

ชื่อโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ✓
หน่วยงานรับผิดชอบ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร ✓
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ /

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ชุบเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมทั้งเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขตโดยต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วยกับคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่าตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อนนั่น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทุกระบวนการ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหารและผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุงอย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ดี นอกจากนี้ เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และดำเนินการเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่ายโดยการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ รวมทั้งเพื่อการรักษาสถานภาพของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับมาตรฐานแล้วคงสภาพอยู่เสมอ และเพื่อประโยชน์และสุขภาพที่ดีของประชาชน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร จึงได้จัดทำโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดี ของกรุงเทพมหานคร

๓.๒. ร้อยละ ๒๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีมาก ของกรุงเทพมหานคร

๓.๓. ร้อยละ ๑๐ ของความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีเลิศ ของกรุงเทพมหานคร

/๓.๔ ร้อยละ...

๓.๕ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่สุ่มเก็บและตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๕ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่สุ่มเก็บและตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการ : เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผนเป็นโครงการสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๒ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐)และเป็นโครงการตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ด้านที่ ๑ มหานครปลอดภัย มิติที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป้าประสงค์ที่ ๑.๖.๕.๑ ควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหาร เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ถูกสุขลักษณะ

๔.๓ รูปแบบโครงการ เป็นโครงการตรวจสอบ แนะนำ เฝ้าระวัง รณรงค์ ประชาสัมพันธ์และจัดกิจกรรม

๕.ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินการ : ตุลาคม ๒๕๖๕ – กันยายน ๒๕๖๖

สถานที่ดำเนินการ : สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตสาทร

ผู้รับผิดชอบดำเนินการ : นายพงศ์ภัฏ วงศ์รัตนธรรม และเจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาล

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้ (บาท)	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
				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. จัดทำโครงการและ รายละเอียดการจัด กิจกรรมเพื่อขออนุมัติ	-	๑๐	๑๐	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงาน	-	๑๐	๒๐	↔	↔										
๓. ดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย	๕,๐๐๐	๑๐	๓๐			↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔	↔

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ต้องใช้ (บาท)	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
				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. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ เรื่องหลักการสุขาภิบาล อาหารตามกฎหมายที่ เกี่ยวข้อง	๑๙,๘๐๐	๒๐	๕๐		←										→
๕. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพ อาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารเพื่อทดสอบหาสาร ปนเปื้อนด้านเคมีและจุล ชีววิทยาและส่งเสริมให้สถาน ประกอบการอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครและมีบริการ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	๕๓,๐๐๐	๒๐	๗๐		←										→
๖. ดำเนินกิจกรรมที่สนับสนุน การพัฒนาการสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา การจัด ประชุมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารและจัด นิทรรศการ	๑๐,๐๐๐	๒๐	๙๐			←									→
๗. ติดตามประเมินผลจัดทำ รายงาน และสรุปผลการ ดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชา ตามลำดับชั้น	-	๑๐	๑๐๐		←										→
ผลรวม	๘๒,๘๐๐	๑๐๐	๑๐๐												

/๗.งบประมาณ...

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.๒๕๖๖ โครงการตามแผนยุทธศาสตร์ โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๘๗,๘๐๐.-บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร	๓๐,๐๐๐	ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๒. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ค่าอาหารทำการนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ วันละ ๕ คน ในวันราชการปกติตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. เพื่อตรวจสอบ แนะนำ เฝ้าระวังประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภท(๕ คน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๒๓วัน)เป็นเงิน๒๓,๐๐๐ บาท	๒๓,๐๐๐	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจ่ายเงินค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ.๒๕๕๐ ข้อ ๗.๑
๓. ตรวจ ควบคุม แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของสถานประกอบการในช่วงเทศกาลปีใหม่และตรุษจีน	ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร - นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕วัน) เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท - เจ้าพนักงานสาธารณสุขจำนวน ๒คน (๒คน x ๑๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕วัน) เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราวจำนวน ๑ คน (๑คนx ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๕วัน) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท	๑๙,๘๐๐	๑.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๐ และ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๑ ๒.ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๔ ข้อ ๓, ๖, ๑๕, ๑๖, ๑๙ และ๒๔

/๔. ดำเนิน...

