

โครงการ
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตมีนบุรี
๒๕๖๓

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๖-๒๕๖๐) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตราย และเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๐ ๕ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ต่อแสนประชากร ในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑,๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และประชาชนตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ให้ดีขึ้น

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ความรู้ สร้างความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๕ เพื่อให้ประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๖ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน/สถาบันต่าง ๆ โดยส่งเสริมให้มีการจัดตั้งประชาคมเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๗ เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓. เป้าหมาย

๓.๑ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์ สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๘๔๐ ตัวอย่าง และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบบซีเรียเบื้องต้น (SI ๒) จำนวน ๑,๗๐๐ ตัวอย่าง



๓.๒ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารของสำนักอนามัย จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง

๓.๓ ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท จำนวน ๒๕๗ แห่ง

๓.๔ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๕ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๖ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๗ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน และสอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ.๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้างพร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

รูปแบบโครงการ เป็นโครงการจัดกิจกรรม

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๒ - กันยายน ๒๕๖๓

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
๑. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติจากผู้บริหาร	←→											
๒. จัดทำแผนการปฏิบัติงาน	←→											
๓. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารมีปนเปื้อน	←											→



ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ตค	พย	ธค	มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย
และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัส อาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒)												
๔. เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจ วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อ ตรวจวิเคราะห์เชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรค ระบบทางเดินอาหาร หรือกรณีที่ต้อง ตรวจยืนยันผล												
๕. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารใน โรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท												
๖. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง												
๗. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง												
๘. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัส อาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาล ตาม หลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด												

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัย
สิ่งแวดล้อม หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๓๒,๐๐๐ บาท
(เจ็ดหมื่นสองพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ด้วยชุด ทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) หรือชุดตรวจหา เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒) หรือ	(๘๔๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท)	๒๑,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุด

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อตรวจสอบหาการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร	เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง		ที่ กค (กวจ.) ๐๔๐๕.๒/ว. ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ เรื่องแนวทางการปฏิบัติในการดำเนินการจัดหาพัสดุเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการบริหารงานฯ
๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการเพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตมินบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน จำนวน ๑๓ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๒๐ วัน	(๕๐ บาท X ๕ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๒๐,๐๐๐	- ข้อบัญญัติ กทม. เรื่อง การจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุขเพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตมินบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจำนวน ๑๓ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๗ คน จำนวน ๔ วัน	- นักวิชาการสุขภาพจิต จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) - ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๔,๖๐๐ ๔,๐๐๐ ๒,๔๐๐	ระเบียบ กทม. ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและอัตราค่าตอบแทนบุคลากรทางการแพทย์และ สาธารณสุขในสังกัด กทม. พ.ศ. ๒๕๕๐



กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๔. ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต			ระเบียบ กทม.ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑
๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม	๑,๗๕๐ ๒,๒๕๐	
๔.๒ จัดนิทรรศการ จัดกิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน	-ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการเพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๖,๐๐๐	
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอื่นๆในการจัดกิจกรรมเพิ่มเติม/ตรวจสอบกฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง	๕,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

ทั้งนี้ ให้ถัวจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ กรณีงบประมาณไม่เพียงพอจะขอสรรจตั้งงบประมาณเพิ่มเติมในภายหลัง

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารบางคนยังไม่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด	๓	๓	ปานกลาง	- ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดหรือศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองและ เข้ารับการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร - จัดการประเมินทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร กรณี ผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเองและมีความประสงค์จะเข้ารับการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และ มินิมาร์ท ได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ บรรจุ และ จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น

๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๕ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๖ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบ บูรณาการ ทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัย อย่างยั่งยืน

