

ชื่อโครงการ

กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตลาดพร้าว

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๔

## ๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปี ที่ผ่านมา (๒๕๕๙ - ๒๕๖๓) ในภาพรวม พบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี ๒๕๕๙ - ๒๕๖๓ พบร้อยละ ๑.๙ ๑.๙ ๒.๖ ๒.๕ และ ๒.๑ ตามลำดับ เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด และเป็นการกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

สำนักงานเขตลาดพร้าวจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ขึ้นภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ทั้งนี้ เพื่อประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยโดยการตรวจวิเคราะห์อาหาร และติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขด้านสุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างจิตสำนึกและก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เหตุฉุกเฉินร้องเรียนด้านอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย เป็นการประสานความร่วมมือในการดำเนินงานให้ประสบความสำเร็จ

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

## ๓. เป้าหมาย

๓.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี มีสุขลักษณะที่ดี โดยได้รับการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ

๓.๒ เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร และอาหารริมบาทวิถี โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ริมบาทวิถี และโรงเรียน

๓.๓ ประชาชนได้รับความรู้ ข้อมูลข่าวสาร มีส่วนร่วมในการดูแล ฝักระวังด้านอาหารปลอดภัย

๓.๔ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ร้านอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาดสด ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงอาหารในโรงเรียน

#### ๔. ลักษณะโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน และเป็นโครงการต่อเนื่องซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากสำนักอนามัยและสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ๒.๑ การพัฒนาภาคการผลิตและบริการ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน วัตถุประสงค์ ๑.๒.๓ เพื่อเร่งรัดผลักดันให้สินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีความโดดเด่นในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยในตลาดโลกกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นใน ความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน มาตรการที่ ๑-๖

#### ๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๓ – เดือน กันยายน ๒๕๖๔

#### ๖. แผนปฏิบัติการ

| 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. ขออนุมัติโครงการ                                                                                                                                                 | ↔                    |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจด้านสุขลักษณะและสุ่มตรวจการปนเปื้อนของอาหาร ในกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอย และโรงเรียน | ↔                    |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๓. ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม โดยการตรวจด้านสุขลักษณะและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหาร เบื้องต้น                                                                        | ←                    |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      | →    |

| 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. |
| ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit ) เพื่อการตรวจหาสารเคมี และเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหาร โดยใช้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติหน้าที่ของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล                        |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๔. ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยโดยใช้แผ่นพับโปสเตอร์ สื่อสิ่งพิมพ์ ฯลฯ                                                                                                            |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๕. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด                                                                                                              |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๖. ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต อาหารริมบาทวิถี และโรงเรียน |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๗. รายงานข้อมูลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี                                                                      |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
| ๘. รายงานผลการดำเนินการ                                                                                                                                                            |                      |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |

### ๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินทั้งสิ้น ๙๕,๐๐๐ บาท (เก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน )

/ทั้งนี้...

-๔-

ทั้งนี้ ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณ  
ของโครงการที่ได้รับ

| กิจกรรม                                                                                                                 | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                                                                                | จำนวนเงิน<br>(บาท)          | กฎหมายระเบียบ<br>ที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ค่าซื้อตัวอย่าง<br>อาหารตรวจหา<br>สารเคมีตกค้างใน<br>อาหาร เช่น บอแรกซ์<br>ซาลิซิลิก ฟอร์มาดีไฮด์<br>และไฮโดรซัลไฟด์ | ๑๑๐ ตัวอย่าง x ๓๐ บาท x ๑๐ เดือน                                                                                                                                                                | ๓๓,๐๐๐/                     | ระเบียบกรุงเทพมหานคร<br>ว่าด้วยการรับเงิน การเบิก<br>จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน<br>การนำส่งเงิน การตรวจเงิน<br>พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งแก้ไข<br>เพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒)<br>พ.ศ. ๒๕๖๐                                                       |
| ๒. ค่าอาหารทำการ<br>นอกเวลา                                                                                             | (๕ คน x ๔ ชม. x ๕๐ บาท x ๒๕ ครั้ง)                                                                                                                                                              | ๒๕,๐๐๐/                     | ๑. ระเบียบ<br>กระทรวงการคลัง ว่าด้วย<br>การเบิกจ่ายเงินตอบแทน<br>การปฏิบัติงานนอกเวลา<br>ราชการ พ.ศ. ๒๕๕๐ ข้อ<br>๗ (๗.๑)<br>๒. ข้อบัญญัติ<br>กรุงเทพมหานคร เรื่องการ<br>จ่ายเงินค่าอาหารทำการ<br>นอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ<br>๘.๑ |
| ๓. ค่าตอบแทน<br>บุคลากรทางด้าน<br>การแพทย์และ<br>สาธารณสุข                                                              | - นักวิชาการด้านสาธารณสุข<br>(๓ คน x ๔ ชม. X ๒๐๐ บาท x ๕ ครั้ง)<br>- เจ้าพนักงานสาธารณสุข<br>(๒ คน x ๔ ชม. X ๑๒๕ บาท x ๕ ครั้ง)<br>- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว<br>(๑ คน x ๔ ชม. X ๗๕ บาท x ๕ ครั้ง) | ๑๒,๐๐๐/<br>๕,๐๐๐/<br>๑,๕๐๐/ | ตามระเบียบ<br>กรุงเทพมหานคร ว่าด้วย<br>การกำหนดหลักเกณฑ์<br>วิธีการและอัตราการ<br>จ่ายเงินค่าตอบแทนแก่<br>บุคลากรทางด้าน<br>การแพทย์และสาธารณสุข<br>ในสังกัดกรุงเทพมหานคร<br>พ.ศ. ๒๕๕๐                                        |

/๔. ค่าดำเนิน...

