



** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ **

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

รหัสโครงการ... : 50450000-3182

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 97,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-29 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 32,000 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักงานเขตวังทองหลาง / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล / ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางอำพร ฤทธิ์ถาวร โทร.6969

ผู้ประสานงาน สยป : นายเสกสรรค์ พวกอินแสง (โทร 1515)

1.3 หลักการและเหตุผล

เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตามนโยบายของกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์ต่อชาวกรุงเทพมหานครสูงสุด จึงจัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพเมืองอาหารปลอดภัย ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของเขตวังทองหลาง ทั้งนี้เพื่อก่อประโยชน์ต่อประชาชนชาววังทองหลาง นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้าพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในสถานประกอบการอาหาร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สะอาดอาหาร และอาหารริมบาทวิถี
2. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหาร กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินและร้องเรียนด้านอาหาร
3. เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และวิสัยทัศน์ด้านอาหารปลอดภัยให้กว้างไกลและเหมาะสมกับสถานการณ์ และพัฒนาบุคลากรผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้เพื่อคุณภาพงานด้านอาหารปลอดภัย
4. เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
5. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
2. เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารที่วางจำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหารและสะอาดอาหาร โดยเก็บตัวอย่างอาหารจากกลุ่มเป้าหมาย คือ ตลาดสด ร้านอาหาร มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อตรวจวิเคราะห์ภาคสนาม
3. ตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 100 ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะอาดอาหาร พ.ศ.2545 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
4. จัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการกลุ่มเป้าหมาย
5. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยของคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 04 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 30/10/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำในสถานที่เป้าหมาย

- ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 2 ราย
 - ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 10 ราย
 - แผงจำหน่ายอาหาร จำนวน 10 ราย
 - ร้านอาหาร จำนวน 10 ราย
 - มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 12 ราย
- 2.ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี ทั้งหมด 107 ตัวอย่าง ได้แก่
- สารบอแรกซ์ จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอรั่มาลีน จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอกขาว จำนวน 29 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด



- ยาฆ่าแมลง จำนวน 15 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลาร์ จำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา 89 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

4. ให้คำแนะนำทั้งหมด 98 ครั้ง

ผลการตรวจไม่พบสารเคมีตกค้าง

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 468 ร้าน

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 2 :: 11/29/2019 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...

1. ตรวจสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 59 ราย

- ร้านอาหาร จำนวน 56 ราย
- มินิมาร์ท จำนวน 3 ราย

2. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

2.1 ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี ทั้งหมด 115 ตัวอย่าง ได้แก่

- สารบอแรกซ์ จำนวน 45 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอร์มาลีน จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 15 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 20 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลาร์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

2.2 ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 322 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ให้คำแนะนำทั้งหมด 59 ครั้ง

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

- จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 443 ร้าน

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 30/12/2562 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1. ตรวจสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 67 ราย

- ร้านอาหาร จำนวน 60 ราย
- มินิมาร์ท จำนวน 7 ราย

2. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ

2.1 ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี ทั้งหมด 117 ตัวอย่าง ได้แก่

- สารบอแรกซ์ จำนวน 42 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอร์มาลีน จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารฟอกขาว จำนวน 17 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารกันรา จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ยาฆ่าแมลง จำนวน 23 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สีสั่งเคราะห์ จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- สารโพลาร์ จำนวน 10 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- กรดแอสซีสระ จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- ไอโอเดท จำนวน 5 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

2.2 ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 341 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด

