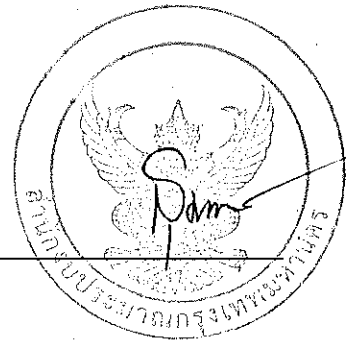


ชื่อโครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงานที่รับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔



๑. หลักการและเหตุผล

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยนับตั้งแต่ปี 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 ๒๕๕๗ โดยพบว่าสาเหตุหลักคือการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สอดคล้องกับอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันต่อแสนประชากรในกรุงเทพมหานคร ซึ่งพบว่ามีแนวโน้มลดลงเช่นกัน โดยพบว่าในปี ๒๕๕๐ พบอัตราป่วยต่อประชากรแสนคนเท่ากับ ๘๔๔.๕ 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 จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่เขตสาทร เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๒.๔ เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย



๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๓.๒ ร้อยละ ๗๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๙๕ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๔ ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑. ประเภทโครงการยุทธศาสตร์ (Flagship Project)

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงยุทธศาสตร์ สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ 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. ๒๕๖๒-๒๕๖๕) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การรณรงค์ สร้างความรู้ ความตระหนักในประเด็นเชิงสุขภาพ สำคัญ ตามสถานการณ์และบริบทมหานครให้กับประชาชนในวงกว้าง พร้อมยกเป็นประเด็นสุขภาพระดับมหานคร

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ตั้งแต่ตุลาคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๔ โดยดำเนินการในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายสาธารณสุข ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและร้านอาหาร/แผงค้าในสถานศึกษา

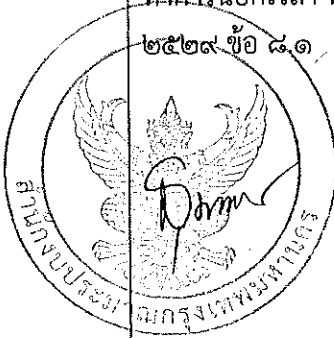
๖. แผนปฏิบัติการ

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.
๑. สำรวจข้อมูลเสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ	↔										
๒. จัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารและตรวจประเมินตามแผนที่กำหนด		←									→
๓. จัดซื้อตัวอย่างอาหารในสถานประกอบการอาหาร		←									→

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.
๔. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาด/ผู้ขายของในตลาด ตามกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย			↔									
๕. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับข้าราชการและลูกจ้างและปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด				↔								
๖. จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ สำหรับบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข และปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด						↔						
๗. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตามกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑ ครั้ง										↔		
๘. สรุปผลการดำเนินงาน												↔

๗. งบประมาณ

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ค่าตัวอย่างอาหาร	- สถานประกอบการด้านอาหาร ในพื้นที่เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและโรงอาหาร/ แผงค้า ในสถานศึกษา	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)	กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง
๒. ค่าอาหารทำการ นอกเวลา	- สถานประกอบการ ด้านอาหาร ในพื้นที่ เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่าย อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิ มาร์ท ตลาดสดและโรง อาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหารทำการนอก เวลา ประกอบด้วย นักวิชาการ เจ้าหน้าที่งาน สาธารณสุข 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
๓. ค่าตอบแทน สำหรับบุคลากร ทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุข	- สถานประกอบการ ด้านอาหาร ในพื้นที่ เขตสาทร เช่น สถานที่จำหน่าย อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาดสดและ โรงอาหารใน สถานศึกษา	- ค่าตอบแทนสำหรับ บุคลากรทางด้าน การแพทย์และสาธารณสุข รวม ๗ คน ปฏิบัติงาน จำนวน ๔ วัน ประกอบด้วย - นักวิชาการสุขภาพ จำนวน ๓ คน (๒๐๐ บาท X ๓ คน X ๔ ชม. X ๔ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข 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. ค่าดำเนินกิจกรรม เครือข่ายงาน สุขภาพอาหารใน โรงเรียน	- เจ้าหน้าที่เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและ เอกชนที่เกี่ยวข้อง	๔.๑ จัดประชุม คณะกรรมการเครือข่าย งานสุขภาพอาหารใน โรงเรียน ครั้งละครั้งวัน (ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ เขต ผู้แทนจากโรงเรียน หน่วยงานภาครัฐและ เอกชนที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย ๑-๒ ครั้ง/ปี) ๔.๒ ค่าสนับสนุนการ ดำเนินงานสุขภาพ อาหารในโรงเรียน 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 ในพื้นที่เขต สาทร	- ค่าดำเนินการกิจกรรม การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย หรือจัดประชุม ผู้ประกอบการตลาดใน พื้นที่ หรือจัดประชุม คณะกรรมการตลาด หรือ จัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์ หรือ วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ	๕,๐๐๐	- ระเบียบกระทรวงคลัง ว่าด้วยการเบิกจ่าย ค่าใช้จ่ายในการ บริหารงานของส่วน ราชการ พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง การจัดหาอาหาร อาหารว่างและ เครื่องดื่มและค่าเช่า ที่ พักของหน่วยงานรัฐ...

