

MOIT ๑๒	หน่วยงานของท่านเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามภารกิจของหน่วยงาน
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ๑.๒ โครงการ/กิจกรรม

โครงการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุทัยธานี  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. หลักการและเหตุผล

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีมีพันธกิจหน้าที่รับผิดชอบสำคัญคือการควบคุมกำกับดูแล ตรวจสอบเฝ้าระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพและภัยอันตรายจากโรคติดต่อที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยเฉพาะปัจจัยสี่แห่งการดำรงชีพได้แก่ อาหารและน้ำให้ความสำคัญต่อการพัฒนาเชิงระบบอย่างครบวงจร โดยมีการส่งเสริมเพื่อให้เกิดการพัฒนาทั้งผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ผู้ประกอบการผลิตและผู้ประกอบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพ ผู้บริโภค โรงพยาบาลของรัฐ เจ้าหน้าที่ บุคลากรและเครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพทั้งสถานที่ผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพมีคุณภาพตามมาตรฐาน โรงพยาบาลของรัฐปรุงอาหารที่ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงให้กับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยและได้รับประโยชน์สูงสุดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ รวมทั้งเพื่อเป็นการสนับสนุนอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สุขภาพในชุมชนของไทยให้มีความสามารถในการผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพได้ตามมาตรฐานได้ดียิ่งขึ้น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุทัยธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ขึ้นโดยได้รับงบประมาณในการดำเนินงานทั้งสิ้นเป็นเงิน ๒๖๕,๐๐๐ บาท (สองแสนหกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) จากแหล่งงบประมาณ ดังนี้ ๑.งบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัด เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๕๐,๐๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) ๒.งบประมาณจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี (โดยใช้งบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๕,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๒. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อป้องกันควบคุมโรคติดต่อที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ
๒. เพื่อให้ประชาชนในจังหวัดอุทัยธานีได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพอาหารที่จำหน่ายมีความปลอดภัยจากโรคและสารปนเปื้อน เช่น ยาฆ่าแมลง สารปรุงแต่งอาหาร น้ำมันทอดซ้ำ
๓. เพื่อตรวจเฝ้าระวังควบคุมการผลิตและการจำหน่ายน้ำดื่มให้ได้มาตรฐาน
๔. เพื่อส่งเสริม พัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนที่ผลิตและจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี ให้มีความปลอดภัย
๕. เพื่อส่งเสริมให้โรงพยาบาลของรัฐปรุงอาหารที่ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงให้กับผู้ป่วย
๖. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน
๗. เพื่อบูรณาการงานการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค ในการควบคุม กำกับ และเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จากแหล่งผลิตและการจำหน่ายในพื้นที่
๘. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค ให้มีความรู้และตระหนักถึงการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ด้านอาหารให้มีความปลอดภัย

๓. เป้าหมายของโครงการ

๑. ตรวจสอบวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์และด้านเคมีในผลิตภัณฑ์อาหารสด ในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๑,๐๐๐ ตัวอย่าง

๒. ตรวจสอบวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์และด้านเคมีในผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป และอาหารพร้อมบริโภค ในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๖๐ ตัวอย่าง

๓. ตรวจสอบวิเคราะห์สารโพลาร์จากน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง

๔. สุ่มตรวจสอบวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคที่ผลิตจากตู้จำหน่ายหยอดเหรียญ ในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานีจำนวน ๒๕ ตัวอย่าง

๕. ตรวจสอบปริมาณไอโอดีนผลิตภัณฑ์เกลือบริโภคในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๔๐ ตัวอย่าง

๖. ผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหารจากแหล่งผลิตและจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๖๐ ตัวอย่าง

๗. ผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนที่ผลิตและจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง

๘. สถานที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๖๐ แห่ง

๙. เครือข่ายผลิตวัตถุดิบส่งให้โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยจังหวัดอุทัยธานี และเครือข่ายผู้จำหน่ายในตลาดนัดอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลของรัฐ ๘ แห่ง

๑๐. ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนศูนย์เรียนรู้ต้นแบบในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี จำนวน ๒๐ คน

๑๑. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข หน่วยงานภาครัฐและเอกชน เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคและผู้บริโภคในพื้นที่ ๘ อำเภอ จังหวัดอุทัยธานี

๔. วิธีดำเนินการ

กลยุทธ์ที่ ๑ บูรณาการการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างสาธารณสุข หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค ในการควบคุม กำกับ ดูแล ฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพด้านอาหาร อาหารสด อาหารแปรรูป และอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานีปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