3. ให้คำแนะนำทั้งหมด 67 ครั้ง

- จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- รายงานครั้งที่ 4 - จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 443 ร้าน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 31/1/2563 : อยู่ระหว่างรวบรวมข้อมูล
- รายงานครั้งที่ 5 - ความก้าวหน้าของงานฯ = 26.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 28/2/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1 .ตรวจสอบสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน 95 ราย
 - ร้านอาหาร จำนวน 67 ราย
 - มินิมาร์ท จำนวน 28 ราย
2. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ
- 2.1 ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี ทั้งหมด 123 ตัวอย่าง ได้แก่
- สารบอแรกซ์ จำนวน 40 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอร์มาลีน จำนวน 14 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 21 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารโพลาร์ จำนวน 12 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - กรดแอสซีส จำนวน 2 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ไอโอเดท จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- 2.2 ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 312 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
3. ให้คำแนะนำทั้งหมด 95 ครั้ง
- รายงานครั้งที่ 6 - จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
 - จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 443 ร้าน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 31/3/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1 .ตรวจสอบสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน 86 ราย
 - ร้านอาหาร จำนวน 79 ราย
 - มินิมาร์ท จำนวน 7 ราย
2. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ
- 2.1 ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี ทั้งหมด 122 ตัวอย่าง ได้แก่
- สารบอแรกซ์ จำนวน 39 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอร์มาลีน จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารฟอกขาว จำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารกันรา จำนวน 8 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ยาฆ่าแมลง จำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สีสังเคราะห์ จำนวน 4 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - สารโพลาร์ จำนวน 12 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - กรดแอสซีส จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
 - ไอโอเดท จำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
- 2.2 ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลชีววิทยา จำนวน 299 ตัวอย่าง ผ่านทั้งหมด
3. ให้คำแนะนำทั้งหมด 78 ครั้ง
- รายงานครั้งที่ 7 - จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
 - จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 443 ร้าน
 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 1,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
 :: 24/4/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...1.ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต
 กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง ประกอบด้วย
- 1.1 ตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน 15 แห่ง
- 1.2. ตรวจสอบการปนเปื้อนทางด้านเคมี ในอาหารและวัตถุดิบ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ไม่พบการปนเปื้อนทางด้านเคมี
- 1.3 ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ไม่พบการปนเปื้อน
2. สรุปผลการดำเนินงาน





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 436 แห่ง ตรวจสอบ 262 แห่ง (ร้านอาหาร 193 แห่ง มินิมาร์ท 55 แห่ง ตลาด 11 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 3 แห่ง)
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 262 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 60
3. อยู่ระหว่างการขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 15 แห่ง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 60.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 31,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 8 :: 21/5/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน 1.ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร จำนวน 15 แห่ง ประกอบด้วย
- 1.1 ตรวจสอบลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 15 แห่ง
 - 1.2. ตรวจสอบการปนเปื้อนทางด้านเคมี ในอาหารและวัตถุดิบ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ไม่พบการปนเปื้อนทางด้านเคมี
 - 1.3 ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ไม่พบการปนเปื้อน
2. สรุปผลการดำเนินงาน
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 430 แห่ง ตรวจสอบ 300 แห่ง (ร้านอาหาร 206 แห่ง มินิมาร์ท 80 แห่ง ตลาด 11 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 3 แห่ง)
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 300 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 70
3. อยู่ระหว่างการขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 15 แห่ง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 24,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 9 :: 2020-6-26 : อยู่ระหว่างขั้นตอน...
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 10 :: 31/7/2563 : อยู่ระหว่างขั้นตอน... จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
- จำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 456 ร้าน
- 1.ตรวจแนะนำและส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขต กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วยตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านอาหาร จำนวน 60 แห่ง ประกอบด้วย
 - 1.1 ตรวจสอบลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 60 แห่ง
 - 1.2. ตรวจสอบการปนเปื้อนทางด้านเคมี ในอาหารและวัตถุดิบ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ไม่พบการปนเปื้อนทางด้านเคมี
 - 1.3 ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ไม่พบการปนเปื้อน
2. สรุปผลการดำเนินงาน
- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 456 แห่ง ตรวจสอบ 365 แห่ง (ร้านอาหาร 212 แห่ง มินิมาร์ท 80 แห่ง ตลาด 11 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต 3 แห่ง)
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี 365 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 90
3. อยู่ระหว่างการขอป้ายรับรองมาตรฐานความปลอดภัย จำนวน 60 แห่ง
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 1,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่ 11 :: 28/8/2563 : ดำเนินโครงการแล้วเสร็จตามแผนงานที่วางไว้แล้ว
- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