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ งานควบคุมอนามัย หมวดรายจ่ายอื่น
รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงินทั้งสิ้น ๗๔,๐๐๐.- บาท (เจ็ดหมื่นสี่พัน
บาทถ้วน)



๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

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

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร ได้รับการตรวจเฝ้าระวังด้านคุณภาพอาหารทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ ครบทุกแห่ง

๙.๒ สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ได้รับการส่งเสริม พัฒนา ยกระดับไปสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ครบทุกแห่ง

๙.๓ ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑.ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด <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> ๑. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทุกเดือน 
๓.ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	ร้อยละ ๙๕	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทุกเดือน
๔.ร้อยละของผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้บริโภคที่ได้รับการพิทักษ์สิทธิ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวน ผู้บริโภคทั้งหมดที่พิทักษ์สิทธิตนเอง <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> แบบรายงานการแลกเปลี่ยนหรือคืนกระเช้าของขวัญปีใหม่	รายงานผลการดำเนินงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร ภายใน ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๓



๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑. รายงานสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ เป็นรายไตรมาส ดังนี้

- ไตรมาสที่ ๑ เดือน ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึงเดือน มกราคม ๒๕๖๔
- ไตรมาสที่ ๒ เดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ถึงเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๔
- ไตรมาสที่ ๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๔ ถึงเดือน กันยายน ๒๕๖๔

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ทุก ๓ เดือน ดังนี้

- ๒.๑ เดือน ธันวาคม ๒๕๖๓ ร้อยละ ๑๕
- ๒.๒ เดือน มีนาคม ๒๕๖๔ ร้อยละ ๔๐
- ๒.๓ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๔ ร้อยละ ๗๐
- ๒.๔ เดือน กันยายน ๒๕๖๔ 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

ผู้อำนวยการสำนักงานเจ้าอาณัติการพิเศษ

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

สำนักงานเขตสาทร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายพันศักดิ์ เจริญสุข)

ผู้อำนวยการเขตสาทร

06	ฉ. ด้านการสาธารณสุข	6,081,500 บาท
0622	แผนงานอนามัยสิ่งแวดล้อม	6,081,500 บาท
0622079	งานควบคุมอนามัย	
	ปี 2563	6,271,400 บาท
	ปี 2564	6,081,500 บาท

วัตถุประสงค์

- เพื่อควบคุมด้านการสุขภาพ
- และจัดเหตุเดือดร้อนรำคาญ

งานที่จะทำ

- ตรวจสอบประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตลาดสด ร้านอาหาร กิจการคาราโอเกะ ฯลฯ
- ออกใบอนุญาตประกอบการต่างๆ รวมทั้ง ณาปนสถาน

รายละเอียดรายจ่าย

01	1. เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	4,669,200 บาท	
011	1.1 เงินเดือน	3,231,100 บาท	
01101-1	อัตราเดิม 13 อัตรา		3,003,500 บาท
01102-1	เงินเลื่อนขั้น		177,500 บาท
01107-1	เงินค่าตอบแทนรายเดือนของข้าราชการ		42,000 บาท
01108-1	เงินเพิ่มการครองชีพชั่วคราวของข้าราชการ		7,200 บาท
01109-1	เงินช่วยเหลือค่าครองชีพของข้าราชการ		900 บาท
012	1.2 ค่าจ้างประจำ	1,438,100 บาท	
01201-1	อัตราเดิม 6 อัตรา		1,299,500 บาท
01202-1	เงินเพิ่มค่าจ้างประจำ		78,000 บาท
01205-1	เงินเพิ่มการครองชีพชั่วคราวของลูกจ้างประจำ		48,000 บาท
01206-1	เงินช่วยเหลือค่าครองชีพของลูกจ้างประจำ		12,600 บาท
02	2. ค่าจ้างชั่วคราว	144,000 บาท	
02101-1	ค่าจ้างชั่วคราว 1 อัตรา		104,300 บาท
02102-1	เงินเพิ่มการครองชีพชั่วคราวของลูกจ้างชั่วคราว		15,700 บาท
02103-1	เงินช่วยเหลือค่าครองชีพของลูกจ้างชั่วคราว		24,000 บาท

03	3. ค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ	816,000 บาท	
031	3.1 ค่าตอบแทน	31,500 บาท	
	ค่าเบี้ยประชุม ค่าอาหารทำการนอกเวลา		
032	3.2 ค่าใช้สอย	442,900 บาท	
	ส่วนใหญ่เป็นค่าจ้างเหมาบริการเป็นรายบุคคล		
	ค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์ ค่าซ่อมแซมยานพาหนะ ฯลฯ		
	3.3 ค่าวัสดุ	341,600 บาท	
	ส่วนใหญ่เป็นค่าวัสดุน้ำมันเชื้อเพลิงและน้ำมันหล่อลื่น		
	ค่าวัสดุสำนักงาน ค่าวัสดุยานพาหนะ ฯลฯ		
07	4. รายจ่ายอื่น	452,300 บาท	
07199-1	(1) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย		74,000 บาท
07199-2	(2) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองแห่งสุขาภิบาล		
	สิ่งแวดล้อมที่ดี สะอาด ปลอดภัย		165,100 บาท
07199-3	(3) ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพมหานครเขตปลอดภัย		30,000 บาท
07199-4	(4) ค่าใช้จ่ายในการบูรณาการความร่วมมือในการ		
	พัฒนาประสิทธิภาพการแก้ไขปัญหา		
	โรคไข้เลือดออกในพื้นที่กรุงเทพมหานคร		183,200 บาท