กิจกรรมที่ ๑.๑ ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดด้านเคมี โดยตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารสด อาหารแปรรูป ได้แก่ ยาฆ่าแมลง บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลินและสารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น และตรวจวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดด้านจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภคเพื่อฝ้าระวังอันตรายจากเชื้อก่อโรคอาหารเป็นพิษ

กิจกรรมที่ ๑.๒ เก็บตรวจตัวอย่างน้ำมันทอดซ้ำอาหารในพื้นที่ เพื่อตรวจสอบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ โดยบูรณาการร่วมกับพื้นที่ พร้อมติดตามผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๑.๓ สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในพื้นที่ยุทธศาสตร์ที่จังหวัดอุทัยธานีตรวจวิเคราะห์  
คุณภาพด้านจุลินทรีย์ตามมาตรฐานที่กำหนด

กิจกรรมที่ ๑.๔ เก็บตัวอย่างเกลือบริโภคจากแหล่งจำหน่าย ในร้านอาหาร แผงลอยจำหน่าย  
อาหาร และแหล่งชุมชนเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพตรวจหาปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคด้วยชุดทดสอบ  
เบื้องต้น

กิจกรรมที่ ๑.๕ การประชาสัมพันธ์เชิงรุกและรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารและ  
ผลิตภัณฑ์สุขภาพ

๑.๕.๑ บูรณาการจัดทำแผนการร่วมในการดำเนินงานประชาสัมพันธ์เชิงรุกและ  
รณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี

๑.๕.๒ ประชาสัมพันธ์เชิงรุกและรณรงค์ให้ความรู้ สร้างความตระหนักรู้ด้านอาหาร  
ปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริโภค ประชาชนทั่วไป และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข  
ทุกระดับ ให้ความรู้ความเข้าใจและตระหนักถึงการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพให้มีความปลอดภัย  
โดยผ่านช่องทางดังนี้

- สื่อมวลชนท้องถิ่น และสถานีวิทยุกระจายเสียง
- โครงการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่จังหวัดอุทัยธานี
- โครงการหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้กับประชาชนจังหวัดอุทัยธานี
- งานมหกรรมอาหารของแต่ละอำเภอ
- งานกาชาดและงานประจำปีจังหวัดอุทัยธานี
- เครือข่ายอาสาสมัครสาธารณสุขในชุมชน
- เครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้อง
- เครือข่ายเกษตรกรปลูกผักผลไม้อินทรีย์และปลอดภัย

กิจกรรมที่ ๑.๖ เผ่าระวังความปลอดภัยในอาหารสูง อาหารสดและอาหารพร้อมบริโภค  
โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสูง อาหารสดและอาหารพร้อมบริโภค เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพตามมาตรฐานด้าน  
จุลินทรีย์ ด้วยชุดทดสอบ SI ๒ เพื่อตรวจวิเคราะห์เชื้อ Coliform bacteria

กิจกรรมที่ ๑.๗ เก็บตัวอย่างน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็งจากแหล่งผลิตใน  
พื้นที่ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

กิจกรรมที่ ๑.๘ เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ประเภทลูกชิ้น ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

กิจกรรมที่ ๑.๙ เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทอาหารทั่วไป จากสถานที่ผลิต  
กลุ่มเป้าหมาย ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

กิจกรรมที่ ๑.๑๐ เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน จากสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพ  
ชุมชนกลุ่มเป้าหมาย ส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ

กิจกรรมที่ ๑.๑๑ บูรณาการงานอาหารปลอดภัยที่เป็นปัญหาในพื้นที่กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง  
เพื่อดำเนินการแก้ไขปัญหาในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ ๒ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน GMP/Primary GMP พร้อมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพ ให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยบูรณาการร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน

กิจกรรมที่ ๒.๑ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

กิจกรรมที่ ๒.๒ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

กิจกรรมที่ ๒.๓ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตน้ำปลาและน้ำจิ้ม

กิจกรรมที่ ๒.๔ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตอาหารประเภทอาหารทั่วไปกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ น้ำแข็ง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไอศกรีม น้ำส้มเกล็ดหิมะ หมูทุบ ขนมเปียะ ขนมอบ ขนมปัง เป็นต้น

กิจกรรมที่ ๒.๕ ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน (อาหารแปรรูปที่ผลิตในภาชนะพร้อมจำหน่าย) ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน Primary GMP

กิจกรรมที่ ๒.๖ บูรณาการการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารกลุ่มเป้าหมายตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP และสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน (OTOP) ร่วมกับ Primary GMP Team ระดับจังหวัดและระดับอำเภอ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ Primary GMP

