**ชื่อโครงการ** ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

**หน่วยงานรับผิดชอบ** ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางบอน

**ปีงบประมาณ** พ.ศ. 2570

**1. หลักการและเหตุผล**

 กรุงเทพมหานครถือเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์กลางการปกครอง ศูนย์กลางการศึกษา ศูนย์กลางการคมนาคม และศูนย์กลางความบันเทิง จึงเป็นสถานที่ที่มีประชากรอยู่อย่างหนาแน่น
ดังนั้น วิถีชีวิตคนเมืองมีการปรับเปลี่ยนต้องการความเร่งรีบมีความสะดวกสบายมากขึ้น เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหาร
ในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร และจากการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารที่มีเป็นจำนวนมากนั้น อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร
ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น ควัน เสียง ความร้อน น้ำเสีย

 สำนักงานเขตบางบอน จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ
พ.ศ. 2569 ขึ้น เพื่อเป็นการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืน ภายใต้
แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกัน
โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข อันเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. วัตถุประสงค์**

 2.1 ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

 2.2 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร

 2.3 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร

 2.4 เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

 2.5 เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

**3. เป้าหมาย**

 ๓.๑ ร้อยละ 96 ของตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

 ๓.๒ ร้อยละ 98 ของตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

 3.3 ร้อยละ 100 ของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และได้รับป้ายรับรองฯ

 3.4 ร้อยละ 40 ของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

4. ลักษณะ...

- 2 -

**4. ลักษณะโครงการ**

 4.1 ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง

 4.2 ความสอดคล้องเชื่อมโยงกับยุทศาสตร์/แผน เป็นโครงการสอดคล้องกับ

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

 4.2.2 แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 -2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
กลยุทธ์ที่ 1.5.11.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ที่ 1.5.11.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

 4.2.3 นโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2566 – 2570 ประเด็นขับเคลื่อนที่ 3 ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety)

 4.2.4 แผนพัฒนาสำนักอนามัย ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๘) ภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหาร
และอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ
ทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรอง
การแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/
หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพใน
การดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

**5. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ**

 เดือนตุลาคม 2569 – เดือนกันยายน 2570 ในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ตลาด และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน พื้นที่เขตบางบอน

**6. แผนปฏิบัติการ**

|  |  |
| --- | --- |
| ขั้นตอนการดำเนินงาน | ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 |
| ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| 1. ขออนุมัติโครงการฯ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยา |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐาน การรับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานประกอบการอาหาร |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

6. แผนปฏิบัติ...

- 3 -

**6. แผนปฏิบัติการ (ต่อ)**

|  |  |
| --- | --- |
| ขั้นตอนการดำเนินงาน | ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 |
| ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| 4. ส่งเสริม/จัดสอบให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. ตรวจสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยใช้นอกเวลาราชการ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. ดำเนินกิจกรรมงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**7. งบประมาณ**

 เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย จำนวนเงิน 124,600- บาท (หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| กิจกรรม | กลุ่มเป้าหมาย | รายการค่าใช้จ่าย | จำนวนเงิน(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง |
| 1. ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) 9 ชนิด  | สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ทซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด | ค่าซื้ออาหารตัวอย่างเพื่อตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลชีววิทยา (ซื้อตามราคาจริงตามท้องตลาด) | 30,000.- | ตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ ที่ กค (กวจ) 0405.4/43040 ลงวันที่ 25 กันยายน 2562 เรื่องข้อหารือและอนุมัติยกเว้นการปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วย การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 กรณีการจัดซื้อค่าตัวอย่างอาหารใน การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร |

7. งบประมาณ...

