

๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๗๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ โดยยุทธศาสตร์ที่ ๑ “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ปัจจุบันกรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร แม้ว่าสถานการณ์โดยรวมจะดีขึ้นโดยลำดับ ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด จากหลากหลายช่องทาง การผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือต้นน้ำของอาหาร ขั้นตอนการผลิตบางส่วนอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ สารเคมีอันตรายต่างๆ ในวัตถุดิบอาหาร จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๕) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้านสารเคมีอันตรายและด้านจุลินทรีย์ ในอาหารสูงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงในปีพ.ศ. ๒๕๖๓ แสดงให้เห็นว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิด พบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย ดังนั้น สำนักงานเขตบางคอแหลม จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้นต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อเป็นการคุ้มครองและสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อาหารปลอดโรค ปลอดสารพิษ บริโภคได้อย่างมั่นใจ รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางคอแหลม และทั่วพื้นที่กรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยวได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขภาพอาหารและอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๓.๒ ร้อยละ ๙๖ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการยุทธศาสตร์และโครงการต่อเนื่อง ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และกลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๙ – เดือนกันยายน ๒๕๗๐ ณ สำนักงานเขตบางคอแหลม โรงเรียน และสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม

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. จัดทำและขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๒. จัดทำแผนการออกปฏิบัติงานตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเป้าหมาย โดยตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ และตรวจสอบคุณภาพอาหาร	←											→

๖. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๓. ดำเนินการจัด กิจกรรมสุขาภิบาล อาหารในสถานศึกษา			←									→
๔. ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาตลาด ได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย							←		→			
๕. ดำเนินการจัด กิจกรรมพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี										←		→
๖. สรุปผลการ ปฏิบัติงานรายงาน ผู้บริหารทราบ												←

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหารและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๕๘,๕๐๐.- บาท
(หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยแยกรายละเอียดงบประมาณตามกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๗.๑ ตรวจวิเคราะห์การ ปนเปื้อนเชื้อโรคและ สารพิษในอาหารและน้ำ	- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจหา สารปนเปื้อนและจุลินทรีย์	๓๐,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการ จัดซื้อจัดจ้างและบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๗. งบประมาณ (ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๗.๒ การตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐาน การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	๗.๒.๑ ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕ คน x ๓๐ วัน x ๕๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๗.๒.๒ ค่าตอบแทนสำหรับบุคลากร ด้านการแพทย์และสาธารณสุข ๑) นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๑๕ วัน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๑๒,๐๐๐ ๒) ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๑๕ วัน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง) ๑๐,๘๐๐	๓๐,๐๐๐.- ๔๖,๘๐๐.-	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการรับเงิน การเบิก จ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน การนำส่งเงิน - ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนด หลักเกณฑ์วิธีการและอัตรา การจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่ บุคลากรทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุขในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๖๔ (ฉบับที่ ๓) - ประกาศคณะกรรมการ พิจารณาจ่ายเงินค่าตอบแทนฯ เรื่อง ปรับเพิ่มอัตราการ จ่ายเงินค่าตอบแทน บุคลากรทางด้านการแพทย์ ฯ พ.ศ. ๒๕๖๗
๗.๓ ดำเนินการ กิจกรรมเครือข่ายงาน สุขาภิบาลอาหารใน โรงเรียน	๗.๓.๑ จัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาล อาหารในโรงเรียน - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๓๔ คน x ๒๕ บาท x ๒ ครั้ง)	๑,๗๐๐.-	- ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการเบิกจ่าย ค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือ กิจกรรมของหน่วยงานใน สังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
	๗.๓.๒ กิจกรรมส่งเสริมให้ความรู้การ สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๔๐๐ คน x ๒๕ บาท x ๑ มื้อ) - ค่าวัสดุอุปกรณ์	๑๐,๐๐๐.- ๔,๐๐๐.-	- ระเบียบกรุงเทพมหานครว่า ด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่าย ในการจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔ - พระราชบัญญัติการจัดซื้อ จัดจ้างและบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการจัดซื้อ จัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๗. งบประมาณ (ต่อ)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
๗.๔ การดำเนินกิจกรรม การพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ ต่าง ๆ	๑๓,๐๐๐.-	- พระราชบัญญัติการ จัดซื้อจัดจ้างและบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวง การคลังว่าด้วยการ จัดซื้อจัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
๗.๕ ดำเนินการจัดกิจกรรม พัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร ริมบาทวิถี	๗.๕.๑ จัดประชุมผู้ประกอบการ อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เขต บางคอแหลม - อาหารและเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ (๑๐๐ คน X ๑๕๐ บาท X ๑ วัน) - อาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน X ๒๕ บาท X ๒ ครั้ง) - ค่าวัสดุอุปกรณ์	/๑๕,๐๐๐.- / ๕,๐๐๐.- / ๓,๐๐๐.-	- ระเบียบ กรุงเทพมหานครว่าด้วย การเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายใน การจัดงานหรือกิจกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๔
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันห้าร้อยบาทถ้วน)		/๑๕๘,๕๐๐.-	

