

ชื่อโครงการ

ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

หน่วยงานรับผิดชอบ

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางบอน

ปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๐

๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครถือเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการปกครอง ศูนย์กลางการศึกษา ศูนย์กลางการคมนาคม และศูนย์กลางความบันเทิง จึงเป็นสถานที่ที่มีประชากรอยู่อย่างหนาแน่น ดังนั้น วิถีชีวิตคนเมืองมีการปรับเปลี่ยนต้องการความเร่งรีบมีความสะดวกสบายมากขึ้น เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น คว้น เสียง ความร้อน น้ำเสีย

สำนักงานเขตบางบอน จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ขึ้น เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง รวมทั้งให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว มีความตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และเป็นการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

๒.๓ เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒.๕ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหาร

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๒ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๓.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และได้รับป้ายรับรองฯ

๓.๔ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๓.๔.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว)

๓.๔.๒ ร้อยละ ๖๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)

๓.๔.๒ ร้อยละ ๓๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ ความสอดคล้องเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน เป็นโครงการสอดคล้องกับ

๔.๒.๑ แผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน

๔.๒.๒ แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๔.๒.๓ นโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐ ประเด็นขับเคลื่อนที่ ๓ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety)

๔.๒.๔ แผนพัฒนาสำนักอนามัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๒ เมืองสุขภาพดี วัตถุประสงค์หลักที่ ๘ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ ๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ – เดือนกันยายน ๒๕๗๐ ในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ตลาด และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน พื้นที่เขตบางบอน

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	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. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา	←											→
๓. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐาน การรับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานประกอบการอาหาร	←											→

๖. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐											
	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. ส่งเสริม/จัดสอบให้ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการ อบรมหลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหาร		←										→
๕. ตรวจสอบลักษณะสถาน ประกอบการอาหารและ มาตรการป้องกันโรคติดต่อ เชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) และตรวจ เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยใช้นอกเวลาราชการ	←											→
๖. ดำเนินกิจกรรมงาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน		←										→
๗. ดำเนินกิจกรรมการ พัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	←											→
๘. สรุปผลการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร กรุงเทพมหานคร												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ งานสุขาภิบาลอาหารและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน
๑๒๔,๖๐๐- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่ เกี่ยวข้อง
๑. ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test kit) ๙ ชนิด	สถานประกอบการ อาหารในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด	ค่าซื้ออาหารตัวอย่างเพื่อ ตรวจคุณภาพอาหารด้าน เคมีและจุลชีววิทยา (ซื้อตามราคาจริงตาม ท้องตลาด)	๓๐,๐๐๐.-	ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัย ปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๔/๔๓๐๔๐ ลงวันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๒ เรื่องข้อหารือ และอนุมัติกเว้นการปฏิบัติตาม ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ กรณี การจัดซื้อค่าตัวอย่างอาหารใน การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

๗. งบประมาณ (ต่อ)

[illegible]

๗. งบประมาณ (ต่อ)

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
๔. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	ผู้ประกอบการตลาด/ผู้แทนตลาดในเขตพื้นที่ หรือ คณะกรรมการตลาดและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง	๔.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจัดประชุมเครือข่ายผู้ประกอบการตลาดและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จำนวน ๓๐ คน x ๒๕ บาท) รวมเป็นเงิน ๗๕๐ บาท) ๔.๒ ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกตลาดเป็นเงิน ๑๔,๒๕๐ .- บาท	๑๕,๐๐๐.-	-พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ -ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๒๔,๖๐๐.-	

ทั้งนี้ ให้ใช้จ่ายตามความเป็นจริงในกรณีโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับการกำหนดวันและจำนวนผู้ปฏิบัติงานสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความจำเป็น ภายในกรอบระยะเวลาที่กำหนด

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. ผู้ประกอบการอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารไม่ตระหนักในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยดังนี้ - ด้านสุขลักษณะ - ด้านคุณภาพอาหาร - ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง	๓	๒	ปานกลาง	- กรณีตรวจพบสถานประกอบการอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ จะมีหนังสือแจ้งผลการตรวจและแนะนำให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย - ติดตามผลหลังให้ข้อแนะนำแก่ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติ - ยึด/อายัด กรณีตรวจพบอาหารไม่ปลอดภัย - รณรงค์ประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยการแจกเอกสารแผ่นพับและคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

๙. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๒ สถานประกอบการอาหารให้ความร่วมมือในการจัดการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- ๙.๓ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร และนำความรู้ที่ได้รับมาปรับใช้ในการปฏิบัติงานทำให้อาหารที่จำหน่ายสะอาดปลอดภัย
- ๙.๔ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- ๙.๕ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจวิเคราะห์	ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง กันยายน ๒๕๗๐
๒. ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจวิเคราะห์	
๓. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทั้ง ๓ ด้าน ได้แก่ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการ	

๑๐. การติดตามประเมินผล (ต่อ)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๓. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	ผู้สัมผัสอาหารคุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทั้ง ๓ ด้าน ได้แก่ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร และด้านบุคลากร	ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึง กันยายน ๒๕๗๐
๔.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คุณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด	
๔.๒ ร้อยละ ๖๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/ Green Service)	ร้อยละ ๖๐			
๔.๓ ร้อยละ ๓๐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus)	ร้อยละ ๓๐			

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร BKK Food Safety Application ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
()

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
()

แผนปฏิบัติการ

โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
ปีงบประมาณ ๒๕๗๐
งบประมาณ ๑๒๔,๖๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณ ที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
				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	-	๕	๕	↔											
๒. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	๓๐,๐๐๐	๑๐	๑๕	←										→	
๓. การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ มาตรฐานการรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และโรงเรียนหรือตรวจกรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉิน	-	๒๕	๔๐	←										→	

ขั้นตอน...

[illegible]

แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐
 หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
 วงเงินงบประมาณ ๑๒๔,๖๐๐.- บาท
 ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน

ลำดับที่	รายละเอียดค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	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
๑	กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร ปลอดภัย (๑๒๔,๖๐๐.- บาท) - ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร - ค่าอาหารทำการนอกเวลา - ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และ สาธารณสุข - ค่าดำเนินกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๓๐,๐๐๐.- ๓๐,๐๐๐.- ๓๙,๖๐๐.- ๑๐,๐๐๐.- ๑๕,๐๐๐.-													
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๒๔,๖๐๐.-	(-หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน-)												

ขอรับรองข้อมูลถูกต้อง

ลงชื่อ.....หัวหน้าหน่วยงาน