



## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

### 1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

#### 1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50400000-3768

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,000 บาท

#### 1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางแค / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางจิระวดี ก้อนดวง โทร. 5972

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวปาริฉัตร เตชะธีรปัญญา โทร.1544

#### 1.3 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกันแต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และการใช้สาร

ห้ามใช้บ่อยครั้งในเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนพื้นที่เขตบางแค นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

#### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอและกรณีร้องเรียนด้านอาหารหรือกรณีฉุกเฉิน
3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารบริการเปิด ประตูสู่อาเซียน
4. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

#### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ 100
2. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ 10

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

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

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

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

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 26/10/2563 : ขออนุมัติโครงการ

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 24/11/2563 : 1. ได้รับอนุมัติเงินประจำงวดแล้ว 2. ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2563 เป็นเงิน 4,000.- บาท

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 25/12/2563 : ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนธันวาคม 2563

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 26/01/2564 : รวบรวมเอกสารจัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2564





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

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 %





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

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 8,000 บาท





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

: เป็นไปตามแผน





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

รายงานครั้งที่5	:: 23/02/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 23/03/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 30/04/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 36,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 10 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 12 แห่ง และตลาด จำนวน 5 แห่ง เพื่อขอรับป้ายอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 29/06/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 41 แห่ง มินิมาร์ท 24 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 50 แห่ง มินิมาร์ท 37 แห่ง ตลาด 7 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 31/08/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 44 แห่ง มินิมาร์ท 43 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 54 แห่ง มินิมาร์ท 44 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย ครบร้อยละ 100 พร้อมรายงานผู้บริหาร :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50400000-3768

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักงานเขตบางแค / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางจิระวดี ก้อนดวง โทร. 5972

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวปาริฉัตร เตชะธีรปัญญา โทร.1544

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกันแต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และการใช้สาร

ห้ามใช้ขอแรกขในเนื้อสัตว์บดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค

จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางแค นักท่องเที่ยว

รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร

2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอและกรณีร้องเรียนด้านอาหารหรือกรณีฉุกเฉิน





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

- 3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารบริการเปิด ประตูสู่อาเซียน
- 4. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

- ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ 100
- จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ 10

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

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

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

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

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : ขออนุมัติโครงการ		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 24/11/2563 : 1. ได้รับอนุมัติเงินประจำงวดแล้ว 2. ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2563 เป็นเงิน 4,000.- บาท		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 25/12/2563 : ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนธันวาคม 2563		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 26/01/2564 : รวบรวมเอกสารจัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2564		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 8,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 23/02/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 23/03/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 30/04/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 36,000 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพาอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 10 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 12 แห่ง และตลาด จำนวน 5 แห่ง เพื่อขอรับป้ายอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 29/06/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพาอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 41 แห่ง มินิมาร์ท 24 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพาอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 50 แห่ง มินิมาร์ท 37 แห่ง ตลาด 7 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 31/08/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพาอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 44 แห่ง มินิมาร์ท 43 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพาอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 54 แห่ง มินิมาร์ท 44 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย ครบร้อยละ 100 พร้อมรายงานผู้บริหาร		
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %	: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50400000-3768

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท





สิ้นสุดโครงการ





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

: 2021-09-30 00:00:00





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

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางแค / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางจิระวดี ก้อนดวง โทร. 5972

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวปาริฉัตร เตชะธีรปัญญา โทร.1544

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกันแต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และการใช้สาร

ห้ามใช้ของรอกซ์ในเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค

จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ

เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนในพื้นที่เขตบางแค นักท่องเที่ยว

รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอและกรณีร้องเรียนด้านอาหารหรือกรณีฉุกเฉิน
3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารบริการเปิด ประตูอาเซียน
4. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน

ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ 100

2. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอรัมาลีน และพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ 10

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ประเด็นยุทธศา ย่อย : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : ขออนุมัติโครงการ			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 24/11/2563 : 1. ได้รับอนุมัติเงินประจำงวดแล้ว 2. ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2563 เป็นเงิน 4,000.- บาท			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 25/12/2563 : ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนธันวาคม 2563			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 26/01/2564 : รวบรวมเอกสารจัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2564			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 8,000 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 23/02/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท		: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 23/03/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมการพัฒนาลาดตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย			