กิจกรรมที่ ๒.๗ พัฒนาศักยภาพสถานผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพให้เป็นศูนย์เรียนรู้ต้นแบบ

กิจกรรมที่ ๒.๘ พัฒนาระบบสารสนเทศด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพให้มีการเชื่อมโยงข้อมูลกับเครือข่ายในทุกกระดับ

กลยุทธ์ที่ ๓ บูรณาการและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน ในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานีปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

กิจกรรมที่ ๓.๑ ประชุมชี้แจงการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในคณะกรรมการและคณะทำงานขับเคลื่อนการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดอุทัยธานี

กิจกรรมที่ ๓.๒ ประชุมขับเคลื่อนการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เพื่อสนับสนุนให้โรงพยาบาลของรัฐปรุงอาหารที่ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงให้กับผู้ป่วย

กิจกรรมที่ ๓.๓ บูรณาการการขับเคลื่อนการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนในจังหวัดอุทัยธานี ร่วมกับเครือข่ายในการจัดการกรณีเกิดอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยอาหาร

กิจกรรมที่ ๓.๔ จัดทำฐานข้อมูล วิเคราะห์ปัญหา สรุปผลการดำเนินงาน และรายงานผลการตรวจสอบประเมินให้หน่วยงานระดับอำเภอทราบ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาในระดับพื้นที่

๕.ระยะเวลาการดำเนินการ

เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ - เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๕

## ๖. สถานที่ดำเนินการ

๑. สถานที่ผลิต/จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทุกอำเภอ (๘ อำเภอ) ได้แก่
  - ตลาดสด จำนวน ๑๐ แห่ง
  - ตลาดนัด จำนวน ๖๐ แห่ง
  - ร้านขายของชำ จำนวน ๗๑๙ ร้าน
  - ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน ๔๕ ราย
๒. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอทุกแห่ง และเครือข่ายหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชนที่ประสานการดำเนินงานแบบบูรณาการร่วมกับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) เขตสุขภาพที่ ๓ นครสวรรค์ ในการลงพื้นที่ปฏิบัติงานตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
๓. งานประจำปี/เทศกาล หรืองานต่างๆ ของทุกอำเภอ

## ๗. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

## ๘. งบประมาณ

๘.๑ ขอรับเงินอุดหนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุทัยธานี จำนวนเงิน ๒๕๐,๐๐๐ บาท (สองแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) รายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่ายปรากฏตามเอกสารแนบท้าย

๘.๒ งบประมาณในส่วนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี (โดยใช้งบประมาณสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) จำนวนเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท(หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน) (เฉพาะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และส่วนราชการ ยกเว้นเงินอุดหนุนที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้รับไว้เป็นการเฉพาะตามกฎหมาย ซึ่งต้องตั้งงบประมาณอุดหนุนให้หน่วยงานที่ขอรับเงินอุดหนุนตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยเงินอุดหนุนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๕๙ ข้อ ๗)

## ๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการ

- ๙.๑. ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยและได้รับประโยชน์สูงสุดจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถป้องกันและควบคุมโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในพื้นที่ได้
- ๙.๒. ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารจากโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ
- ๙.๓. ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ผลิตและจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานีได้รับการส่งเสริมพัฒนาและยกระดับคุณภาพ รวมถึงได้รับการควบคุม กำกับ ดูแล ตรวจสอบและเฝ้าระวังให้มีความปลอดภัยได้มาตรฐาน
- ๙.๔. สามารถลดการเกิดการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ในผลิตภัณฑ์อาหารสด ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป และอาหารพร้อมบริโภคที่ผลิตและจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี
- ๙.๕. ผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนให้เป็นศูนย์เรียนรู้ต้นแบบ สามารถผลิตอาหารที่ได้มาตรฐานและเป็นต้นแบบในการพัฒนาให้กับชุมชนอื่นๆได้
- ๙.๖. อาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลของรัฐ และที่จำหน่ายในโรงพยาบาลใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง

๙.๗ เกิดประสิทธิผลเพิ่มขึ้นในการดำเนินงานจากการบูรณาการงานคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข หน่วยงานภาครัฐและเอกชน และเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค ในการควบคุม กำกับ และเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จากแหล่งผลิตและการจำหน่ายในพื้นที่

๙.๘ ผู้บริโภคได้รับการพัฒนาศักยภาพ ให้มีความรู้ความเข้าใจ และตระหนักถึงการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารให้มีความปลอดภัย

