

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประชาชนที่พำนักอาศัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีเป็นจำนวนมาก ทั้งประชาชนชาวกรุงเทพมหานครและประชาชนที่เข้ามาประกอบอาชีพ รวมทั้งนักท่องเที่ยว ซึ่งในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารต่างๆ นอกจากจะสร้างความประทับใจในด้านความอร่อย สะอาด และมีคุณภาพแล้วยังเป็นการสร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจในภาพรวมอีกด้วย หากการจำหน่ายอาหารขาดการดูแล เอาใจใส่ ย่อมนำมาซึ่งอันตรายและพิษภัยจากอาหารในรูปแบบต่างๆ อันจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและเศรษฐกิจในภาพรวมด้วยเช่นกัน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากรุงเทพมหานคร ได้มีการกวดขัน ควบคุม ดูแลคุณภาพความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ด้วยถือเป็นภารกิจสำคัญ อันจะส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็น “เมืองแห่งการมีสุขภาพ และคุณภาพชีวิตที่ดี” (Bangkok Healthy City) อย่างครอบคลุมและทั่วถึง

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ถือเป็นภารกิจสำคัญในการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร เพื่อควบคุมและพัฒนาการสุขภาพอาหารทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งในสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหารและแผงลอย สอดรับกับยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยสำนักอนามัยได้ร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต ดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยต่อเนื่อง เพื่อสร้างทางเลือกที่ดีกว่าและความเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหลักสี่ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่
๒. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
๓. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขภาพอาหารและอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ เป้าหมาย

๓.๑.๑ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ร้อยละ ๑๐๐

๓.๑.๒ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป

๓.๑.๓ ร้อยละ....

๓.๑.๓ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ ขึ้นไป

๓.๑.๔ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๓.๒.๑ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ระดับดีมาก และระดับดีเลิศ

๓.๒.๒ สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๓.๒.๓ ประชาชนหรือผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Health City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และเป็นไปตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี กลยุทธ์ ๑.๕.๒ ส่งเสริมให้คนกรุงเทพมหานครมีสุขภาพทางกายและจิตมีพฤติกรรมสุขภาพที่ดีลดภาวะเจ็บป่วยไม่ติดต่อเรื้อรัง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๗

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗											
	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. ขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ	↔											
๓. ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	←											→

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗										
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
๔. ดำเนินกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่											
๕. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน											
๖. ดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย											
๗. สรุปผลการดำเนินงาน รายงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย											

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๑๑๙,๖๐๐.- บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

- ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์, ซาลิซิลิก, พอร์มาลดีไฮด์ และโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์

(๑,๒๐๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท)

๓๐,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบด้านกายภาพของสถานประกอบการเป้าหมายและเก็บตัวอย่างอาหาร ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ - เดือนมกราคม ๒๕๖๗ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. รายละเอียดดังนี้

- ข้าราชการ จำนวน ๔ คน

(๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๓๐ ครั้ง)

๒๔,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน

(๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๓๐ ครั้ง)

๖,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ โดยให้นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๔ คน และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันออกปฏิบัติงานตรวจสอบอาหารหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจแนะนำสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารในเดือนมีนาคม ๒๕๖๗ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน
(๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐๐ บาท X ๑๐ ครั้ง) ๒๔,๐๐๐.- บาท
- เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน
(๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๕๐ บาท X ๑๐ ครั้ง) ๑๒,๐๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน
(๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๙๐ บาท X ๑๐ ครั้ง) ๓,๖๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๓๙,๖๐๐.- บาท

๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ๑๐,๐๐๐.- บาท

๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ๑๐,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๑๙,๖๐๐.- บาท

(หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันหกร้อยบาทถ้วน)

ทั้งนี้ ให้ถือว่าเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมิน			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานมีโครงการเร่งด่วนหรืองานนโยบายเร่งด่วนอาจทำให้การดำเนินการล่าช้า	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	- จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการและสามารถปรับแผนการปฏิบัติงาน ได้ตามความเหมาะสม เมื่อมีการปฏิบัติงานนโยบายเร่งด่วน เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงทุกด้าน
๒. ผู้ประกอบการขาดความรู้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	- จัดทำแผนตรวจสอบสถานประกอบการและประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่ - จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารแก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีบริการสอบประเมินความรู้ด้วยตนเองที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในเวลาราชการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนหรือผู้บริโภคได้รับการคุ้มครอง ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพ

๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)	ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ ขึ้นไป	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus) คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานผลการดำเนินงานโครงการต่อผู้บังคับบัญชาและรายงานผลการดำเนินงานเป็นรายเดือนไปยังกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

๑๐.๓.๒ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

๑๐.๓.๓ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวน สถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางปิติพูน วิมลจิตติพงศ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสมฤดี ลั่นสุชีพ)
ผู้อำนวยการเขตหลักสี่

รายชื่อผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหลักสี่

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
๑.	นางปติพูน วัฒนกิจติพิงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ	รายชื่อผู้ปฏิบัติงาน อาจเปลี่ยนแปลง หากมีการโยกย้าย หรือโอน ให้สับเปลี่ยน หมุนเวียนตัวบุคคล ได้ตามจำนวน ที่ได้รับอนุมัติ
๒.	-ว่าง	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	
๓.	นางปิยมาส โคตรพัฒน์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ	
๔.	นางสาววรรณมน ศรีพนม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	
๕.	นางสาวนพรัตน์ สุธะประดิษฐ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	
๖.	นางฐิติมา บุญราชแขวง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	
๗.	-ว่าง-	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ/ ชำนาญการ	
๘.	นางสาวพรทิพา อมรสิน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๙.	นางสาวอนัญญา อาษาคติ	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๑๐.	นายธนกร ศรีใส	พนักงานขับรถยนต์ ส.๒	
๑๑.	นายอนุพงษ์ ยงพุกษา	พนักงานขับรถยนต์	