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔. ดำเนินการสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา (๒๕ บาท x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง x ๑๐๐ คน) เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท / - ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท	๑๐,๐๐๐	ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ ข้อ ๕(๒) (ก) หนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๓๔๕ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๐ และหนังสือด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๕/ว ๑๑๙ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๑ โดยไม่ถือว่าเป็นการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๕. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ค่าวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐	

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารไม่ให้ความร่วมมือทำให้การตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหารไม่เป็นไปตามที่มาตรฐานที่กำหนด	๓	๔	มาก	๑. ติดตาม กำกับอย่างต่อเนื่อง ๒. ใช้มาตรการทางกฎหมาย

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานที่ประกอบการอาหารทุกประเภท ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีคุณภาพและมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด

๙.๒ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน และเกิดความยั่งยืนในการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัย

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดี ของ กรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีมาก ของ กรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๒๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก	ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับดีเลิศ ของ กรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทั้งหมด <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท ๒. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ	ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๔. ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียคูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการสุ่มตรวจ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒)	ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖
๓. ร้อยละความสำเร็จของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ทำการสุ่มตรวจ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	ธันวาคม ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๖

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ รายงานผลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ดีมาก และดีเลิศในระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร

๑๐.๒.๒ รายงานผลโครงการในระบบ Digital plan

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

รายงานผลการดำเนินการตรวจประเมินได้ตามตัวชี้วัดที่กำหนด

ลงชื่อ.....*ชญาภา ไกร*.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวบุษมาพร ชัยวานิชยา)

นักวิชาการสุขภาพชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร

ลงชื่อ.....*สมิทธิ*.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายชาติชาย กุละนำพล)

ผู้อำนวยการเขตสาทร

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๖

หมวดรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่าย: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงินจำนวนเงิน ๘๗,๕๐๐.- บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสาทร

ลำดับที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
๑	ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย - ค่าวัสดุอุปกรณ์สนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๕,๐๐๐			←								→		
๒	ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านกฎหมายและสาธารณสุขในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ และ นำระงับคุณภาพอาหาร	๑๙,๘๐๐		←									→		
๓	ตรวจและนำระงับคุณภาพอาหารโดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อทดสอบหาสารปนเปื้อนด้านเคมีและจุลชีววิทยาและ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร - ค่าอาหารทำอาหารนอกเวลาสำหรับข้าราชการ ลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราวผลิตและจำหน่ายเวียนกันปฏิบัติงานนอก เวลาราชการ	๓๐,๐๐๐ ๒๗,๐๐๐		←									→		
๔	ดำเนินกิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา การจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร และจัดนิทรรศการ - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา - ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	๑๐,๐๐๐											→		
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		๘๗,๕๐๐	(แปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)												

รับรองข้อมูลถูกต้อง



(นายทศศิชัย กุละนำพล)

ผู้อำนวยการเขตสาทร

ผู้รับรอง

แผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติ
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสาทร

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมทั้งเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร โดยการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขต ดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขตโดยต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วยกับคุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่าตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทุกกระบวนการ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหารและผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุงอย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี นอกจากนี้ เจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องดำเนินการตรวจสอบ ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และดำเนินการเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่ายโดยการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัยบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินไปสู่เป้าหมายเขตอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ รวมทั้งเพื่อการรักษาสถานภาพของสถานประกอบการอาหารที่ได้รับมาตรฐานแล้วคงสภาพอยู่เสมอ และเพื่อประโยชน์และสุขภาพที่ดีของประชาชน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสาทร จึงได้จัดทำโครงการ ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๔ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือของผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๕ คนต่อวันปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภท จำนวน ๒๓ วัน นอกเวลาราชการในวันราชการปกติ

๓.๒ จัดเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๖ คนต่อวัน ปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภทในช่วงเทศกาลปีใหม่ และตรุษจีนจำนวน ๕ วัน นอกเวลาราชการในวันราชการปกติ

๔. ลักษณะแผน

เป็นแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ เกี่ยวกับปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภท ในพื้นที่เขตสาทร

๕. แนวทางดำเนินงาน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จัดข้าราชการ จำนวน ๑๓ คน และลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน ๖ คน ตามรายชื่อแนบท้ายสับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันราชการปกติ ตั้งแต่ เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๖ ดังนี้

๕.๑ ปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภทจำนวน ๒๓ วัน ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน พนักงานทั่วไป จำนวน ๑ คน และพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน

๕.๒ ปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารใน สถานที่จำหน่ายอาหารทุกประเภท ในช่วงเทศกาลปีใหม่และตรุษจีน จำนวน ๖ วัน ประกอบด้วย นักวิชาการ สุขาภิบาล จำนวน ๓ คน และเจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน และพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน