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

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %





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

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท





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

: เป็นไปตามแผน





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

รายงานครั้งที่ 7	:: 30/04/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย			: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 8	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 36,000 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 9	:: 28/05/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพโภชนาการในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 10 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 12 แห่ง และตลาด จำนวน 5 แห่ง เพื่อขอรับป้ายอาหารปลอดภัย			
รายงานครั้งที่ 10	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 11	:: 29/06/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพโภชนาการ ได้แก่ ร้านอาหาร 41 แห่ง มินิมาร์ท 24 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
รายงานครั้งที่ 12	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 10	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพโภชนาการ ได้แก่ ร้านอาหาร 50 แห่ง มินิมาร์ท 37 แห่ง ตลาด 7 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
รายงานครั้งที่ 11	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 12	:: 31/08/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพโภชนาการ ได้แก่ ร้านอาหาร 44 แห่ง มินิมาร์ท 43 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
รายงานครั้งที่ 12	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่ 12	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุภาพโภชนาการ ได้แก่ ร้านอาหาร 54 แห่ง มินิมาร์ท 44 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย ครบร้อยละ 100 พร้อมรายงานผู้บริหาร			
รายงานครั้งที่ 12	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน		: เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50400000-3768

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2564

เริ่มต้นโครงการ : 2020-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 96,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2021-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 44,000 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตบางแค / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางจิรวดี ก้อนดวง โทร. 5972

ผู้ประสานงาน สยป : นางสาวปาริฉัตร เตชะธีรปัญญา โทร.1544

**1.3 หลักการและเหตุผล**

ประเทศไทยนับเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารเพื่อบริโภคในประเทศและผลิตเพื่อส่งออกเป็นสินค้าสำคัญหลายชนิดหลายประเภทด้วยกันแต่ทั้งนี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตทั้งในเรื่องการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค การตกค้างของสารเคมี สารปฏิชีวนะ สารพิษ ซึ่งเป็นอันตรายสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในประเทศ และกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศได้ เช่น จุลินทรีย์ชนิดก่อโรคทางเดินอาหาร เช่น Salmonella E.coli ส่วนสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างนับเป็นปัญหาสำคัญ ซึ่งพบในผักส่วนใหญ่ ได้แก่ Carbofuran Carbosulfan Cypermethrin และ athamidophos อีกทั้งสารพิษ อะฟลาทอกซิน นับเป็นอันตรายสำคัญที่พบในถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์ และการใช้สาร

ห้ามใช้ข้อแรกขในเนื้อสัตว์บดและผลิตภัณฑ์ เช่น ลูกชิ้นปลา ไก่ หมู

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันในกรุงเทพมหานครจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นก็ตามแต่เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด สำนักงานเขตบางแค จึงได้จัดทำโครงการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ

ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รวมถึงการจัดทำฐานข้อมูลจากสถานประกอบการทุกกลุ่มเป้าหมาย เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนพื้นที่เขตบางแค นักท่องเที่ยว

รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอและกรณีร้องเรียนด้านอาหารหรือกรณีฉุกเฉิน
3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการเตรียมความพร้อมคุณภาพด้านอาหารรับการเปิด ประตูอาเซียน
4. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน

ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

- 1.





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

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตบางแคสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี โดยได้รับป้ายรับรองฯ คิดเป็นร้อยละ 100  
2. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ 10

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
เป้าหมายที่ : \*\*\*\* การดำเนินงานประจำของหน่วยงาน \*\*\*\*  
ตัวชี้วัด... : มิติที่1 กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (1)

ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1	:: 26/10/2563 : ขออนุมัติโครงการ			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่2	:: 24/11/2563 : 1. ได้รับอนุมัติเงินประจำงวดแล้ว 2. ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2563 เป็นเงิน 4,000.- บาท			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 15.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่3	:: 25/12/2563 : ดำเนินการจัดซื้อตัวอย่างอาหารเดือนธันวาคม 2563			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 20.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่4	:: 26/01/2564 : รวบรวมเอกสารจัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนมกราคม 2564			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 8,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่5	:: 23/02/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่6	:: 23/03/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่7	:: 30/04/2564 : จัดซื้อตัวอย่างอาหารประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2564 และจัดซื้อวัสดุเคมีภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ในกิจกรรมการพัฒนาลาดสะอาดมาตรฐานปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 36,000 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่8	:: 28/05/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร จำนวน 10 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 12 แห่ง และตลาด จำนวน 5 แห่ง เพื่อขอรับป้ายอาหารปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่9	:: 29/06/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 41 แห่ง มินิมาร์ท 24 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่10	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 50 แห่ง มินิมาร์ท 37 แห่ง ตลาด 7 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 75.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่11	:: 31/08/2564 : ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 44 แห่ง มินิมาร์ท 43 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 98.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย
รายงานครั้งที่12	:: ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารได้แก่ ร้านอาหาร 54 แห่ง มินิมาร์ท 44 แห่ง ตลาด 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 5 แห่ง เพื่อขอป้ายอาหารปลอดภัย ครบร้อยละ 100 พร้อมรายงานผู้บริหาร			
	:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %	:: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท	: เป็นไปตามแผน	: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

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