- 4 -

**7. งบประมาณ (ต่อ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| กิจกรรม | กลุ่มเป้าหมาย | รายการค่าใช้จ่าย | จำนวนเงิน(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง |
| 2. ดำเนินการรณรงค์ประชาสัมพันธ์ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารนอกเวลาราชการ | สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ได้แก่ ร้านอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ศูนย์อาหาร มินิมาร์ทซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาด | 2.1 ค่าอาหารทำการนอกเวลาข้าราชการและลูกจ้างปฏิบัติงานนอกเวลาราชการในวันทำการ(5 คน × 50.-บาท × 4 ชั่วโมง × 30 วัน) (30,000)2.2 ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข- นักวิชาการสุขาภิบาล(3 คน × 200.-บาท × 4 ชั่วโมง × 10 วัน) (24,000)- เจ้าพนักงานสาธารณสุข(2 คน × 150.-บาท × 4 ชั่วโมง × 10 วัน) (12,000)- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว(1 คน × 90.-บาท × 4 ชั่วโมง × 10 วัน) (3,600) | 30,000.-39,600.- | - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกจ่ายเงินตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ พ.ศ. 2550- ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหารทำ การนอกเวลา พ.ศ. 2529-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2564 |
| 3. ดำเนินกิจกรรม การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน | เจ้าหน้าที่เขตบางบอน ผู้แทนจากสถานศึกษา และหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง | 3.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ครั้งที่ 1 ครึ่งวัน(จำนวน 34 คน × 25 บาท รวมเป็นเงิน 850 บาท)3.2 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษา ครั้งที่ 2 ครึ่งวัน(จำนวน 34 คน × 25 บาท รวมเป็นเงิน 850 บาท)3.3 ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดนิทรรศการในสถานศึกษา และจัดประชุมเป็นเงิน 8,300 .- บาท | 10,000.- | -พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560-ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560-ระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเบิกจ่ายค่าใช้จ่ายในการจัดงานหรือกิจกรรมของหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2554 |

7. กิจกรรม...

- 5 -

**7. งบประมาณ (ต่อ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| กิจกรรม | กลุ่มเป้าหมาย | รายการค่าใช้จ่าย | จำนวนเงิน(บาท) | กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง |
| 4. ดำเนินกิจกรรม การพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย | ผู้ประกอบการตลาด/ผู้แทนตลาดในเขตพื้นที่ หรือคณะกรรมการตลาดและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง | 4.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจัดประชุมเครือข่ายผู้ประกอบการตลาดและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง(จำนวน 30 คน × 25 บาทรวมเป็นเงิน 750 บาท)4.2 ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดตลาดเป็นเงิน 14,250 .- บาท | 15,000.- | -พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.2560-ระเบียกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 |
|  |  | รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 124,600.- |  |

 ทั้งนี้ ให้ถัวจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดใดยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ได้รับ
การกำหนดวันและจำนวนผู้ปฏิบัติงานสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความจำเป็น ภายในกรอบระยะเวลาที่กำหนด

**8. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ความเสี่ยง | การประเมินความเสี่ยง | แนวทางการบริหารความเสี่ยง |
| โอกาสที่จะเกิด | ผลกระทบ | ระดับของความเสี่ยง |
| 1. ผู้ประกอบการอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารไม่ตระหนักในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยดังนี้- ด้านสุขลักษณะ- ด้านคุณภาพอาหาร- ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจสุขภาพเป็นประจำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง | 3 | 2 | ปานกลาง | - กรณีตรวจพบสถานประกอบการอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ จะมีหนังสือแจ้งผลการตรวจและแนะนำให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย- ติดตามผลหลังให้ข้อแนะนำแก่ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติ- ยึด/อายัด กรณีตรวจพบอาหารไม่ปลอดภัย- รณรงค์ประชาสัมพันธ์เพื่อให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาล อาหารโดยการแจกเอกสารแผ่นพับและคำแนะนำ ของเจ้าหน้าที่ |

9. ผลประโยชน์...

