

๑. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ ๕ ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๓) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ ๘๙.๘๔ ๙๑.๔๐ ๑๒๘.๗๒ ๑๑๖.๔๖ และ ๘๔.๕๒ ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๑ และลดลงในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ บ่งชี้ว่า กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร

สืบเนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งการกระจายสินค้า แหล่งวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัด ซึ่งมีอยู่หลากหลายช่องทางการผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งคือ ต้นน้ำของอาหารเป็นขั้นตอนการผลิตที่อยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร ส่งผลให้แหล่งจำหน่ายอาหารซึ่งก็คือปลายทางของอาหารก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภค ในกรุงเทพมหานครยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีต่างๆ ในวัตถุดิบอาหารอยู่นั้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครอย่างสูงสุด สำนักงานเขตบางกอกใหญ่จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ในยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี ทั้งนี้ เพื่อการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง และสถานประกอบการด้านอาหารตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและด้านการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร ให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร ทั้งด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว) ร้อยละ ๑๐๐

๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B ตามกฎหมาย (ระดับ ๔ ดาว/

Green Service) ร้อยละ ๒๐

๓) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด A ตามกฎหมาย (ระดับ ๕ ดาว/

Green Service Plus) ร้อยละ ๑๐

๓.๒ ร้อยละ ...

๓.๒ ร้อยละ ๙๖ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค
 ๓.๓ ร้อยละ ๙๘ ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

๔.๑ ประเภทโครงการยุทธศาสตร์ (Flagship Project) และเป็นโครงการต่อเนื่อง

๔.๒ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒
 ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ ๔ คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนา
 กรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี
 พ.ศ. ๒๕๖๖ ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕
 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสาร
 ปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๑ ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ ๑.๕.๑๑.๒
 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร รวมทั้งสอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักงานฯ ๔ ปี
 (พ.ศ. ๒๕๖๕ - ๒๕๖๘) การกึ่งพื้นที่ ๖ สุขภาพอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ ๑ ควบคุม กำกับให้
 สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ ๒ ควบคุม กำกับ
 ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
 ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ ๓ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ ๔ ควบคุม
 กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาล
 อาหาร มาตรการที่ ๕ ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง และมาตรการที่ ๖ เจ้าหน้าที่
 ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๓ รูปแบบโครงการเป็นโครงการรณรงค์ ประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงาน
 ต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็น
 การเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

- ระยะเวลาดำเนินการตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖
 ณ สถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. ขออนุมัติโครงการและแผนปฏิบัติงาน	↔											
๒. ตรวจสุขาภิบาลสถานประกอบการ อาหาร ด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา		←										→
๓. จัดซื้อค่าตัวอย่างอาหารใน สถานประกอบการ		←										→
๔. จัดประชุมผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่									↔			
๕. จัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษาในพื้นที่ จำนวน ๑ ครั้ง										↔		
๖. สรุปและรายงานผลโครงการเสนอ ผู้บริหาร												↔

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหาร
ปลอดภัย เป็นเงิน ๗๐,๘๔๐.- บาท (เจ็ดหมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่าย ดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมาย ระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
เขตอาหาร ปลอดภัยภายใต้ แผนยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมือง อาหารปลอดภัย	สถานประกอบการ อาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และ สถานศึกษาในพื้นที่ เขตบางกอกใหญ่	ค่าตัวอย่างอาหาร	๒๐,๐๐๐. -	ระเบียบกระทรวงการ คลังว่าด้วยการจัดซื้อ จัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๗๙.
		ค่าอาหารทำการนอกเวลา (๕๐ บาทต่อชั่วโมง x ๕ คน x ๔ ชั่วโมง x ๒๐ ครั้ง)	๒๐,๐๐๐. -	ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง การจ่ายเงินค่าอาหาร ทำการนอกเวลา พ.ศ. ๒๕๒๙ ข้อ ๘.๑
		ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์ และสาธารณสุข - นักวิชาการสุขาภิบาล (๒๐๐ บาทต่อชั่วโมง x ๓ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข (๑๕๐ บาทต่อชั่วโมง x ๒ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง) - ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว (๙๐ บาทต่อชั่วโมง x ๑ คน x ๔ ชั่วโมง x ๔ ครั้ง)	๑๕,๘๔๐. -	ระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วยการกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราค่าตอบแทน ตอบแทนแก่บุคลากร ทางด้านการแพทย์ และสาธารณสุขใน สังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ ฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๑ และฉบับ ที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๖๔
	สถานศึกษาในพื้นที่ เขตบางกอกใหญ่	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๕๐ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)	๑,๒๕๐. -	ระเบียบกระทรวงการ คลังว่าด้วยการจัดซื้อ จัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าจัดนิทรรศการ	๘,๗๕๐. -	
	สถานประกอบการ ตลาดในพื้นที่เขต บางกอกใหญ่	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๒๕ บาท x ๒๐ คน x ๑ มื้อ x ๑ ครั้ง)	๕๐๐. -	ระเบียบกระทรวงการ คลังว่าด้วยการจัดซื้อ จัดจ้างและการ บริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในตลาด	๔,๕๐๐. -	

