



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานสุขาภิบาล สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทร. ๑๒๐๗

ที่ สน.สส. ๕๒๐๐๖/๑๑๖๕๒

วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑. เรื่องเดิม

ตามที่งานสุขาภิบาล สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้รับการจัดสรรงบประมาณ ตามเทศบัญญัติ งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แผนงานสาธารณสุข หมวดค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ ค่าใช้สอย งบประมาทรายจ่าย เกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตาม โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) นั้น

๒. ข้อพิจารณา

งานสุขาภิบาล ได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยของประชาชนในเขตเทศบาลนครนนทบุรี และเพื่อเป็นไปตามข้อกำหนด ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงขอเสนอโครงการยกระดับมาตรฐาน ทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้ เพื่อพิจารณานำเรียนผู้บริหารอนุมัติโครงการและกิจกรรมตามโครงการ เพื่อดำเนินการในลำดับ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ปลัดเทศบาล

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

- เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

- คัดสรรค่าใช้จ่ายโครงการตามแผนที่เสนอ

(นางสาวพัชรพี สังข์ทอง)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

(นายเพิ่มพงษ์ ท่วมวิเศษ)

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม หัวหน้าฝ่ายจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล รักษาการในตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

(นายสมศักดิ์ ศรีเพ็ง)

ผู้อำนวยการส่วนบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เรียน นายกเทศมนตรี

- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวสุกัญญา สุขการณ์)

ปลัดเทศบาลนครนนทบุรี

๒๕๓,๑๒๖

(นายนิยม ประสงค์ชัยกุล)

รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

(นายวิจิตร ประยูรสวัสดิ์เดช)

รองปลัดเทศบาลนครนนทบุรี



วัฒนธรรมองค์กรเทศบาลนครนนทบุรี

“เสียสละ อุทิศตน คือคนเทศบาล”

นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๒. ลักษณะโครงการ ☐ ใหม่ ☒ ต่อเนื่อง

๓. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน/เทศบาลนครนทบุรี

- ยุทธศาสตร์จังหวัดที่ ๑ พัฒนาให้เป็นเมืองน่าอยู่รองรับการอยู่อาศัยของประชาชนทุกระดับ
- ยุทธศาสตร์การพัฒนาของ อปท.ในเขตจังหวัดที่ ๑. พัฒนาเมืองนนทบุรี เพื่อการอยู่อาศัยของประชาชนอย่างมีความสุข
- เทศบัญญัติเทศบาลนครนทบุรี เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๑

๔. หลักการและเหตุผล

อาหารนับว่าเป็นสิ่งสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน องค์ประกอบของอาหารที่ดีต้องสะอาด ปลอดภัย จะนำมาซึ่งสุขภาพพลานามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง โดยอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย หมายถึง อาหารที่ปราศจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคระบบทางเดินอาหาร และสารเคมีต่างๆที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชน หากแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะจะทำให้อาหารปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกต่างๆ เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคที่สำคัญไปสู่ผู้บริโภค ดังนั้นแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหาร จึงต้องให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารให้กับผู้บริโภค

ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ประชาชนสามารถเลือกรับประทานอาหารตามที่ต้องการได้อย่างสะดวก แต่ปัจจุบันผู้ประกอบการยังมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การเตรียมปรุง ประกอบอาหารที่ไม่สะอาด การเก็บรักษาอาหารที่ไม่ถูกต้อง รวมถึงแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ปรุงสำเร็จมีการปนเปื้อนของเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรกอื่นๆได้ ทั้งนี้ ตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ มาตรา ๕๖ กำหนดหน้าที่ของเทศบาลนคร ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย เทศบาลนครมีหน้าที่ต้องทำในเขตเทศบาลดังต่อไปนี้ (๔) การควบคุมสุขลักษณะ และอนามัยในร้านจำหน่ายอาหารโรงมหรสพ และสถานบริการอื่นๆ

เทศบาลนครนทบุรี จึงได้ดำเนินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยของประชาชน รวมทั้งตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ของเทศบาล และแผนพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕ (ฉบับทบทวน) ควบคู่ไปกับการสร้างสังคมให้เป็นเมืองน่าอยู่ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยมีการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรง และได้เลือกรับประทานอาหารที่สะอาด ตลอดจนส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวได้เลือกบริโภคอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ที่พึงมีตามกฎหมายบัญญัติไว้

๕. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้สถานประกอบการค้าอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ได้รับการตรวจสอบและคำแนะนำให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งปรับปรุงเพื่อยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร ให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด
๓. เพื่อสร้างจิตสำนึกให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร ปรับปรุงร้านอาหารให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารหรือที่กฎหมายกำหนด
๔. เพื่อให้การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง-ประกอบอาหาร ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
๕. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และสามารถป้องกันตนเองจากการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ รวมทั้งมีจุดบริการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่

