

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร) (กสอ.) (นผ.)

รหัสโครงการ... : 08000000-6556

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 3,320,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 214,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักอนามัย / กองสาภิบาลอาหาร / กองสาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.โทร 1547

1.3 หลักการและเหตุผล

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ในทุกสถานประกอบกิจการทั้งร้านอาหาร บาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด อีกทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรม

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการอาหาร
2. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน
ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ...

จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ ไม่น้อยกว่า 2,000 คน และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่า 5,000 คน

1.6 สนับสนุนแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

ประเด็นยุทธศาสตร์ ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร(ผลลัพธ์ร้อยละของสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี) (Green Service)(ผลลัพธ์)(ตัวชี้วัดบูรณาการ)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 29/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนขออนุมัติเงินประจำงวด -/-

∴ ความก้าวหน้าของงานฯ = 1.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 9/11/2563 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (12%)

- ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม

และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (20%)

- สำรองความต้องการและจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ พร้อมทั้ง ประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการตามระเบียบฯ

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความคุ้มค่าการสาขาวิชาอาหาร (270,000 บาท) (20%)

- **สำรวจความต้องการเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารพร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไปเพื่อดำเนินการตามระเบียบฯ**

-//-

$\therefore$ ความก้าวหน้าของงานฯ = 14.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 09/12/2563 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (12%)

- ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม

และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (30%)
- สำรวจความต้องการและจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ พร้อมทั้ง ประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการตามระเบียบฯ
- ใบเสนอราคาวัสดุที่ทำการจัดซื้อ

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (270,000 บาท) (25%)
- สำรวจความต้องการเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารพร้อมทั้ง ประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไปเพื่อดำเนินการตามระเบียบฯ
- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 11/01/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (12%)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกาศประกวดราคา)

-

ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2

- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้ง่าย

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (60%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (30%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 24.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 2/5/2021 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (12%)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกาศประกวดราคา)

-

ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2

- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้ง่าย

-

ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3

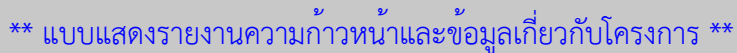
7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (40%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้



-//-

รายงานครั้งที่ 6

(งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (16%)

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสขาภิบาลอาหารแก่ประกอบกิจการและผู้ผลิตอาหาร

—

- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการกิจกรรม

—

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ครั้งที่ 3

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (60%)

- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้

-//-

รายงานครั้งที่ 7

(งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (25%)

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้ผลิตอาหาร

- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2

ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย

—

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3

- ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอชซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%)

	- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร - จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ - ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564 - ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564 -/- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 214,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย รายงานครั้งที่8 :: 11/05/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (26%) - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกวดราคา) - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2 - ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการจัดกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย - ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3 - พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3 - นิติกรตรวจร่างสัญญาฯ เรียบร้อยแล้ว - ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอสซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564 - จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 54 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 100) - จัดทำบันทึกแจ้งสำนักงานเขต และผู้รับจ้างเลื่อนการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ 7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%) - จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร - ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว 7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%) - ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร - จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ - ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564 - ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564 -/- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 41.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย รายงานครั้งที่9 :: 11/06/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (26%) - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกวดราคา) - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2 - ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการจัดกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย - ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3 - พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3
--	--

- นิติกรตรวจร่างสัญญาฯ เรียบร้อยแล้ว
- ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอสซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 54 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 100)
- จัดทำบันทึกแจ้งสำนักงานเขต และผู้รับจ้างเลื่อนการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้
- 7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%)
- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว
- 7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%)
- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้
- ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564
- ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564

--/

รายงานครั้งที่10 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 42.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

- 06/07/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (27%)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกวดราคา)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2
- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการจัดกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย

-

ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3
- นิติกรตรวจร่างสัญญาฯ เรียบร้อยแล้ว
- ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอสซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 54 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 100)
- จัดทำบันทึกแจ้งสำนักงานเขต และผู้รับจ้างเลื่อนการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้
- ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564
- ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564

--/

รายงานครั้งที่11 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 43.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

- 10/08/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (27%)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2 ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกวดราคา)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2
- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการจัดกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย

- ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3
- นิติกรตรวจร่างสัญญาฯ เรียบร้อยแล้ว
- ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอสซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 54 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 100)

- จัดทำบันทึกแจ้งสำนักงานเขต และผู้รับจ้างเลื่อนการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ฯ

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว

7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ
- ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564
- ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 44.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12 :: 13/09/2564 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 3,000,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน - บาท) (100%)

- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 (มีผู้ยื่นเอกสารประกวดราคาจ้างเหมาฯ จำนวน 2ราย เนื่องจากรายละเอียดไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขของการประกวดราคา)
- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 2

- ยกเลิกประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ ครั้งที่ 2 เนื่องจากรัฐบาลได้ออกข้อกำหนดห้ามการจัดกิจกรรม ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นจำนวนมากและมีโอกาสติดต่อสัมผัสกันได้โดยง่าย

- ประกาศร่างประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3

- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 3
- นิติกรตรวจร่างสัญญาฯ เรียบร้อยแล้ว
- ลงนามในสัญญาจ้างบริษัท อีเอสซี จำกัด เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2564
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 54 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 100)

- จัดทำบันทึกขออนุมัติแก้ไขสัญญาจ้างทำของจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รายละเอียดตามหนังสือที่ กงจ. 272/64 ลงวันที่ 31 สิงหาคม 2564

7.2 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (งบประมาณที่ขอ จำนวน 50,000 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 49,980 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 49,883.40 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 96.60 บาท) (100%)



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เรียบร้อยแล้ว
- 7.3 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณได้รับ จำนวน 270,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 214,000 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 56,000 บาท) (100%)
- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้
- ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2564
- ดำเนินการตรวจรับเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2564

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....