๖. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการตามแผนยุทธศาสตร์ โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๘๗,๘๐๐.-บาท (แปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

๖.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการปกติ

ปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ในสถานที่ จำหน่ายอาหารทุกประเภทจำนวน ๒๓ วัน ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน เจ้าพนักงาน สาธารณสุข จำนวน ๑ คน พนักงานทั่วไป จำนวน ๑ คน และพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน

-นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๙,๒๐๐.-บาท

(๒ คน x ๕๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๒๓ วัน)

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๔,๖๐๐.-บาท

(๑ คน x ๕๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๒๓ วัน)

- พนักงานทั่วไป จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๔,๖๐๐.-บาท

(๑ คน x ๕๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๒๓ วัน)

- พนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน เป็นเงิน ๔,๖๐๐.-บาท

(๑ คน x ๕๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๒๓ วัน)

รวมเป็นเงิน ๒๓,๐๐๐.-บาท

๖.๑ ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

ปฏิบัติงานตรวจสอบ ควบคุม แนะนำ ประชาสัมพันธ์ และเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่ จำหน่ายอาหารทุกประเภท ในช่วงเทศกาลปีใหม่และตรุษจีน ประกอบด้วย นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน และเจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน และพนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน

-นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐.-บาท

(๓ คน x ๒๐๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๕วัน)

/เจ้าพนักงาน...

- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน เป็นเงิน ๖,๐๐๐.-บาท
(๒ คน x ๑๕๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๕ วัน)
- พนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ คน) เป็นเงิน ๑,๘๐๐.-บาท /
(๑ คน x ๙๐ บาทต่อคน x ๔ ชั่วโมงต่อวัน x ๕ วัน)

รวมเป็นเงิน ๑๙,๘๐๐.-บาท /

ทั้งนี้ ให้ถือว่าเงินตามที่ยื่นจริง ในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่พอแต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ได้รับ

๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๗.๑ สถานที่ประกอบการอาหารทุกประเภท ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่
สะสมอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีคุณภาพและมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒ เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน และ
เกิดความยั่งยืนในการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัย

๗.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร

ลงชื่อ.....นางสาว.....ผู้เสนอแผน

(นางสาวบุษมาพรชัยวานิชยา)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขตสาทร

ลงชื่อ.....นายชาติชาย.....ผู้อนุมัติแผน

(นายชาติชาย กุระนำพล)

ผู้อำนวยการเขตสาทร

รายชื่อข้าราชการและลูกจ้างประจำ/ลูกจ้างชั่วคราว ที่ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติ
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสาทร

๑. นางสาวบุษมาพร	ชัยวานิชยา	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
๒. นางสาวกานแก้ว	กิลันดา	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส
๓. นางสาวชนาภา	ทั้งเฮียง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
๔. นางสาวศศิชา	ธัชโอภาส	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
๕. นายพงศ์ปภัส	วงศ์รัตนธรรม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
๖. นายราชนัย	มงคลทิพย์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
๗. นางสาวธิดา	ศรีเมือง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
๘. นางสาวอนัญญา	อาชาคติ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน
๙. -ว่าง-		เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน
๑๐. -ว่าง-		เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน
๑๑. -ว่าง-		เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน
๑๒. นางสาวอรรัตน์	ภิรมย์ครุฑ	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
๑๓. นางสาวศุภลักษณ์	รัตนศิริ	เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน
๑๔. นายพงษ์ภวัธ	อลงกตกิตติคุณ	พนักงานทั่วไป บ ๒
๑๕. นายอดิเทพ	ฐิตานพพงษ์	พนักงานทั่วไป บ ๒
๑๖. นายชาคริต	จุปติ	พนักงานทั่วไป บ ๑
๑๗. นายมนูญ	สวนสังข์	พนักงานขับรถยนต์ส ๒
๑๘. นายสำราญ	อาจระหอ	พนักงานขับรถยนต์ส ๒
๑๙. นายศราวุฒิ	ห้วงห้อยทอง	พนักงานขับรถยนต์ ส ๑

หมายเหตุ หากมีคำสั่ง บรรจุ แต่งตั้ง โยกย้าย ข้าราชการและลูกจ้างให้ผู้ที่มาดำรงตำแหน่งนั้นปฏิบัติงานนอกเวลาได้ตามแผน ฯ โดยให้อยู่ในอัตราและจำนวนเงินที่ได้รับอนุมัติ