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๐,๘๔๐.- บาท (เจ็ดหมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

หมายเหตุ ทั้งนี้ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
สถานประกอบการอาหารไม่ให้ความร่วมมือ ทำให้ไม่ผ่านการตรวจประเมินด้านกายภาพและด้านความปลอดภัยของอาหาร	๑	๓	ปานกลาง	บังคับใช้มาตรการทางกฎหมายอย่างเข้มงวด

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ สถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร สถานศึกษา ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๓ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๑. ร้อยละของสถานประกอบการได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร			<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คูณด้วย ๑๐๐หารด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด	ตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงกันยายน ๒๕๖๖
๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	<u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> ๑. แบบตรวจประเมิน	
๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B ตามกฎหมาย (ระดับ ๔ ดาว/ Green Service)	ร้อยละ ๒๐	ผลลัพธ์	๒. เกณฑ์มาตรฐาน	
๒) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด A ตามกฎหมาย (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus)	ร้อยละ ๑๐	ผลลัพธ์	๓. เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/ เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
๒. ร้อยละความสำเร็จของ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการ สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน ของเชื้อโรค	ร้อยละ ๙๖	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการ ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วยจำนวนตัวอย่าง อาหารทั้งหมดที่ทำการ ตรวจวิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	รายงานผลการ ดำเนินงานให้กอง สุขาภิบาลอาหาร ทุกเดือน
๓. ร้อยละความสำเร็จของ ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการ สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน ของสารพิษ	ร้อยละ ๙๘	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ตรวจวิเคราะห์ไม่พบการ ปนเปื้อนของสารพิษ คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนตัวอย่างอาหาร ทั้งหมดที่ทำการตรวจ วิเคราะห์ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> จำนวนตัวอย่างอาหารที่ ได้รับการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	รายงานผลการ ดำเนินงานให้กอง สุขาภิบาลอาหาร ทุกเดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

๑๐.๒.๑ รายงานสรุปการใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน ๓ ครั้ง ดังนี้

- ครั้งที่ ๑ การใช้จ่ายงบประมาณตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงเดือน
มกราคม ๒๕๖๖
- ครั้งที่ ๒ การใช้จ่ายงบประมาณตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖ ถึงเดือน
พฤษภาคม ๒๕๖๖
- ครั้งที่ ๓ การใช้จ่ายงบประมาณตั้งแต่เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ ถึงเดือน
กันยายน ๒๕๖๖

๑๐.๒.๒ รายงานการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ ดี ทุก ๓ เดือน ดังนี้

- ครั้งที่ ๑ เดือนธันวาคม ๒๕๖๕ ร้อยละ ๑๕
- ครั้งที่ ๒ เดือนมีนาคม ๒๕๖๖ ร้อยละ ๔๐
- ครั้งที่ ๓ เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ ร้อยละ ๗๐
- ครั้งที่ ๔ เดือนกันยายน ๒๕๖๖ ร้อยละ ๑๐๐

๑๐.๒.๓ รายงานผลโครงการผ่านระบบ Digital Plan เป็นประจำทุกเดือน

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตบางกอกใหญ่ ได้รับการส่งเสริมให้
มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ โดยผลการตรวจ
ประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑) ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละ
ประเภทตามแบบตรวจด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๒) ด้านความปลอดภัยของอาหาร

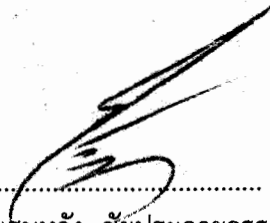
- อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ผลการสุ่มตรวจ
ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ร้อยละ ๙๘

- อาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจความสะอาด
ด้วยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) และในน้ำบริโภคตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ด้วยชุดทดสอบ อ.๑๑ ผลการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโรค ร้อยละ ๙๖

๓) ด้านผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาล
อาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวยมนา จรรยา)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสมหวัง ชัยประกายวรรณ)
ผู้อำนวยการเขตบางกอกใหญ่

ผู้ควบคุมการเขต..... วันที่...../...../.....
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต..... วันที่...../...../.....
หัวหน้าฝ่ายหรือเทียบเท่า..... วันที่ 1 / ๗ / ๖5
เจ้าหน้าที่ธุรการหรือเทียบเท่าประจำแผนก..... วันที่ 1 / ๗ / ๖5
เจ้าหน้าที่พิมพ์/ทวน..... วันที่ 1 / ๗ / ๖5