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินวงเงินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่ จะเกิด	ผล กระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
ผู้สัมผัสอาหารในสถาน ประกอบการด้านอาหาร ไม่มีใบรับรองความรู้การ สุขาภิบาลอาหาร เนื่อง จากบัตรหมดอายุและเป็น ผู้สัมผัสอาหารรายใหม่	๓	๔	สูง	๑. แจ้งให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหารเข้ารับการอบรมตามหน่วยงานที่ขึ้น ทะเบียนจัดอบรมฯ ๒. ผู้สัมผัสอาหารกลุ่มตลาด แผงลอย และ สถานที่สะสมอาหารให้เข้ามาทดสอบแบบ Self Study ที่สำนักงานเขตบางคอแหลม

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ประชาชนได้รับการคุ้มครองและเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ๙.๒ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท และผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
- ๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน
- ๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

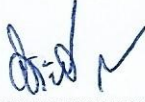
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลมที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครคูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขต <u>เครื่องมือการตรวจวัด</u> แบบรายงานการดำเนินงาน	ต.ค. ๖๙ ถึง ก.ย. ๗๐

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดงานยุทธศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ โดยรายงานเป็นรายเดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๗๐ ภายในวันที่ ๑๕ ของเดือนถัดไป

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

- ๑) ประเมินผลโดยพิจารณาจากร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี (การได้รับป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัย)
- ๒) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนจุลินทรีย์
- ๓) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักงานเขตบางคอแหลม

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวอรชา ม้วยเสมา)

ผู้อำนวยการเขตบางคอแหลม

แผนปฏิบัติการนอกเวลาราชการตามค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางคอแหลม
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

.....

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งของการดำรงชีวิตของมนุษย์ ถ้าอาหารมีคุณภาพดี ปลอดภัยต่อสารเคมีที่เป็นอันตรายและการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคมีย่อมส่งผลดีต่อทั้งสุขภาพของผู้บริโภคและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๕) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้านสารเคมีอันตรายและด้านจุลินทรีย์ในอาหารสูงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงในปีพ.ศ. ๒๕๖๓ แสดงให้เห็นว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิดพบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขและยังต้องมีการตรวจวิเคราะห์อาหารอย่างต่อเนื่องสาเหตุเพราะยังพบอาหารไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น ซาลาหมั่น ยำผลไม้สดในผักและผลไม้สดในน้ำมันทอดซ้ำ โคลิฟอร์มในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความปลอดภัยด้านอาหารยังคงเป็นปัญหาที่ต้องให้ความสำคัญและดำเนินการแก้ไขต่อไป เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครและนักท่องเที่ยว

สำนักงานเขตบางคอแหลมจึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่องเพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางคอแหลม นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน

๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกผู้ประกอบการในการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๓.๒ ร้อยละ ๙๖ ของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

๓.๓ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

๔. ลักษณะของแผนปฏิบัติการ

เป็นแผนปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๕. แนวทางดำเนินงาน

ให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๖ คน สับเปลี่ยนหมุนเวียนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ - เดือนกรกฎาคม ๒๕๗๐ ในวันราชการปกติระหว่าง เวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. โดยปฏิบัติงานวันละ ๕ คน จำนวน ๓๐ วัน (๕๐ บาท x ๕ คน x ๔ ชม. x ๓๐ วัน) เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๐,๐๐๐.- บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) เพื่อออกตรวจสอบประเมินผล สุขลักษณะด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ เป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย อนึ่ง หากมีการสับเปลี่ยนโยกย้าย สามารถสับเปลี่ยนหมุนเวียนตัวบุคคลได้ และให้สับเปลี่ยนตัวบุคคล ผู้ปฏิบัติงาน ในกรณีที่ทางราชการมีคำสั่งสับเปลี่ยนข้าราชการและลูกจ้าง ทั้งนี้ให้อยู่ภายในกรอบจำนวนคน และวงเงินที่ได้รับอนุมัติ

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหาร และอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐.- บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ

๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๗.๑ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย มีความรู้และข้อมูลข่าวสารที่ช่วยให้มีทางเลือกในการซื้ออาหารจากสถานประกอบการที่สะอาดปลอดภัย

๗.๒ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๘. การติดตามและประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพในสถานประกอบการอาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอแผน

(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางคอแหลม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผน

(นางสาวอรชา มัยเสมา)

ผู้อำนวยการเขตบางคอแหลม

**แผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข
ตามค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางคอแหลม
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐**

.....