๖. เป้าหมาย

๑. ดำเนินการตรวจสอบและให้คำแนะนำทางกายภาพและชีวภาพให้กับสถานประกอบการค้าอาหารอย่างน้อย ๑,๔๐๐ แห่ง
๒. จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ประชาชน และมอบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐๐ คน
๓. จัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้ผู้ผ่านการอบรมกับเทศบาลและผู้ผ่านการอบรมจากหน่วยงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานให้เป็นหน่วยงานฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ที่ประกอบกิจการภายในเขตเทศบาลนครนนทบุรี จำนวน ๕๐๐ ใบ
๔. จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
๕. จัดอบรมและพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านการยกระดับมาตรฐาน
๖. จัดทำเอกสารประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารและประชาชนทั่วไป

๗. สถานที่ดำเนินการ

เขตเทศบาลนครนนทบุรี มีพื้นที่ทั้งหมด ๓๘.๙ ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วย ๕ ตำบล ได้แก่ ตำบลสวนใหญ่ ตำบลตลาดขวัญ ตำบลท่าทราย ตำบลบางกระสอ และตำบลบางเขน

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง กันยายน ๒๕๖๕

๙. งบประมาณ

เบิกจ่ายงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและสาธารณสุขอื่น หมวดค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ ค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)

๑๐. วิธีดำเนินการ

๑๐.๑ จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานตามโครงการ

๑๐.๒ ดำเนินการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์/จัดซื้อน้ำยาตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่ใช้ในโครงการ เช่น น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม (SI-๒) อุปกรณ์เครื่องมือการแพทย์ เป็นต้น

๑๐.๓ ดำเนินการตรวจสอบ/เฝ้าระวัง เพื่อให้คำแนะนำทางกายภาพและชีวภาพให้กับสถานประกอบการค้าอาหาร

๑๐.๔ ดำเนินการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง ประกอบอาหาร

๑๐.๕ รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนทั่วไป ให้มีความรู้ความเข้าใจตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

๑๐.๖ จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๑๐.๗ จัดอบรมและพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้แก่สถานประกอบการค้าอาหารที่ผ่านการยกระดับมาตรฐาน

๑๐.๘ สรุปผลการดำเนินโครงการ

๑๑. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑๑.๑ นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑๑.๒ นางบุปผา เถาว์ศิริ

หัวหน้าฝ่ายจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล

รักษาการในตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล
และคุณภาพสิ่งแวดล้อม

๑๑.๓ นางสาวพัฒนพี สังข์ทอง

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

๑๑.๔ นางสาววิภาดา วีระกุล

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

๑๒. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สถานประกอบการค้าอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรีผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

๒. ประชาชนในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ได้รับการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคในการบริโภคอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ

๓. ประชาชนที่อยู่อาศัยในเขตเทศบาลนครนนทบุรี มีสุขภาพพลานามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

๔. ประชาชนเกิดความตระหนักและเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการค้าอาหาร ที่ได้มีการรับรองมาตรฐาน

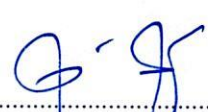
ลงชื่อ..........ผู้เขียนโครงการ
(นางสาววิภาดา วีระกุล)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........ผู้เขียนโครงการ
(นางสาวพัชรพี สังข์ทอง)
นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางบุปผา เถาว์ศิริ)
หัวหน้าฝ่ายจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ
(นายเพิ่มพงษ์ พุมวิเศษ)
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจทานโครงการ
(นายสมศักดิ์ ศรีเพ็ง)
ผู้อำนวยการส่วนบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวสุกัญญา สุขการณ์)
ปลัดเทศบาลนครนนทบุรี

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายนิยม ประสงค์ชัยกุล)
รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสมนึก ชนเดชากุล)
นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี

ประมาณการค่าใช้จ่ายที่ใช้ในโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕

งบประมาณรายจ่ายเทศบาลนครนนทบุรี ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ แผนงานสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย งบประมาทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการบริหารการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙๕๐,๐๐๐ บาท (เก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยแยกเป็นรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าดำเนินการจัดอบรมแก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร รวมเป็นเงิน ๖๘,๖๐๐ บาท ดังนี้

๑.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒ มื้อ ๔๐๐ คน X ๒๕ บาท	= ๒๐,๐๐๐	บาท
๑.๒ ค่าอาหารกลางวัน ๔๐๐ คน x ๕๐ บาท	= ๒๐,๐๐๐	บาท
๑.๓ ค่าจัดทำบัตรผู้สัมผัสอาหาร ๕๐๐ ใบ	= ๒๕,๐๐๐	บาท
๑.๔ ค่าวิทยากร	= ๓,๖๐๐	บาท

๒. ค่าดำเนินการจัดอบรมและพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย รวมเป็นเงิน ๓๖,๒๐๐ บาท ดังนี้

