

โครงการ  
หน่วยงานที่รับผิดชอบ  
ปีงบประมาณ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย  
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตมีนบุรี  
๒๕๖๔

## ๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๖-๒๕๖๐) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๗ - ๒๕๖๑ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๐๕ ตามลำดับ และพบว่าอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มลดลง ในปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ พบอัตราป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๗๐๙.๐ ๖๘๘.๘ ๖๗๘.๑ ๑,๐๑๕.๒ และ ๔๖๗.๒ ตามลำดับ โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศมีแนวโน้มลดลงเช่นกัน (๑,๗๐๘.๘ ๑๖๘๕.๖ ๑,๘๓๘.๔ ๑,๑๓๐.๓ และ ๑,๓๕๘.๖ ตามลำดับ)

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตมีนบุรี จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และประชาชนตระหนักในสิทธิหน้าที่ของตนเองในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อสุขภาพ ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความร่วมมือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ให้ดีขึ้น

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท

๒.๓ เพื่อเผยแพร่ความรู้ สร้างความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๕ เพื่อให้ประชาชนได้รับข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๒.๖ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคเอกชน หน่วยงาน/สถานบันต่าง ๆ ในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย

๒.๗ เพื่อส่งเสริมให้มีการจัดตั้งประชาคมเครือข่ายพันธมิตรในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๘ เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



### ๓. เป้าหมาย

๓.๑ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ *Salmonella*, *E.coli*, *S. aureus* และ *V. cholera* ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๘

๓.๒ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (สารเคมี) ๗ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซีสระ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕

๓.๓ เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารตามแผนการเก็บตัวอย่างอาหารของสำนักอนามัย

๓.๔ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ได้รับการส่งเสริมการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๓.๕ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓.๖ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๗ จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย อย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง

๓.๘ รมณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารในกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และประชาชนทั่วไป

### ๔. ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๖๕) และแผนปฏิรูปราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๔ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุม กำกับ ดูแลให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ สอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ.๒๕๖๒ - ๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้างพร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

### ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๔

### ๖. แผนปฏิบัติการ

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                       | ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
|-------------------------------------------|----------------------|----|----|----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|
|                                           | ตค                   | พย | ธค | มค | กพ | มีค | เมย | พค | มิย | กค | สค | กย |
| ๑. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติจากผู้บริหาร | ↔                    |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๒. จัดทำแผนการปฏิบัติงาน                  | ↔                    |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|----|----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ตค                   | พย | ธค | มค | กพ | มีค | เมย | พค | มิย | กค | สค | กย |
| 3. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายเพื่อตรวจวิเคราะห์วิเคราะห์ สารปนเปื้อนในอาหาร โดยดำเนินการตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม เป็นการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒) |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๔. เก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อที่อาจก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร หรือกรณีที่ต้องตรวจยืนยันผล                                                                                                                                                                                                   |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๕. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบ การอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหารโรงอาหารในโรงเรียน ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบพทวิถี และ มินิมาร์ท                                                                                                                                                                                  |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๖. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๗. จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างน้อย จำนวน ๑ ครั้ง                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
| ๘. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานคร กำหนด                                                                                                                                                                                                               |                      |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |



ขั้นตอน

| ขั้นตอนการดำเนินงาน                                                                                                                       | ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|----|----|----|-----|-----|----|-----|----|----|----|
|                                                                                                                                           | ตค                   | พย | ธค | มค | กพ | มีค | เมย | พค | มิย | กค | สค | กย |
| ๙. รณรงค์ประชาสัมพันธ์ด้านการ<br>สุขาภิบาลอาหาร และอาหาร<br>ปลอดภัยในกลุ่มเป้าหมายสถาน<br>ประกอบการอาหารในพื้นที่เขต และ<br>ประชาชนทั่วไป | ←                    |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    | →  |
| ๑๐. รายงานผลการดำเนินงานให้<br>กองสุขาภิบาลอาหาร<br>สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร<br>ตามแบบรายงานที่กำหนด                                     | ←                    |    |    |    |    |     |     |    |     |    |    | →  |