ลงชื่อ.....ผู้เสนอแผนปฏิบัติงาน

(นางปติพูน วัฒนกิจติพิงศ์)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

เอกสารแนบท้ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวนเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

๑.๑ ประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๒ ครั้ง x ๓๐ คน) เป็นเงิน ๑,๕๐๐.- บาท

๑.๒ ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการกิจกรรม

- กระดาษถ่ายเอกสารอย่างดี ขนาด A๔ หน้า ๘๐ แกรม (๕๐๐ แผ่น/รีม) (๒๐ รีม x ๑๒๕ บาท)	เป็นเงิน	๒,๕๐๐.-	บาท
- กระดาษ A๔ คละสี ๑๘๐ แกรม (๑๐๐ แผ่น/ห่อ) (๕ ห่อ x ๑๓๕ บาท)	เป็นเงิน	๖๗๕.-	บาท
- ปากกาเน้นข้อความ คละสี รันจัมป์ (๒๐ ด้าม x ๓๐ บาท)	เป็นเงิน	๖๐๐.-	บาท
- ปากกาเคมี ๒ หัว คละสี (๒๐ ด้าม x ๑๒ บาท)	เป็นเงิน	๒๔๐.-	บาท
- ปากกาหมึกน้ำมันแบบกุด (๕๐ ด้าม/กล่อง) รัน OG ๔ สีน้ำเงิน (๑๐ กล่อง x ๑๕๐ บาท)	เป็นเงิน	๑,๕๐๐.-	บาท
- สวดเสียกระดาษ เบอร์ ๑ (๕๐ ตัว/กล่อง) (๒๐ กล่อง x ๑๒ บาท)	เป็นเงิน	๒๔๐.-	บาท
- คัตเตอร์สแตนเลส พร้อมใบมีด (ใหญ่) ขนาด ๑๘ มม. (๓ ด้าม x ๕๐ บาท)	เป็นเงิน	๑๕๐.-	บาท
- ใบมีดคัตเตอร์ (ใหญ่) ขนาด ๑๘ มม. บรรจุ ๖ ใบ/ห่อ (๑ ห่อ x ๓๐ บาท)	เป็นเงิน	๓๐.-	บาท
- กาวสองหน้าแบบหนา ๒๑ มม. X ๓ ม. (๑๐ ม้วน x ๑๓๕ บาท)	เป็นเงิน	๑,๓๕๐.-	บาท
- กาวสองหน้าแบบบาง ๑๒ มม. X ๒๐ หลา (๑๘ ม้วน x ๒๗ บาท)	เป็นเงิน	๔๘๖.-	บาท
- ฟิวเจอร์บอร์ดขนาด ๖๕ x ๘๑ ซม. หน้า ๓ มม. (๑๐ แผ่น x ๖๐ บาท)	เป็นเงิน	๖๐๐.-	บาท
- สวดเย็บกระดาษ เบอร์ ๑๐ (๑,๐๐๐ ตัว/กล่อง) (๑๐ กล่อง x ๑๐ บาท)	เป็นเงิน	๑๐๐.-	บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๙,๙๗๑.- บาท

๒. ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน ๑๐,๐๐๐.- บาท

๒.๑ ประชุมผู้ประกอบการกิจการตลาด

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๑ ครั้ง x ๗๐ คน)

เป็นเงิน ๑,๗๕๐.- บาท

๒.๒ ค่าจัดซื้อ.....

๒.๒ ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการกิจกรรม

- กระดาษถ่ายเอกสารอย่างดี ขนาด A๔ หน้า ๘๐ แกรม (๕๐๐แผ่น/รีม) (๒๐ รีม x ๑๒๕ บาท)	เป็นเงิน	๒,๕๐๐.- บาท
- กระดาษ A๔ คละสี ๑๘๐ แกรม (๑๐๐ แผ่น/ห่อ) (๕ ห่อ x ๑๓๕ บาท)	เป็นเงิน	๖๗๕.- บาท
- ปากกาเน้นข้อความ คละสี รูนจัมโบ้ (๒๐ ด้าม x ๓๐ บาท)	เป็นเงิน	๖๐๐.- บาท
- ปากกาหมึกน้ำมันแบบกุด (๕๐ ด้าม/กล่อง) รูน OG ๔ สีน้ำเงิน (๑๐ กล่อง x ๑๕๐ บาท)	เป็นเงิน	๑,๕๐๐.- บาท
- ลวดเย็บกระดาษ เบอร์ ๑ (๕๐ ตัว/กล่อง) (๒๐ กล่อง x ๑๒ บาท)	เป็นเงิน	๒๔๐.- บาท
- กรรไกร ขนาด ๙ นิ้ว (๑๐ อัน x ๘๐ บาท)	เป็นเงิน	๘๐๐.- บาท
- กาวสองหน้าแบบหนา ๒๑ มม. X ๓ ม. (๑๐ ม้วน x ๑๓๕ บาท)	เป็นเงิน	๑,๓๕๐.- บาท
- กาวสองหน้าแบบบาง ๑๒ มม. X ๒๐ หลา (๒๐ ม้วน x ๒๗ บาท)	เป็นเงิน	๕๔๐.- บาท
- ลวดเย็บกระดาษ เบอร์ ๑๐ (๑,๐๐๐ ตัว/กล่อง) (๔ กล่อง x ๑๐ บาท)	เป็นเงิน	๔๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น

๙,๙๙๕.- บาท



(นางปิณฑุณ วิมลศิริพันธ์)
นักวิชาการสาขาบริหารงานบุคคล
หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมและประสานงาน
สำนักงานเขตหลักสี่