๒.๑ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑,๔๐๐ คน x ๒๕ บาท	= ๓๕,๐๐๐	บาท
๒.๒ ค่าวิทยากร ๒ ชั่วโมง	= ๑,๒๐๐	บาท

๓. ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์สำนักงานในการจัดอบรม เช่น ไวนิล กระดาษ ปากกา น้ำยาลบคำผิด แฟ้มใส่เอกสาร ยางลบ ดินสอ ฯลฯ เป็นเงิน = ๔๐,๐๐๐ บาท

๔. จัดทำป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและจัดพิมพ์สติ๊กเกอร์วันหมดอายุ สำหรับร้านอาหารและแผงลอย เป็นเงิน = ๔๐๐,๐๐๐ บาท

๕. ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการตรวจอาหาร เช่น น้ำยา SI-๒ แอลกอฮอล์จุดไฟ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ สำลี ชุดอุปกรณ์ภาคสนาม ฯลฯ เป็นเงิน = ๒๐๐,๐๐๐ บาท

๖. ค่าจัดทำคู่มือเอกสารประชาสัมพันธ์ สติ๊กเกอร์ ชุดนิทรรศการด้านสุขาภิบาลอาหาร และสิ่งพิมพ์อื่นๆ เป็นเงิน = ๑๑๐,๐๐๐ บาท

๗. ค่าจัดซื้อวัสดุงานบ้านงานครัว เช่น ถังพลาสติก กระดาษทิชชู น้ำยาล้างจาน ฯลฯ เป็นเงิน = ๒๕,๒๐๐ บาท

๘. ค่าจัดซื้อวัสดุคอมพิวเตอร์ เช่น หมึกพิมพ์ เป็นเงิน = ๖๐,๐๐๐ บาท

๙. ค่าจัดซื้อวัสดุไฟฟ้าและวิทยุ เช่น ถ่านอัลคาไลน์ ๓A = ๑๐,๐๐๐ บาท

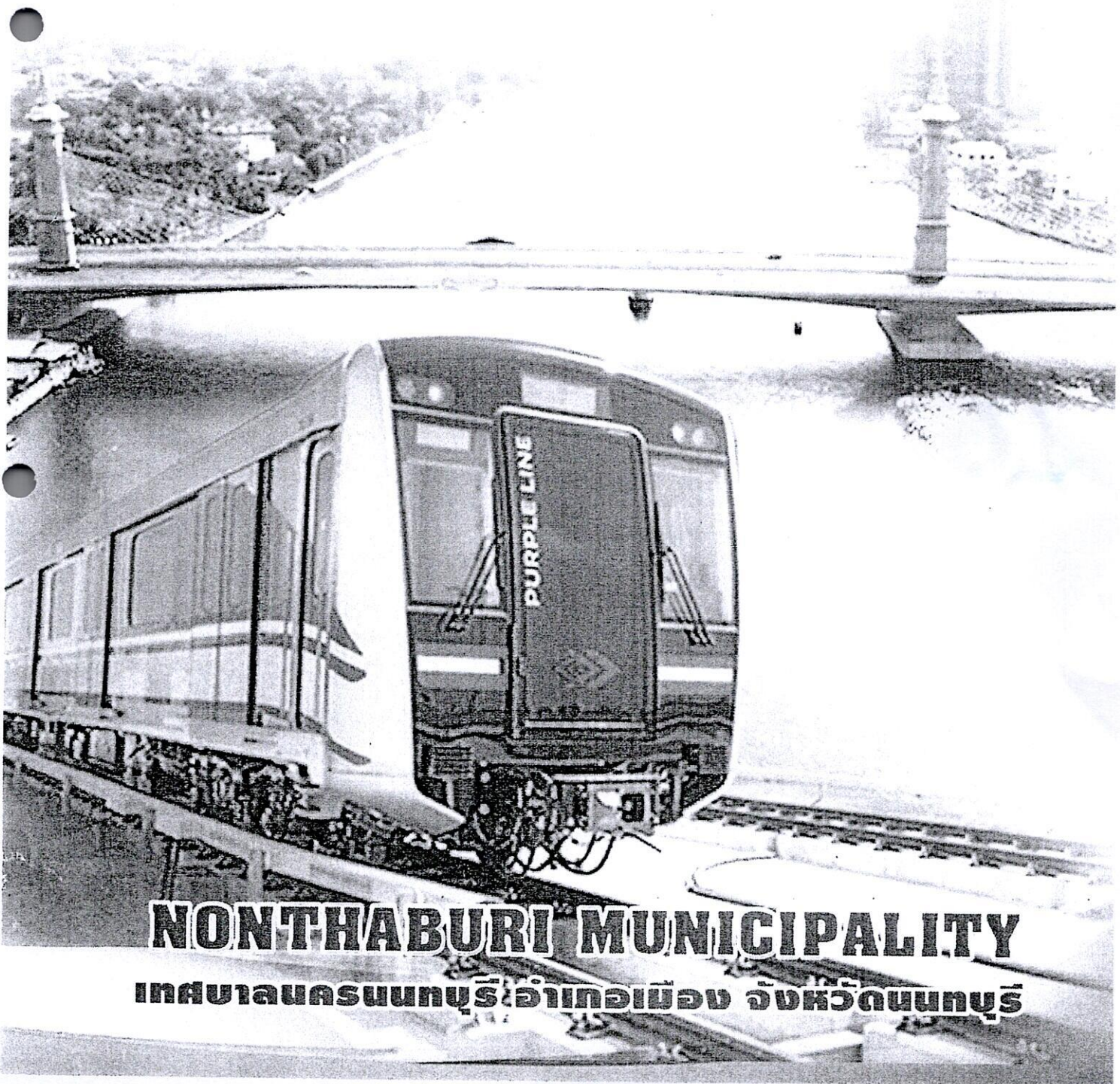
แผนการดำเนินงานตามโครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕
งานสุขาภิบาล สำนักงานการสาธารณสุขจังหวัดและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี

รายละเอียดการดำเนินงาน	ต.ค.๖๔	พ.ย.๖๔	ธ.ค.๖๔	ม.ค.๖๕	ก.พ.๖๕	มี.ค.๖๕	เม.ย.๖๕	พ.ค.๖๕	มิ.ย.๖๕	ก.ค.๖๕	ส.ค.๖๕	ก.ย.๖๕
โครงการยกระดับมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ปี ๒๕๖๕ ๑. จัดซื้อชุดทดสอบและอุปกรณ์ตรวจวิเคราะห์สำหรับดำเนินโครงการยกระดับมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ๒. ตรวจสอบสถานประกอบการค้าอาหาร จำนวน ๑,๔๐๐ แห่งในพื้นที่เทศบาลนครนนทบุรี โดยตรวจตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ และด้านชีวภาพด้วยชุดทดสอบภาคสนามโคดลิฟท์แอนด์ทีเรีย (SI-๒) ในสถานที่ราชการ โรงเรียน บริษัทเอกชน ห้างสรรพสินค้า และตลาดสดในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ๓. จัดทำคู่มือ เอกสาร และแผ่นพับเพื่อเผยแพร่ให้ความรู้เรื่องคู่มือผู้สัมผัสอาหาร ๔. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์มาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ๕. ร่วมตรวจประเมินสถานประกอบการค้าอาหารกับเทศบาล/อปท.ภาคีเครือข่ายจำนวน ๑๑ แห่ง ๖. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการค้าอาหาร ๗. เติริยมความพร้อมการจัดพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ๘. จัดพิธีมอบป้ายจัดพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ ให้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารผ่านแกนนำมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ๙. ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการค้าด้านอาหาร ๑๐. สรุปงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน	๑ - ๓๐ ต.ค.			๔ ต.ค. ๖๔ - ๓๐ มิ.ย.๖๕	๑ ม.ค. - ๒๘ ก.พ.	๑ มี.ค. - ๓๐ เม.ย.	๑ - ๓๐ พ.ค.	๑ มิ.ย. - ๓๐ ก.ค.	๑ - ๓๐ ส.ค.	๑-๓๐ ก.ย.	๑-๓๐ ต.ย.	๑-๓๐ พ.ย.



เทศบาลนครนนทบุรี

ขอประมาณราคาจ้างประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



NONTHABURI MUNICIPALITY

เทศบาลนครนนทบุรี อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

จำนวน

950,000 บาท

- เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการค้าอาหาร แผงลอย โรงอาหาร และสถานที่ผลิตอาหาร ค่าใช้จ่ายสำหรับจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ค่าน้ำยาตรวจสอบอาหารและน้ำ และจัดทำเอกสาร สื่อ ป้ายประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร สำหรับจ่ายเป็นค่าซื้อวัสดุอุปกรณ์ และเป็นค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการอบรม ศึกษาดูงานผู้ประกอบการค้าอาหาร หาบเร่ แผงลอย โรงอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ค่าพิมพ์เอกสารต่างๆ ค่ากระดาษ ค่าแฟ้ม ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าจ้างเหมารถศึกษาดูงาน ค่าอาหาร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ค่าที่พัก ค่าใช้จ่ายในการจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ฯลฯ
 - เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.2560
 - เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมและการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.2557
 - เป็นไปตามหนังสือกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) 0405.2/ว 395 ลงวันที่ 10 ตุลาคม 2560
 - เป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2561 -2565 (ฉบับ ทบทวน) หน้าที่ ผ.02-1-4-7 ถึง 8 ลำดับที่ 11
- ตั้งจ่ายจากรายได้ ปรากฏในแผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและสาธารณสุขอื่น