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดอย่างหนึ่งของการดำรงชีวิตของมนุษย์ ถ้าอาหารมีคุณภาพดี ปลอดภัยต่อสารเคมีที่เป็นอันตรายและการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคมัธยस्थ्यดีต่อทั้งสุขภาพของผู้บริโภคและเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ จากสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัยในรอบ ๕ ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๕) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้านสารเคมีอันตรายและด้านจุลินทรีย์ในอาหารสูงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ และลดลงในปีพ.ศ. ๒๕๖๓ แสดงให้เห็นว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ จากสถิติการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์แต่ละชนิดพบว่ายังคงเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขและยังต้องมีการตรวจวิเคราะห์อาหารอย่างต่อเนื่อง สาเหตุเพราะยังพบอาหารไม่ผ่านมาตรฐาน เช่น ซาลาเปาทามอล ยามาแมลงในผักและผลไม้สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ โคลิฟอร์มในน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความปลอดภัยด้านอาหารยังคงเป็นปัญหาที่ต้องให้ความสำคัญและดำเนินการแก้ไขต่อไป เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครและนักท่องเที่ยว

สำนักงานเขตบางคอแหลม โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ จึงได้จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ขึ้น ทั้งนี้ เพื่อออกตรวจประเมินเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินเรื่องร้องเรียนด้านอาหารในพื้นที่เขตบางคอแหลม รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางคอแหลม นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน

๒.๒ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกผู้ประกอบการในการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

๒.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๒.๔ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสาร และมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

ออกตรวจแนะนำตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และกรณีเหตุฉุกเฉินเรื่องร้องเรียนด้านอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตลาด โดยกำหนดเป้าหมายรวม ๑๕ ครั้ง

๔. ลักษณะของแผนปฏิบัติการ

เป็นแผนปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

๕. แนวทางดำเนินงาน

ให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล และลูกจ้างประจำ หรือชั่วคราว สับเปลี่ยนหมุนเวียนกันตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ๒๕๗๐ - เดือนสิงหาคม ๒๕๗๐ ในวันราชการปกติ ระหว่างเวลา ๑๖.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. จำนวน ๑๕ ครั้ง ปฏิบัติงานครั้งละ ๕ คน รายละเอียด ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล (๓ คน x ๒๐๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ ครั้ง) = ๓๖,๐๐๐ บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๒ คน x ๙๐ บาท x ๔ ชั่วโมง x ๑๕ ครั้ง) = ๑๐,๘๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔๖,๘๐๐.- บาท (สี่หมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน)

เพื่อให้บริการเผยแพร่ความรู้ ด้านการแพทย์และสาธารณสุขแก่ประชาชนนอกหน่วยงานราชการ หรือส่วนราชการ การให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร และตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร โดยให้เบิกจ่ายจากค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข อนึ่งหากมีการสับเปลี่ยนโยกย้าย สามารถสับเปลี่ยนหมุนเวียนตัวบุคคลได้ และให้สับเปลี่ยนตัวบุคคล ผู้ปฏิบัติงานในกรณีที่ทางราชการมีคำสั่งสับเปลี่ยนข้าราชการและลูกจ้าง ทั้งนี้ ให้อยู่ภายในกรอบจำนวนคน และวงเงินที่ได้รับอนุมัติ

๖. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ งานสุขาภิบาลอาหาร และอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๔๖,๘๐๐.- บาท (สี่หมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข

๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๗.๑ ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหารได้รับการเผยแพร่ความรู้ด้านการแพทย์และสาธารณสุข

๗.๒ สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

๗.๓ ปัญหาทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และการคุ้มครองผู้บริโภคได้รับการแก้ไขอย่างรวดเร็ว

๘. การติดตามและประเมินผล

ประเมินผลจากรายงานผลการตรวจสอบสุลักษณะด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ
ในสถานประกอบการอาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอแผน
(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางคอแหลม

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผน
(นางสาวอรชา มัยเสมา)
ผู้อำนวยการเขตบางคอแหลม

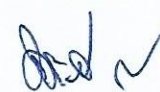
รายละเอียดจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์จัดกิจกรรมส่งเสริมให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
จำนวน ๖ รายการ
ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐

ที่	รายการของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวน (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
๑	กระต่าย A๔ (๕ รีมต่อกล่อง)	๑ กล่อง	๖๓๐	/ ๖๓๐
๒	ดินสอ (๑ แพ็ค/๕๐แท่ง)	๑๔ แพ็ค	๑๖๐	/ ๒,๒๔๐
๓	ปากกาสีน้ำเงิน (๑ กล่อง/๕๐ด้าม)	๑ กล่อง	๑๕๐	/ ๑๕๐
๔	ไว้นิล ขนาด ๒ เมตรX๑ เมตร	๑ แผ่น	๕๐๐	/ ๕๐๐
๕	ฟิวเจอร์บอร์ด ขนาด ๖๕x๑๒๒ ซม.	๕ แผ่น	๔๕	/ ๒๒๕
๖	กระต่ายสี (๕๐๐ แผ่น/แพ็ค) คละสี	๑ แพ็ค	๒๕๕	/ ๒๕๕
รวมเงิน (บาท)				/ ๔,๐๐๐