๙.๙ บุคลากร เจ้าหน้าที่และเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ได้รับการพัฒนาศักยภาพ เกิดความร่วมมือในการควบคุม กำกับ ติดตามและเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จากแหล่งผลิตและการจำหน่ายในพื้นที่จังหวัดอุทัยธานี รวมถึงมีการดำเนินงานสอดคล้องเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั้งจังหวัด

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวจิราพร เกษศิลป์)

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางจินตนา พูลสุขเสริม)

เภสัชกรเชี่ยวชาญ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายปรารถนา ประสงค์ดี)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

แบบประมาณการใช้จ่ายงบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุทัยธานี

รายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่ายแนบท้าย

โครงการ ความปลอดภัยด้านอาหาร จังหวัดอุทัยธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
๑	ค่าชุดทดสอบสารปลอมปนในอาหาร	๔๒,๖๐๕.๕๕
	-ชุดตรวจสอบสารบอแรกซ์ ๑๕ ชุด x ๑๒๙.๔๗ บาท เป็นเงิน	๑,๙๔๒.๐๕
	-ชุดตรวจสอบสารฟอกขาว ๑๕ ชุด x ๘๕.๖๐ บาท เป็นเงิน	๑,๒๘๔.๐๐
	-ชุดตรวจสอบสารกันรา ๑๕ ชุด x ๑๔๗.๖๖ บาท เป็นเงิน	๒,๒๑๔.๙๐
	-ชุดตรวจสอบฟอร์มาลีน ๑๓๕ ชุด x ๒๙.๙๖ บาท เป็นเงิน	๔,๐๔๔.๖๐
	-ชุดทดสอบน้ำมันทอดซ้ำ ๑๐ ชุด x ๕๓๐ บาท เป็นเงิน	๕,๓๐๐.๐๐
	-ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง ๔๐ ชุด x ๖๙๕.๕๐ บาท เป็นเงิน	๒๗,๘๒๐.๐๐
๒	ค่าชุดตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์เบื้องต้น	๑๐,๓๗๙.๐๐
	-ชุด SI ๒ ๒ ชุด x ๖๔๒ บาท เป็นเงิน	๑,๒๘๔.๐๐
	-ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๑๐ กล่อง x ๙๐๙.๕๐ บาท	๙,๐๙๕.๐๐
๓	ค่าธรรมเนียมตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทอาหารทั่วไป	๑๗๗,๘๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์น้ำ ๒๖ ตัวอย่าง x ๔,๔๐๐ บาท เป็นเงิน	๑๑๔,๔๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์ลูกชิ้น ๕ ตัวอย่าง x ๔,๔๐๐ บาท เป็นเงิน	๒๒,๐๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์น้ำแข็ง ๕ ตัวอย่าง x ๔,๔๐๐ บาท เป็นเงิน	๒๒,๐๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์น้ำปลา ๑ ตัวอย่าง x ๙,๒๐๐ บาท เป็นเงิน	๙,๒๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์ซอส(น้ำจิ้ม) ๑ ตัวอย่าง x ๕,๙๐๐ บาท เป็นเงิน	๕,๙๐๐.๐๐
	-ตรวจวิเคราะห์ซอส(น้ำจิ้มสุกี้) ๑ ตัวอย่าง x ๔,๓๐๐ บาท เป็นเงิน	๔,๓๐๐.๐๐
๔	ค่าเบี้ยเลี้ยงเจ้าหน้าที่	๑๖,๒๑๕.๔๕
๕	ค่าจัดทำเอกสารเผยแพร่และสรุปผลการดำเนินงาน	๓,๐๐๐.๐๐
	รวม	๒๕๐,๐๐๐.๐๐

(ตัวหนังสือ) (สองแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ: ประมาณการใช้จ่ายงบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุทัยธานี สามารถใช้จ่ายกับประมาณการค่าใช้จ่ายสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีและลงทะเบียนประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปีงบประมาณพ.ศ.๒๕๖๕ ได้



แบบประมาณการค่าใช้จ่ายงบประมาณสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

รายละเอียดประมาณการค่าใช้จ่ายแนบท้าย

โครงการ ความปลอดภัยด้านอาหาร จังหวัดอุทัยธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)
๑	ค่าธรรมเนียมตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร ประเภทอาหารทั่วไป	๑๑,๒๐๐
๒	ค่าเบี้ยเลี้ยงเจ้าหน้าที่	๓,๘๐๐
	รวม	๑๕,๐๐๐

(ตัวหนังสือ) (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

หมายเหตุ: ประมาณการใช้จ่ายงบประมาณสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีสามารถใช้จ่ายกับประมาณการค่าใช้จ่ายสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุทัยธานี และงบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕ ได้