



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : ค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50350000-3486

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 85,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 61,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางพลัด / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาวกันยาร คนเที่ยง , นางสาวสุภาวดี ดันนิติไพศาล 0243463 ผู้ประสานงาน สยป : นายธนูเทพ ประสานทอง 1517

**1.3 หลักการและเหตุผล**

กรุงเทพมหานคร ได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุง ยกมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารในโรงเรียน และตลาดสด รวมถึงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายให้ทุกสำนักงานเขตดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาการสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่เขต

ตามโครงการดังกล่าว สำนักงานเขตบางพลัดได้เข้าไปดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาล สถานที่จำหน่ายอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย

โดยจัดให้มีกรอบรมผู้ประกอบการ ผู้ปรุงอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร

เพื่อนำไปสู่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมจำหน่ายอาหาร การประกอบ ปรุงอย่างถูกสุขลักษณะ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

นอกจากนี้ยังดำเนินการตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

การเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ภาคสนามด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นและตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อเฝ้าระวังและป้องกันมิให้ผู้บริโภค

ได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารที่วางจำหน่าย ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร ในเรื่องอาหารปลอดภัย

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ดำเนินไปสูเป้าหมายเขตอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ 2562 สำนักงานเขตบางพลัด

จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยเพื่อดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานให้ครอบคลุมพื้นที่

รวมทั้งการรักษาสภาพของสถานที่ที่ได้มาตรฐานแล้วให้คงสภาพอยู่อย่างสม่ำเสมอ เพื่อประโยชน์ของประชาชน

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้จัดการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

3. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางพลัดและคุ้มครองผู้บริโภคและสาธารณสุข

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

แหล่งจำหน่ายอาหารทุกรายในพื้นที่เขตบางพลัด ได้รับการตรวจสอบด้านกายภาพ

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

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

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ปี 2563 ๗.

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 24/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ขออนุมัติโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 29/11/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

-จัดทำแผนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)

-ขออนุมัติปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (ค่าอาหารทำการนอกเวลา)

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 26/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนธันวาคม 2562

โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด

498 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 498 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 46 ตัวอย่าง

2.ฟอร์มาลีน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 41 ตัวอย่าง

3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 31 ตัวอย่าง

4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง

5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 100 ตัวอย่าง





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

- 6.สี่สังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 26 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 23 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซีส ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 20 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 28 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 159 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 2,800 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 2,800 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4

:: 27/1/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนมกราคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 481 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 481 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 52 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 14 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 88 ตัวอย่าง
- 6.สี่สังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 21 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 23 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซีส ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 22 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 26 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 163 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการ เป็นเงิน 23,000 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 50.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 23,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่5

:: 24/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 316 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 316 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 18 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 33 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 21 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 101 ตัวอย่าง
- 6.สี่สังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 8 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 6 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซีส ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 8 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 13 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 84 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 9,600 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 9,600 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่6

:: 25/3/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนมีนาคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 652 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 652 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 47 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 47 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 71 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 86 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 126 ตัวอย่าง
- 6.สี่สังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 28 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 25 ตัวอย่าง



- 8.กรดแอสซาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 35 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 35 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 152 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 3,200 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 3,200 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 27/4/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนเมษายน 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 506 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 506 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 39 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 23 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 153 ตัวอย่าง
- 6.สีสังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 7 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาไร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 16 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 35 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 20 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 134 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าตอบแทนทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข เป็นเงิน 19,200 บาท

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 3,200 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 22,400 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 28/5/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนพฤษภาคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 687 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 687 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 51 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 36 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 70 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 67 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 267 ตัวอย่าง
- 6.สีสังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 18 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาไร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 16 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 34 ตัวอย่าง
- 9.ไอโอเดทตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 36 ตัวอย่าง
- 10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 92 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 3,200 บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 85.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 26/6/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนมิถุนายน 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 444 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 444 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้

- 1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 2.ฟอร์มาลิน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 48 ตัวอย่าง
- 3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 39 ตัวอย่าง
- 4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 19 ตัวอย่าง
- 5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 154 ตัวอย่าง
- 6.สีสังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 7 ตัวอย่าง
- 7.สารโพลาไร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 10 ตัวอย่าง
- 8.กรดแอสซาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 14 ตัวอย่าง



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

9.ไอโอเคตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 12 ตัวอย่าง  
10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 93 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 87.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10 :: 24/7/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนกรกฎาคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 423 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 423 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้  
1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 33 ตัวอย่าง  
2.ฟอร์มาลีน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 17 ตัวอย่าง  
3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 14 ตัวอย่าง  
4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 7 ตัวอย่าง  
5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 58 ตัวอย่าง  
6.สีสังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 9 ตัวอย่าง  
7.สารโพสคาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 22 ตัวอย่าง  
8.กรดแอสซึเร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 7 ตัวอย่าง  
9.ไอโอเคตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 30 ตัวอย่าง  
10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 210 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

-กิจกรรมประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียนอยู่ระหว่างการส่งหนังสือเชิญประชุม ซึ่งจะจัดการประชุมในวันที่ 7 สิงหาคม 2563  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 27/8/2563 : ดำเนินโครงการแล้วเสร็จตามแผนงานที่วางไว้แล้ว  
ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหาร และสถานบันเทิง ประจำเดือนสิงหาคม 2563 โดยเก็บตัวอย่างเพื่อทำการตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหารทั้งหมด มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 596 ตัวอย่าง มีจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 596 ตัวอย่าง ไม่ผ่านทั้งหมด 0 ตัวอย่าง ดังรายละเอียด ดังนี้  
1.บอแรกซ์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 61 ตัวอย่าง  
2.ฟอร์มาลีน ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 43 ตัวอย่าง  
3.สารฟอกขาว ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 28 ตัวอย่าง  
4.สารกันรา ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 90 ตัวอย่าง  
5.ยาฆ่าแมลง ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 63 ตัวอย่าง  
6.สีสังเคราะห์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 13 ตัวอย่าง  
7.สารโพสคาร์ ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 24 ตัวอย่าง  
8.กรดแอสซึเร ตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 49 ตัวอย่าง  
9.ไอโอเคตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 43 ตัวอย่าง  
10.โคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจวิเคราะห์ผ่านทั้งหมด 182 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง

เบิกจ่ายค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ เป็นเงิน 6,400 บาท  
เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน 3,900 บาท  
เบิกจ่ายค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในการจัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารในโรงเรียน เป็นเงิน 925 บาท  
เบิกจ่ายค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรมพัฒนาตลาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นเงิน 10,780 บาท  
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 22,005 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

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