(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางคอแหลม

รายละเอียดจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์จัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี จำนวน ๑๐ รายการ
ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ที่	รายการของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวน	หน่วยละ (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
๑	กระดาษฟลิปชาร์ต ขนาด ๗๕ x ๙๐ ซม.	๒๕ แผ่น	๒๐	/ ๕๐๐
๒	ปากกาเคมี ชนิดสองหัวสีน้ำเงิน	๑๒ ด้าม	๑๖	/ ๑๙๒
๓	ดินสอ	๑๒ แท่ง	๕	/ ๖๐
๔	ยางลบดินสอ	๑๒ ก้อน	๕	/ ๖๐
๕	ปากกาถูกลื่น (สีน้ำเงิน)	๑๒ แท่ง	๖	/ ๗๒
๖	กระดาษขนาด A๔	๕ รีม	๑๒๕	/ ๖๒๕
๗	คลิปดำ เบอร์ ๑๐๘	๗ กล่อง	๗๕	/ ๕๒๕
๘	ไม้บรรทัดพลาสติกแข็ง	๑๒ อัน	๖	/ ๗๒
๙	ฟิวเจอร์บอร์ด ขนาด ๖๕x๑๒๒ ซม.	๑๒ แผ่น	๔๕	/ ๕๔๐
๑๐	เทปกาวผ้าแลคซัน	๖ ม้วน	๕๙	/ ๓๕๔
รวมเงิน (บาท)				/ ๓,๐๐๐


(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางคอแหลม

รายละเอียดจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ทำความสะอาด จำนวน ๗ รายการ
ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

ที่	รายการของพัสดุที่จะซื้อ	จำนวน (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
๑	ถุงมือยาง	๕๗ คู่	๒๕	/ ๑,๔๒๕
๒	รองเท้าบูต	๒๐ คู่	๑๔๐	/ ๒,๘๐๐
๓	ผ้ากันเปื้อนยาง	๒๐ ชิ้น	๑๗๕	/ ๓,๕๐๐
๔	น้ำยาล้างจาน (ใหญ่)	๕ ขวด	๑๖๕	/ ๘๒๕
๕	ผงซักฟอก	๕ ถุง	๑๖๐	/ ๘๐๐
๖	แปรงขัดพื้นไนลอน	๑๐ อัน	๒๘๐	/ ๒,๘๐๐
๗	ไม้กวาดทางมะพร้าวด้ามยาว	๑๐ ด้าม	๘๕	/ ๘๕๐
รวมเงิน (บาท)				/ ๑๓,๐๐๐

(นางสาวจิระวดี เกตุคุ้ม)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขตบางคอแหลม

แผนการปฏิบัติงานงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๗๐

งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม

งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวน ๑๕๘,๕๐๐.- บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันห้าร้อยบาทถ้วน) สำนักงานเขตบางคอแหลม

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.
๑.	ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย													
๑.	ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๓๐,๐๐๐.-	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๘๐๐	๒๐๐๐	
๒.	ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ	๓๐,๐๐๐.-		๗๐๐๐	๔๐๐๐	๕๐๐๐	๗๐๐๐	๗๐๐๐						
๓.	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านสาธารณสุข	๔๖,๘๐๐.-								๒๔๔๖๐	๒๑๘๔๐			
๔.	ค่าดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต													
๔.๑	การจัดประชุมเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน ๒ ครั้ง	๑,๗๐๐.-				๘๕๐						๘๕๐		
๔.๒	กิจกรรมส่งเสริมให้ความรู้การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน													
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๑๐,๐๐๐.-							๑๐๐๐๐					
	- ค่าวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ	๔,๐๐๐.-					๔๐๐๐							
๕.	การดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหาร ปลอดภัย													
	- ค่าวัสดุเคมีภัณฑ์หรือวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ	๑๓,๐๐๐.-					๑๓๐๐๐							
๖.	การดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี													
๖.๑	การจัดประชุมผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ เขตบางคอแหลม													
	- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕,๐๐๐.-									๑๕๐๐๐			
	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๕,๐๐๐.-									๕๐๐๐			
	- ค่าวัสดุอุปกรณ์	๓,๐๐๐.-					๓๐๐๐							
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๕๘,๕๐๐.-	(หนึ่งแสนห้าหมื่นแปดพันห้าร้อยบาทถ้วน)											

รับรองข้อมูลถูกต้อง

หัวหน้าหน่วยงาน



(นางสาวอรชา ม้วยเสมา)

ผู้อำนวยการเขตบางคอแหลม