- 6 -

**9. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

 9.1 สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

 9.2 สถานประกอบการอาหารให้ความร่วมมือในการจัดการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

 9.3 ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร และนำความรู้
ที่ได้รับมาปรับใช้ในการปฏิบัติงานทำให้อาหารที่จำหน่ายสะอาดปลอดภัย

 9.4 ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

 9.5 เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริม
การท่องเที่ยว

**10. การติดตามประเมินผล**

 10.1 ตัวชี้วัดความสำเร็จ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ตัวชี้วัด | ค่าเป้าหมาย | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด | ระยะเวลา |
| 1.ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค | ร้อยละ 96 | ผลลัพธ์ | จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจวิเคราะห์ | ตุลาคม 2569 ถึง กันยายน 2570 |
| 2.ร้อยละของอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ | ร้อยละ 98 | ผลลัพธ์ | จำนวนตัวอย่างอาหารที่ตรวจคุณภาพอาหารไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจวิเคราะห์ |
| 3. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | ร้อยละ 100 | ผลผลิต | จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหารคูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการ |

10. ตัวชี้วัด...

- 7 -

**10. การติดตามประเมินผล (ต่อ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ตัวชี้วัด | ค่าเป้าหมาย | ประเภทตัวชี้วัด | วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด | ระยะเวลา |
| 3. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | ร้อยละ 100 | ผลผลิต | ผู้สัมผัสอาหารคูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านคุณภาพอาหาร และด้านบุคลากร | ตุลาคม 2569ถึงกันยายน 2570 |
| 4. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม | ร้อยละ 40 | ผลผลิต | จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม คูณด้วย 100 หารด้วยจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด |

 10.2 การติดตามความก้าวหน้า

 การรายงานความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร BKK Food Safety Application ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

 10.3 การประเมินผลโครงการ

 ประเมินผลจากเอกสาร/หลักฐานผลรายงานการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และสถานประกอบการอาหาร
ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ…………………………………………………………ผู้เสนอโครงการ

 ( )

 ลงชื่อ……………………………………….……………ผู้อนุมัติโครงการ

 ( )

**แผนปฏิบัติการ**

**โครงการ** กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

**หน่วยงาน** ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

**ปีงบประมาณ** 2570

**งบประมาณ** 124,600 บาท

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ขั้นตอนการดำเนินงาน | งบประมาณที่ใช้ | ขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ | ผลรวมขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ | ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 |
| ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| 1. ขออนุมัติโครงการ | - | 5 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ | 30,000 | 10 | 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ มาตรฐาน การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และโรงเรียน หรือตรวจกรณีร้องเรียนหรือเกิดกรณีฉุกเฉิน | - | 25 | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ขั้นตอน...

-2-

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ขั้นตอนการดำเนินงาน | งบประมาณที่ใช้ | ขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ | ผลรวมขั้นตอนคิดเป็นร้อยละ | ปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 |
| ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| 4. ส่งเสริม/จัดสอบให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร | - | 10 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. ตรวจสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร โดยใช้นอกเวลาราชการ 5.1 ค่าอาหารทำการนอกเวลา 5.2 ค่าตอบแทนบุคคลากรด้านสาธารณสุข | 30,000.-39,600.- | 105 | 6065 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย | 15,000.- | 15 | 80 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. ดำเนินกิจกรรมการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน | 10,000.- | 15 | 95 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. สรุปผลการดำเนินงานเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร | - | 5 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **รวม** | 124,600.- | 100 | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2570
หมวดรายจ่ายอื่น รายการ/ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
วงเงินงบประมาณ 124,600.- 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 |
| 1 | **กิจกรรม โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย**(124,600.- บาท)- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร- ค่าอาหารทำการนอกเวลา- ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข- ค่าดำเนินกิจกรรมสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน- ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย | 30,000.-30,000.-39,600.-10,000.-15,000.- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 124,600.- |  | (-หนึ่งแสนสองหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน-) |

 ขอรับรองข้อมูลถูกต้อง

ลงชื่อ.............................................หัวหน้าหน่วยงาน