-๕-

| กิจกรรม                                                          | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                               | จำนวนเงิน<br>(บาท)   | กฎหมายระเบียบ<br>ที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๔. ค่าดำเนินกิจกรรม<br>เครือข่ายงาน<br>สุขภาพอาหารใน<br>โรงเรียน | ๑. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายฯ<br>(๕๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง)<br>๒. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดนิทรรศการ | ๒,๕๐๐/<br><br>๖,๐๐๐/ | ระเบียบ<br>กรุงเทพมหานครว่า<br>ด้วยการรับเงิน<br>การเบิกจ่ายเงิน<br>การเก็บรักษาเงิน<br>การนำส่งเงิน<br>การตรวจเงิน<br>พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่ง<br>แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ<br>ที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐<br>และข้อบัญญัติ<br>กรุงเทพมหานคร<br>เรื่องการพัสดุ<br>พ.ศ. ๒๕๓๘ และ<br>แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับ<br>ที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ |
| ๕. ค่าดำเนินกิจกรรม<br>การพัฒนาตลาด<br>สะอาดได้มาตรฐาน           | จัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำความสะดวก                                                                           | ๑๐,๐๐๐/              | ข้อบัญญัติ<br>กรุงเทพมหานคร<br>เรื่องการพัสดุ<br>พ.ศ. ๒๕๓๘<br>และแก้ไขเพิ่มเติม<br>(ฉบับที่ ๒)<br>พ.ศ. ๒๕๔๘                                                                                                                                                                                        |

-๖-

## ๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

| ความเสี่ยง                                                                                | การประเมินความเสี่ยง |         |                        | แนวทาง<br>การบริหารความเสี่ยง                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | โอกาสที่จะเกิด       | ผลกระทบ | ระดับของ<br>ความเสี่ยง |                                                                                                                |
| ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร | ๒                    | ๓       | ปานกลาง                | ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารทุกคนผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด |

## ๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๙.๒ สถานประกอบการอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็น การส่งเสริมการท่องเที่ยว

## ๑๐. การติดตามประเมินผล

## ๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

| ตัวชี้วัด                                                                                                       | ค่าเป้าหมาย | ประเภท<br>ตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/<br>เครื่องมือในการใช้วัด                                                                                                        | ระยะเวลา |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ                                                | ๑๐๐         | ผลผลิต              | จำนวนตัวอย่างที่ไม่พบการปนเปื้อนคุณด้วย ๑๐๐ หาร ด้วยจำนวนตัวอย่างทั้งหมด                                                                      | ๑ ปี     |
| ร้อยละของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี | ๑๐๐         | ผลลัพธ์             | จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต | ๑ ปี     |

/๑๐.๒ การติดตาม...

### ๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินการและส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อขอรับรองป้ายมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ดังนี้

- เดือน ธันวาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๕
- เดือน มีนาคม ๒๕๖๔ ร้อยละ ๔๐
- เดือน มิถุนายน ๒๕๖๔ ร้อยละ ๗๐
- เดือน กันยายน ๒๕๖๔ ร้อยละ ๑๐๐

### ๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

สถานประกอบการอาหารได้รับการตรวจประเมินและผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่

- ๑๐.๓.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร
- ๑๐.๓.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย
- ๑๐.๓.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

ลงชื่อ .....

(นางจินตนาภรณ์ เรืองรองสุรังค์)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตลาดพร้าว

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ .....

(นางสุภาพร ศรีศาสนวงศ์)

ผู้อำนวยการเขตลาดพร้าว

ผู้อนุมัติโครงการ

## แผนปฏิบัติงาน

โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย  
หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักรงงานเขตสาทร  
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔  
งบประมาณ ๙๕,๐๐๐ บาท (เก้าหมื่นห้าพันบาทถ้วน )

| ขั้นตอนการปฏิบัติงานตามโครงการ/กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | งบประมาณ<br>ที่ใช้ | ขั้นตอนคิด<br>เป็นร้อยละ | ผลรวม<br>ขั้นตอน<br>คิดเป็น<br>ร้อยละ | ระยะเวลาดำเนินการ |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|-------------------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |                          |                                       | 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<br>๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานและดำเนินการตรวจด้าน<br>สุขลักษณะและสุ่มตรวจการปนเปื้อนของอาหาร ใน<br>กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ร้านอาหาร ตลาด<br>ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอย และโรงเรียน<br>๓. ตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม โดยการตรวจด้าน<br>สุขลักษณะและตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของอาหาร<br>เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit )<br>๔. ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยโดยใช้แผ่นพับ<br>โปสเตอร์ สื่อสิ่งพิมพ์ ฯลฯ<br>๕. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่<br>กรุงเทพมหานครกำหนด | ๙๕,๐๐๐<br>บาท      | ๑๐                       | ๑๐                                    | ↕                 |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | ๑๐                       | ๒๐                                    | ↕                 |      |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | ๒๐                       | ๔๐                                    |                   | ↕    |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | ๑๐                       | ๕๐                                    |                   | ↕    |      |      |      |       |       |      |       |      |      |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    | ๑๐                       | ๖๐                                    |                   |      |      |      | ↕    |       |       |      |       |      |      |      |