



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50280000-3331

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 73,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 67,500 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตปทุม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง โทร 6269

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ โทร 1549

**1.3 หลักการและเหตุผล**

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น  
ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ทั้งนี้  
เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้ หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว  
และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์  
และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย  
จากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว  
รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากกรับริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อให้มีการป้องกัน และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ
2. เพื่อก่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 375 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
2. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ 90
3. เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน 300 ตัวอย่าง
4. เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 90
5. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง  
โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ 90 ของสถานประกอบการทั้งหมด
6. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 โรงเรียน
7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสด จำนวน 3 แห่ง
8. ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)
9. ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศา ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 8. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 22/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนอนุมัติโครงการและแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 30/11/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 26/12/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง		



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

รายงานครั้งที่4	<p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 27/01/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 45 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่5	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/02/2564 : ดำเนินการ</p>
รายงานครั้งที่6	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: อยู่ระหว่างการดำเนินงานตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/04/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/05/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่9	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/06/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่10	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/07/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่11	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/08/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 40 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง</p> <p>ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่12	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 15/09/2564 : ดำเนินการแล้วเสร็จ</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 67,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50280000-3331

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 73,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 67,500 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตปทุม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง ไทร 6269

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ ไทร 1549

**1.3 หลักการและเหตุผล**

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้ หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว

และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย

จากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว

รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อให้มีการป้องกัน และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

2. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 375 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
2. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ 90
3. เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน 300 ตัวอย่าง □
4. เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 90
5. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง  
โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ 90 ของสถานประกอบการทั้งหมด
6. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 โรงเรียน
7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสด จำนวน 3 แห่ง
8. ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)
9. ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1.8 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่ 1	:: 22/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนขออนุมัติโครงการและแผนปฏิบัติงาน :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 2	:: 30/11/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 3	:: 26/12/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 4	:: 27/01/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 45 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 5	:: 28/02/2564 : ดำเนินการ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 6	:: อยู่ระหว่างการดำเนินงานตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 7	:: 28/04/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 8	:: 28/05/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9	:: 28/06/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง



**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาซากแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด			
รายงานครั้งที่10	30/07/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาซากแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	26/08/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 40 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาซากแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	15/09/2564 : ดำเนินการแล้วเสร็จ	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
		:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 67,500 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50280000-3331

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 73,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 67,500 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ : สำนักงานเขตปทุมวัน / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธารทิพย์ มั่งคั่ง โทร 6269

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ โทร 1549

**1.3 หลักการและเหตุผล**

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น

ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้ หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว

และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์

และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย

จากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว

รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อให้มีการป้องกัน และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ
2. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 375 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
2. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ 90
3. เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน 300 ตัวอย่าง
4. เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 90
5. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ 90 ของสถานประกอบการทั้งหมด
6. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 โรงเรียน
7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสด จำนวน 3 แห่ง
8. ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)
9. ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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





ประเด็นยุทธศาสตร์







**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบึงกุ่ม / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวธรรตีย์ มั่งคั่ง โทร 6269

ผู้ประสานงาน สยป : นายสมประสงค์ ทามณีวรรณ โทร 1549

**1.3 หลักการและเหตุผล**

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ต่อเนื่องจากโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2563 ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย เพื่อให้ หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัว และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย จากทุกสำนักงานเขต ทั้งนี้ เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อให้มีการป้องกัน และเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารพิษในอาหารและน้ำ
2. เพื่อกะตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดจิตสำนึกในการประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลข่าวสารและมีความรู้ ความเข้าใจ มีทางเลือกในการซื้ออาหารที่ปลอดภัยบริโภค

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 375 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร และส่งห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาและทางเคมี
2. เก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษร้อยละ 90
3. เก็บตัวอย่างผักสด เพื่อตรวจวิเคราะห์สารกำจัดศัตรูพืชที่ตกค้างในผักสด จำนวน 300 ตัวอย่าง
4. เก็บตัวอย่างผักสดจากกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาดสด,ร้านอาหาร,ซูเปอร์มาร์เก็ต,มินิมาร์ท และโรงเรียนในพื้นที่เขต เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหาร โดยตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชร้อยละ 90
5. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาล ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยสถานประกอบการที่ได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ร้อยละ 90 ของสถานประกอบการทั้งหมด
6. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับเขต โดยดำเนินการในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 8 โรงเรียน
7. ดำเนินกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการในตลาดสด จำนวน 3 แห่ง
8. ส่งเสริมให้ผู้ผลิตอาหารในสถานประกอบการในพื้นที่เขต เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยการจัดอบรมของส่วนกลางหรือวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study)
9. ส่งเสริมให้สถานประกอบการในพื้นที่ ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศา ย่อย : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การปฏิบัติงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 8. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 22/10/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนขออนุมัติโครงการและแผนปฏิบัติงาน		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00	9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 30/11/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00	9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 26/12/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00	9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 27/01/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 45 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00	9 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย



รายงานครั้งที่ 5





**\*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\***

รายงานครั้งที่6	<p>:: 28/02/2564 : ดำเนินการ</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: อยู่ระหว่างการดำเนินงานตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด</p>
รายงานครั้งที่7	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 40.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/04/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหายาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่8	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/05/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหายาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่9	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 28/06/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 25 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหายาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่10	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 30/07/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหายาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 20 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่11	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 26/08/2564 : อยู่ระหว่างขั้นตอนการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและผักสด แบ่งเป็นตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี จำนวน 40 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 35 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง และตรวจหายาฆ่าแมลงในผักสด จำนวน 25 ตัวอย่าง ตรวจสอบไม่พบยาฆ่าแมลงทั้งหมด</p>
รายงานครั้งที่12	<p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 95.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 15/09/2564 : ดำเนินการแล้วเสร็จ</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 67,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)  
ตำแหน่ง .....

