

๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๕๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารในปี ๒๕๕๙- ๒๕๖๐ พบร้อยละ ๓.๖, ๖.๒, ๘.๐, ๔.๘, ๒.๙, ๓.๔, ๒.๔ และ ๒.๑ ตามลำดับ และลดลงเหลือร้อยละ ๑.๗ ในปี ๒๕๖๑ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๐ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๙.๕ และลดลงเหลือ ๘๒๑.๙, ๗๒๐.๖๐, ๗๐๒.๒๑, ๗๗๒.๐๖ และ ๖๙๖.๖๓ ในปี ๒๕๕๑-๒๕๕๕ ตามลำดับ และสูงขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๖ (๗๐๘.๙๖) โดยพบว่าในช่วงเวลาเดียวกันอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในระดับประเทศกลับมีแนวโน้มสูงขึ้นในช่วงปี ๒๕๕๐-๒๕๕๔ (๒,๐๕๐.๘, ๑,๘๘.๐, ๒,๐๒๓.๖, ๒,๑๖๘.๘๙ และ ๒,๐๖๘.๐๙ ในปี ๒๕๕๐-๒๕๕๔ ตามลำดับ) และลดลงเล็กน้อยในปี ๒๕๕๕ (๑,๙๑๓.๓๕)

อย่างไรก็ตามถึงแม้สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตาม แต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร มีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตสาทร จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่เขตสาทร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓.๒ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๘๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๔ ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑. ประเภทโครงการยุทธศาสตร์ (Flagship Project)

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงยุทธศาสตร์ สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี ๒๕๖๓ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน และแผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๘-๒๕๖๑) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพสำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตั้งแต่ตุลาคม ๒๕๖๒ - กันยายน ๒๕๖๓ โดยดำเนินการในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายสาธารณสุข ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและร้านอาหาร/แผงค้าในสถานศึกษา

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	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. สำรวจข้อมูลเสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ	↔											
๒. จัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารและตรวจประเมินตามแผนที่กำหนด		←										→
๓. จัดซื้อตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการอาหาร		←										→

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๔. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาด/ผู้ขายของในตลาด ตามกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย			↔									
๕. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตามกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑ ครั้ง										↔		
๖. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับข้าราชการและลูกจ้าง				↔								
๗. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข						↔						
๘. สรุปผลการดำเนินงาน												↔

๗. งบประมาณ

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าตัวอย่างอาหาร	- สถานประกอบการด้านอาหาร ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรงอาหาร/แผงค้าในสถานศึกษา	๑.๑ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารและวัตถุดิบ เพื่อตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี และชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ราคาต่อหน่วยเบิกจ่ายตามจริง	๒๓,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๗๙ ...

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๒. ค่าอาหารทำการ นอกเวลา	- สถาน ประกอบการ ด้านอาหาร ใน พื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่ จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท	- ค่าอาหารทำการนอกเวลา ประกอบด้วย นักวิชาการ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๕ คน X ๕๐ บาท X ๔ ชั่วโมง) ปฏิบัติงานจำนวน ๒๐ วัน	๒๐,๐๐๐	ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหาร ทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑
	ตลาดสดและโรง อาหารใน สถานศึกษา	-		
๓. ค่าตอบแทนสำหรับ บุคลากรทางด้าน การแพทย์และ สาธารณสุข	- สถาน ประกอบการ ด้านอาหาร ใน พื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่ จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรง อาหารใน สถานศึกษา	- ค่าตอบแทนสำหรับ บุคลากรทางการแพทย์ และสาธารณสุข รวม ๗ คน ปฏิบัติงาน จำนวน ๔ วัน ประกอบด้วย - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) - เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๑๒๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๗๕ บาท X ๒ คน X ๔ ชม. X ๔ ครั้ง)	๑๖,๐๐๐	ระเบียบ กรุงเทพมหานครว่าด้วย การกำหนดหลักเกณฑ์ แก่บุคลากรด้าน การแพทย์และ สาธารณสุข ในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรม เครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน	- เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจาก โรงเรียน หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่ เกี่ยวข้อง	๔.๑ จัดประชุม คณะกรรมการเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครั้งละครั้งวัน (ผู้เข้าร่วม ประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจาก โรงเรียน หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้อง อย่าง น้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี) ๔.๒ ค่าสนับสนุนการ ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน เช่น จัดนิทรรศการ การจัด กิจกรรมอาสาสมัครอาหาร ปลอดภัยในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงคลัง ว่าด้วยการเบิกจ่าย ค่าใช้จ่ายในการ บริหารงานของส่วน ราชการ พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง การจัดหาอาหาร อาหารว่างและ เครื่องดื่มและค่าเช่า ที่ พักของหน่วยงานรัฐ... - ระเบียบ กรุงเทพมหานครว่าด้วย การรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน ฯลฯ ...
๕. ค่าดำเนินการ กิจกรรมการพัฒนา ตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	- ตลาดประเภท ๑ และ ๒ ในพื้นที่ เขตสาทร	- ค่าดำเนินการกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย หรือจัดประชุม ผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่ หรือจัดประชุม คณะกรรมการตลาด หรือ จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ	๕,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงคลัง ว่าด้วยการเบิกจ่าย ค่าใช้จ่ายในการ บริหารงานของส่วน ราชการ พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง การจัดหาอาหาร อาหารว่างและ เครื่องดื่มและค่าเช่า ที่ พักของหน่วยงานรัฐ...

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๓ งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น
รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พัน
บาทถ้วน)

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับความเสี่ยง	
๑. สถานประกอบการอาหารไม่ผ่านการตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหาร	๑	๑	น้อยมาก	๑.ใช้มาตรการทางกฎหมายอย่างเข้มงวด ๒.ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับมอบป้ายรับรอง ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังด้านคุณภาพอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ ครบทุกแห่ง

๙.๒ สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ได้รับการส่งเสริม พัฒนา ยกระดับไปสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ครบทุกแห่ง

๙.๓ ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑.แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทุกวันที่ ๑๐ ของเดือน

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ร้อยละ ๗๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u>	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน
			๑. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	
๓.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน
๔.ร้อยละของผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวน ผู้บริโภคทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> แบบรายงานการแลกเปลี่ยนหรือคืนกระเช้าของขวัญปีใหม่	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหารภายใน ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๒

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑. รายงานสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ เป็นรายไตรมาส ดังนี้

- ไตรมาสที่ ๑ เดือน ตุลาคม ๒๕๖๒ ถึงเดือน มกราคม ๒๕๖๓
- ไตรมาสที่ ๒ เดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ถึงเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๓
- ไตรมาสที่ ๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๓ ถึงเดือน กันยายน ๒๕๖๓

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ทุก ๓ เดือน ดังนี้

- ๒.๑ เดือน ธันวาคม ๒๕๖๒ ร้อยละ ๑๕
- ๒.๒ เดือน มีนาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๔๐
- ๒.๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๗๐
- ๒.๔ เดือน กันยายน ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑. จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตสาทรที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยสาธารณสุข ได้รับการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ โดยผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑.๑ ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละประเภท

๑.๒ ด้านความปลอดภัยของอาหาร

- อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ร้อยละ ๙๕

- ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ ๗๘

๑.๓ ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๒. จำนวนผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ครบร้อยละ ๑๐๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางพิชญายุษฐ์ (เจ้าวงศ์พาณิชย์))

ตำแหน่ง.....
ผู้อำนวยการศูนย์บริการและสนับสนุน...

ส่วนสายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

ตำแหน่ง.....
ผู้อำนวยการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสุภัทรา วงษ์พิทักษ์)

ตำแหน่ง.....
ผู้อำนวยการเขตสาทร

หมวดรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัย

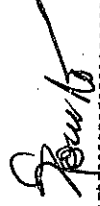
วงเงินงบประมาณ 74,000 บาท (เจ็ดหมื่นสี่พันบาทถ้วน)

งานควบคุมอนามัย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร

ลำดับที่	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.	หมายเหตุ
1	กิจกรรมค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย รายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้ 1.1 จัดซื้อตัวอย่างอาหาร 23,000 บาท 1.2 ค่าอาหารทำการนอกเวลา 20,000 บาท 1.3 ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข 16,000 บาท 1.4 ค่าดำเนินการกิจกรรมรณรงค์เผยแพร่สุขภาพอาหารในโรงเรียน 10,000 บาท 1.5 ค่าดำเนินการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย 5,000 บาท	74,000													
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	74,000													

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน / ผู้ได้รับมอบอำนาจ


(นางจุฬารัตน์ วงษ์พิพัฒน์)

ผู้อำนวยการเขตสาทร