่กรุงเทพมหานครกำหนดเพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับตลาด - รายงานผลการดำเนินงาน												
๕. กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพฯ												
๖. อบรมให้ความรู้และประเมินผลความรู้ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร - จัดการประเมินผลความรู้การสุขาภิบาลอาหารแบบ Self-Study - จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร แบบ Class room												
๗. ดำเนินกิจกรรมอื่นๆ เพื่อพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขต เช่น ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารตามช่องทางต่างๆ เป็นต้น												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๐๐,๐๐๐.- บาท (-หนึ่งแสนบาทถ้วน-) รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๑. กิจกรรมเขต อาหารปลอดภัย	๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารปนเปื้อน ๔ ชนิด ๑) ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารบอแรกซ์ (๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) ๒) ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารซาลิซิลิก(สารกันรา) (๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) ๓) ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์(สารฟอกขาว) (๑๘ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน) ๔) ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารฟอร์มาลดีไฮด์(ฟอร์มาลิน) (๑๙ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท/ตัวอย่าง x ๑๐ เดือน)	๒๑,๙๐๐.- ๕,๔๐๐.- ๕,๔๐๐.- ๕,๔๐๐.-	๑. ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสาม (๒) ๒. ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
	๑.๒ ค่าอาหารทำอาหารนอกเวลาเพื่อปฏิบัติงานตรวจสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารนอกเวลา ราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (รวม ๔ ชม.) วันละ ๕ คน จำนวน ๒๒ วัน ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล/เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๓ คน (๓ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน) ๒) ลูกจ้างชั่วคราวโครงการและพนักงานขับรถยนต์จำนวน ๒ คน (๒ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชม. x ๒๒ วัน)	๒๒,๐๐๐.- ๑๓,๒๐๐.- ๘,๘๐๐.-	๑. ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติเวลานอกราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑ และ ๗.๒
	๑.๓ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขเพื่อปฏิบัติงานตรวจเรื่องร้องเรียนสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารหลังเวลา ราชการปกติระหว่างเวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. (รวม ๔ ชม.) วันละ ๗ คนจำนวน ๔ วัน ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน) ๒) เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๒ คน x ๑๒๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน) ๓) ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๒ คน x ๗๕ บาท x ๔ ชม. x ๔ วัน)	๑๖,๐๐๐.- ๙,๖๐๐.- ๔,๐๐๐.- ๒,๔๐๐.-	๑. ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ และ ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๑
๒. กิจกรรม เครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน	๒.๑ ค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยสำนักงานเขตประสานทุกภาคส่วนในพื้นที่เขต ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐ	๑๐,๐๐๐.-	๑. ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจเงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๓๓ วรรคสาม



กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
คพ./ค.ค ม.ค ส.ค.	และเอกชนที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น กำหนดจัดประชุม ครั้งละ ๑/๒ วัน จำนวน ๒ ครั้ง/ปี และจัดซื้อชุด ทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นสำหรับใช้ ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนสังกัด กรุงเทพมหานคร ๑) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๐คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) ๒) ค่าจัดซื้อชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เบื้องต้นสำหรับใช้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ในสังกัดกรุงเทพมหานคร ๓) ค่าวัสดุจัดนิทรรศการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑,๐๐๐.- ๔,๐๐๐.- ๕,๐๐๐.-	(๒) ๒. ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัด จ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๓. กิจกรรมพัฒนา ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย ค.ค.	๓.๑ ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาตลาดได้มาตรฐาน อาหารปลอดภัยเพื่อจัดซื้อเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ ในการทำความสะดวก กรุงเทพมหานคร	๕,๐๐๐.-	๑. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน และการตรวจ เงิน พ.ศ. ๒๕๕๕ และแก้ไข เพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ
๔. กิจกรรมย่าน อาหารปลอดภัย ของกรุงเทพฯ ค.พ ค.ค	๔.๑ ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่ มีแอลกอฮอล์ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัด ประชุมดำเนินงานย่านอาหารปลอดภัยและให้ความรู้ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร ๑) ค่าอาหารกลางวันและเครื่องดื่มไม่มี แอลกอฮอล์ (๘๐คน x ๑๕๐ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) ๒) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๘๐คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ ครั้ง) ๓) ค่าวัสดุอุปกรณ์	๒๕,๐๐๐.- ๑๒,๐๐๐.- ๕,๖๐๐.- ๗,๔๐๐.-	๒. ระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและ การบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ 

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้สัมผัสอาหารในสถาน ประกอบการอาหารไม่ทราบ เกณฑ์การประเมิน	๔	๒	สูง	ประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์ประเมิน มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๒ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ต.ค.๖๓ - ก.ย.๖๔
๒. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารที่ทำการตรวจวิเคราะห์	ต.ค.๖๓ - ก.ย.๖๔
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ตัวชี้วัดบูรณาการระหว่างสำนักงานเขตและสำนักอนามัย)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต	ต.ค.๖๓ - ก.ย.๖๔



๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

- ๑) รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดตามแบบ ขป. และแบบ สอป. ให้สำนักอนามัย ภายในวันที่ ๑๕ ครบทุกเดือน
- ๒) ติดตามผลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินการ ดังนี้

- | | |
|----------------------|------------|
| - เดือนธันวาคม ๒๕๖๓ | ร้อยละ ๑๕ |
| - เดือนมีนาคม ๒๕๖๔ | ร้อยละ ๔๐ |
| - เดือนมิถุนายน ๒๕๖๔ | ร้อยละ ๗๐ |
| - เดือนกันยายน ๒๕๖๔ | ร้อยละ ๑๐๐ |

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ
 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้รับผิดชอบการประเมินและติดตามผลการ
 ดำเนินงานของสำนักงานเขต

ลงชื่อ (นางสาวพิตินันท์ แสนสิงห์) ผู้เสนอโครงการ
 (..... (นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ))
 ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
 สำนักงานเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

ลงชื่อ (นายยุทธนา ป่าไม้) ผู้อนุมัติโครงการ
 (..... (ผู้อำนวยการเขตป้อมปราบศัตรูพ่าย))