๙.๗ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริม การท่องเที่ยว

๑๐. การประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ เพิ่มตัวชี้วัดโครงการทั้งระดับผลผลิต ผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการวัด	ระยะเวลา
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ Salmonella, E.coli, S.aureus และ V.cholera ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๘	๗๘	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ไม่พบ $\times \frac{100}{\text{จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด}}$	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓
ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (สารเคมี) ๗ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรด แรืออิสระ โดยการสุ่มตรวจด้วย ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕	๙๕	ผลผลิต	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ไม่พบ $\times \frac{100}{\text{จำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมด}}$	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการวัด	ระยะเวลา
จัดอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการทั้งหมดในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓
จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน อย่างน้อยจำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานศึกษาทั้งหมดในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓
จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนตลาดประเภท ๑ และประเภท ๒ ในพื้นที่เขตมีนบุรี	๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓
รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้าน การสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป	๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการทั้งหมดในพื้นที่เขตมีนบุรี	จำนวนสถานประกอบการทั้งหมดในพื้นที่เขตมีนบุรี

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการให้เป็นไปตามแผนการปฏิบัติงาน และรายงานผลการปฏิบัติงานเป็นรายเดือน

๑๐.๓ การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบของการประเมินผล โดย
ใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและ
จุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด



ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวรุ่งมณี สันวาลสถิต)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตมีนบุรี

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

อภยาไพโรจน์ จันทร์เกษม

ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี

ตารางการจัดสรรเงินงบประมาณให้กับสำนักงานเขต
ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

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 ย่าน อาหาร ปลอดภัยฯ	รวมแต่ละเขต ได้รับ
๑	คลองเตย	๕๔๐๐๐	๒๘๐๐๐	๒๘๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๑๑๕๐๐๐
๒	คลองสาน	๒๗๐๐๐	๒๒๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๘๙๐๐๐
๓	คลองสามวา	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๖๐๐๐
๔	คันนายาว	๒๓๐๐๐	๒๒๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๖๐๐๐
๕	จตุจักร	๔๘๐๐๐	๓๐๐๐๐	๒๘๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๑๒๖๐๐๐
๖	จอมทอง	๒๕๐๐๐	๒๑๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๕๐๐๐	-	๘๗๐๐๐
๗	ดอนเมือง	๒๒๐๐๐	๒๒๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๕๐๐๐
๘	ดินแดง	๓๐๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๓๐๐๐
๙	ดุสิต	๓๑๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๙๓๐๐๐
๑๐	ตลิ่งชัน	๒๓๐๐๐	๒๑๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๕๐๐๐	-	๘๙๐๐๐
๑๑	ทวีวัฒนา	๑๖๐๐๐	๑๘๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๘๕๐๐๐
๑๒	ทุ่งครุ	๑๙๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๐๐๐๐
๑๓	ธนบุรี	๒๓๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๘๖๐๐๐
๑๔	บางกะปิ	๓๑๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	-	๑๐๕๐๐๐
๑๕	บางกอกน้อย	๓๙๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๑๐๓๐๐๐
๑๖	บางกอกใหญ่	๑๙๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๐๐๐๐
๑๗	บางขุนเทียน	๒๒๐๐๐	๒๓๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	-	๙๑๐๐๐
๑๘	บางเขน	๒๗๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๐๐๐๐
๑๙	บางคอแหลม	๒๑๐๐๐	๒๑๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๘๐๐๐
๒๐	บางแค	๒๔๐๐๐	๒๑๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	-	๙๑๐๐๐
๒๑	บางซื่อ	๒๑๐๐๐	๒๒๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๙๐๐๐
๒๒	บางนา	๓๒๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๖๐๐๐
๒๓	บางบอน	๒๑๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๕๐๐๐	-	๘๒๐๐๐
๒๔	บางพลัด	๒๒๐๐๐	๒๓๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๘๑๐๐๐
๒๕	บางรัก	๔๖๐๐๐	๒๙๐๐๐	๒๘๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๑๑๘๐๐๐
๒๖	บึงกุ่ม	๒๒๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๓๐๐๐
๒๗	ปทุมวัน	๕๐๐๐๐	๓๐๐๐๐	๒๘๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๑๒๓๐๐๐
๒๘	ประเวศ	๒๘๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๒๐๐๐
๒๙	ป้อมปราบฯ	๒๒๐๐๐	๒๒๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	๒๕๐๐๐	๑๐๐๐๐๐
๓๐	พญาไท	๓๑๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๙๐๐๐๐
๓๑	พระนคร	๔๕๐๐๐	๒๖๐๐๐	๒๔๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	๒๕๐๐๐	๑๓๕๐๐๐
๓๒	พระโขนง	๒๑๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๗๐๐๐
๓๓	ภาษีเจริญ	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๖๐๐๐
๓๔	มีนบุรี	๒๑๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๒๐๐๐
๓๕	ยานนาวา	๔๒๐๐๐	๒๗๐๐๐	๒๔๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๑๑๓๐๐๐