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ งานควบคุมอนามัย แผนงานอนามัย  
สิ่งแวดล้อม หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๗,๐๐๐ บาท /  
(แปดหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                    | จำนวนเงิน | กฎหมายที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ<br>วิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและ<br>จุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test<br>Kit) หรือชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม<br>แบคทีเรียเบื้องต้น (SI๒) หรือส่งตรวจ<br>วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อ<br>ตรวจสอบหาการปนเปื้อนของเชื้อที่อาจ<br>ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร                      | (๘๔๐ ตัวอย่าง X ๒๕<br>บาท)<br><br>เพิ่มเติม/ตรวจสอบ<br>กฎหมายระเบียบที่<br>เกี่ยวข้อง               | ๒๑,๐๐๐    | ระเบียบกระทรวงการคลังว่า<br>ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ<br>บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.<br>๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุด<br>ที่ กค (กวจ.) ๐๔๐๕.๒/ว<br>๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม<br>๒๕๖๑ เรื่องแนวทางการ<br>ปฏิบัติในการดำเนินการจัดหา<br>พัสดุเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการ<br>บริหารงานฯ |
| ๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ<br>เพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะใน<br>สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต<br>มีนบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ<br>วิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและ<br>จุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วย<br>เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน จำนวน ๑๔ คน<br>ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ<br>๕ คน จำนวน ๒๐ วัน | (๕๐ บาท X ๕ คน X<br>๔ ชั่วโมง X ๒๐ วัน )<br><br>เพิ่มเติม/ตรวจสอบ<br>กฎหมายระเบียบที่<br>เกี่ยวข้อง | ๒๐,๐๐๐    | -ข้อบัญญัติ กทม. เรื่อง การ<br>จ่ายค่าอาหารทำการนอก<br>เวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙<br>- ระเบียบกระทรวงการคลัง<br>ว่าด้วยการเบิกจ่าย<br>ค่าตอบแทนการปฏิบัติงาน<br>นอกเวลาราชการ                                                                                                |



| กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                                                                                                                                 | จำนวนเงิน                              | กฎหมายที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓. ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข เพื่อตรวจสอบแนะนำด้านสุขลักษณะ ในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขต มินบุรี สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ วิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีและ จุลินทรีย์ รวบรวมรายงาน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานจำนวน ๑๓ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานวันละ ๗ คน จำนวน ๔ วัน                           | <p>- นักวิชาการ สุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน)</p> <p>- เจ้าพนักงาน สาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน)</p> <p>- ลูกจ้างประจำ/ ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๔ วัน) เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง</p> | <p>๙,๖๐๐</p> <p>๔,๐๐๐</p> <p>๒,๔๐๐</p> | ระเบียบ กทม. ว่าด้วยการ กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราค่าจ้างเงิน ค่าตอบแทนบุคลากรทาง การแพทย์และ สาธารณสุขใน สังกัด กทม. พ.ศ. ๒๕๕๐              |
| <p>๔. ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน ระดับเขต</p> <p>๔.๑ จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาล ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและหน่วยงาน ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๔.๒ จัดนิทรรศการ จัดกิจกรรม อาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน</p> | <p>- ค่าอาหารว่างและ เครื่องดื่ม (๗๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)</p> <p>- ค่าวัสดุอุปกรณ์ใน การจัดกิจกรรม</p> <p>- ค่าวัสดุอุปกรณ์ใน การจัดนิทรรศการ เพิ่มเติม/ตรวจสอบ กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง</p>                                                                                       | <p>๑,๗๕๐</p> <p>๒,๒๕๐</p> <p>๖,๐๐๐</p> | <p>ระเบียบ กทม.ว่าด้วย ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑</p>  |
| ๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย                                                                                                                                                                                                                                                               | - ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือวัสดุอื่น ๆ ในการ จัดกิจกรรมเพิ่มเติม/ ตรวจสอบกฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                | ๒๐,๐๐๐                                 | ระเบียบกระทรวงการคลังว่า ด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐                                                                  |

ทั้งนี้ ให้ถ่วงน้ำหนักตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ กรณีงบประมาณไม่เพียงพอจะขอสร้งจัดงบประมาณเพิ่มเติมในภายหลัง

#### ๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

| ความเสี่ยง                                                                                                                               | การประเมินความเสี่ยง |         |                 | แนวทางการบริหารความเสี่ยง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                          | โอกาสที่จะเกิด       | ผลกระทบ | ระดับความเสี่ยง |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ผู้ประกอบการอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารบางคนยังไม่ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด | ๓                    | ๓       | ปานกลาง         | <p>- ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดหรือศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองและเข้ารับการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>- จัดการประเมินทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร กรณีผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเองและมีความประสงค์จะเข้ารับการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> |

#### ๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาดชุมชน ตลาดสด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานดีขึ้น

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ตลาด ชุมชน ตลาดสด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และ มินิมาร์ท ได้รับการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกซื้อ การเตรียม ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะเพิ่มมากขึ้น

๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๙.๕ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๖ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและมีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยแบบบูรณาการ ทั้งทางภาครัฐและเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๗ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

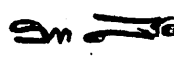


๑๐. การประเมิน

๑๐. การประเมินผล

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีนบุรี เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล โดยใช้ข้อมูลรายงานการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางเคมีและจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด



ลงชื่อ.....  
(นางสาวรุ่งมณี สินวาสัตต)  
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ  
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล  
สำนักงานเขตมีนบุรี

ลงชื่อ.....  
นายไพโรจน์ จันทร์อณ  
ผู้อำนวยการเขตมีนบุรี