ลำดับที่	สำนักงานเขต	ค่าตัวอย่างอาหาร	ค่าอาหารทำการนอกเวลา	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข	ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพในโรงเรียน	ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาลาดตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัย	รวมแต่ละเขตได้รับ
๓๖	ราชเทวี	๓๖๐๐๐	๒๕๐๐๐	๒๔๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๑๐๐๐๐๐
๓๗	ราชบุรีpurณะ	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๑๐๐๐
๓๘	ลาดกระบัง	๒๖๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๔๐๐๐๐	-	๑๑๙๐๐๐
๓๙	ลาดพร้าว	๓๑๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๕๐๐๐
๔๐	วังทองหลาง	๓๓๐๐๐	๒๔๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๙๗๐๐๐
๔๑	วัฒนา	๔๖๐๐๐	๒๙๐๐๐	๒๘๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๑๒๓๐๐๐
๔๒	สะพานสูง	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๖๐๐๐
๔๓	สาทร	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๔๐๐๐
๔๔	สายไหม	๒๔๐๐๐	๒๒๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๕๐๐๐	-	๘๗๐๐๐
๔๕	สัมพันธวงศ์	๔๐๐๐๐	๒๖๐๐๐	๒๔๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	๓๖๐๐๐	๑๔๑๐๐๐
๔๖	สวนหลวง	๒๖๐๐๐	๒๓๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๘๙๐๐๐
๔๗	หนองจอก	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๐๐๐๐	-	๗๖๐๐๐
๔๘	หนองแขม	๒๐๐๐๐	๒๐๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๑๕๐๐๐	-	๘๑๐๐๐
๔๙	หลักสี่	๒๓๐๐๐	๒๑๐๐๐	๑๖๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๗๕๐๐๐
๕๐	ห้วยขวาง	๔๒๐๐๐	๒๗๐๐๐	๒๔๐๐๐	๑๐๐๐๐	๕๐๐๐	-	๑๐๘๐๐๐
รวม		๑๔๐๘๐๐๐	๑๑๔๕๐๐๐	๙๕๖๐๐๐	๕๐๐๐๐๐	๔๙๐๐๐๐	๘๖๐๐๐	๔๕๘๔๐๐๐

๑. ค่าตัวอย่างอาหาร ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง
 ๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลา ประกอบด้วย นักวิชาการ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ค่าตอบแทนวันทำการได้จากค่าอาหารที่ได้ / ๑,๐๐๐ เช่นได้ค่าอาหาร ๒๒,๐๐๐ บาท/๑,๐๐๐ เท่ากับ ๒๒ วัน
 ๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข ได้รับค่าตอบแทนตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์แก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทน ผู้ปฏิบัติงานประกอบด้วย นักวิชาการ ๓ คน (๒๐๐ บาท x ๓ คน x ๔ ชม.) เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ๒ คน (๑๒๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชม.) และ ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว ๒ คน (๗๕ บาท x ๒ คน x ๔ ชม.) (การหาจำนวนครั้งในการปฏิบัติงานสามารถคำนวณจากค่าตอบแทนบุคลากร)
 ๔. ค่าดำเนินการสุขภาพอาหารในโรงเรียน ระดับเขต
 - ๔.๑ เพื่อจัดประชุมเครือข่ายฯ ครั้งละ ครั้งวัน (ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวนอย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี)
 - ๔.๒ ค่าสนับสนุนการดำเนินงานสุขภาพอาหารในโรงเรียน เช่น การจัดนิทรรศการ การจัดกิจกรรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน
 ๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาลาดตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย หรือจัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุมคณะกรรมการตลาด หรือจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ
 ๖. ค่าดำเนินการกิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้สำนักงานเขตดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหาร ย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว (ค่าอาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์คนละ ๑๕๐ บาท x ๑ วัน, ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มคนละ ๓๕ บาท x ๒ มื้อ x ๑ วัน และค่าวัสดุอุปกรณ์)
- หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ดูเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้