



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กสอ.)

รหัสโครงการ... : 08000000-3712

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2563

เริ่มต้นโครงการ : 2019-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 7,220,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2020-09-29 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 49,993 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาววันทนา ณะกองโย 0 2035 1861-2 ต่อ 4

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป. โทร1547

1.3 หลักการและเหตุผล

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ในทุกสถานประกอบการที่ร้านอาหาร บาเทวีตี้ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด อีกทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตน เข้ารับการอบรม

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อพัฒนาสื่อการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

1. จัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ ไม่น้อยกว่า 20 รุ่น ผู้เข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่า 1,000 คน และผู้สัมผัสอาหาร 60 รุ่น ผู้เข้าอบรมไม่น้อยกว่า 6,000 คน
2. พัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว พร้อมผลิตสื่อการสอนวีดิทัศน์ จำนวน 4 ภาษา และจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว เชื้อชาติเมียนมา กัมพูชา ลาว และเชื้อชาติอื่นที่ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารทางการรุ่นละ ไม่น้อยกว่า 100 คน จำนวนรวมไม่น้อยกว่า 400 คน

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

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : มิติที่ ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : เป้าหมายที่ ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่ 1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์)(ตัวชี้วัดบูรณาการสำนักงานเขต)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่ 1 :: 30/10/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (5%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท)

- จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต เพื่อขอรายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน และจำนวนรุ่นสำหรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี 2563 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม

และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท)

- จัดทำกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) และขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท)

- จัดทำบันทึกขอให้นำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท)

- อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการจัดทำรายการวัสดุ

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (270,000 บาท)





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการเอกสารฯ

--/

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

รายงานครั้งที่ 2 :: 8/11/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (6%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท)

- จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต เพื่อขอรายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน และจำนวนรุ่นสำหรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี 2563 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท)

- จัดทำกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) และขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท)

- จัดทำบันทึกขออนุญาตสำเนารายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท)

- อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการจัดทำรายการวัสดุ

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท)

- อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการเอกสารฯ

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 6.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 3 :: 18/11/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (29%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท)

- ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และจัดประชุมเพื่อพิจารณากำหนดร่างขอบเขตของงาน (TOR) และร่างเอกสารการประมูลราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ

- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท)

- ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และจัดประชุมเพื่อพิจารณากำหนดร่างขอบเขตของงาน (TOR) และร่างเอกสารการประมูลราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ

พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไปเพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ

- ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท)

- จัดทำบันทึกขออนุญาตสำเนารายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

- สำรวจความต้องการคู่มือฯ

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท)

- สำรวจความต้องการ และจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบสองภาษา

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดของกระดาษคำตอบ และใบสมัคร

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 29.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 4



และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวครั้งที่ 2
7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (40%)

- จัดทำบันทึกขอให้นำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย
- สำรวจความต้องการคู่มือฯ

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (42%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบสองภาษา และรายละเอียดของกระดาษคำตอบ และใบสมัคร
- ขอใบเสนอราคาเพื่อจัดทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 32.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7 :: 20/1/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (33%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
(3,000,000บาท) (26%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)

- อยู่ระหว่างประกาศผู้ชนะการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว
- และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวในระบบกรมบัญชีกลาง

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณาแบบก่อนการผลิต
- อยู่ระหว่างประกาศร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (42%)

- อยู่ระหว่างขอความเห็นชอบจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 33.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8 :: 4/2/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (35%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
(3,000,000บาท) (28%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563 โดยจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม

- 16 มิถุนายน 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 3 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 288 ราย
- เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 287 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 255 ราย (ร้อยละ 88.85)

- จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการกิจการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 49 ราย
- เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 49 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 40 ราย (ร้อยละ 81.63)

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- ลงนามสัญญาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- อยู่ระหว่างพิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ไขไป 49,992.60 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (270,000 บาท) (42%)

- ลงนามสัญญาจ้างฯทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 49,993 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9 :: 19/2/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (37%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (26%)

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)

- อยู่ระหว่างประกาศผู้ชนะการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวในระบบกรมบัญชีกลาง

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- อยู่ระหว่างประกาศร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (270,000 บาท) (42%)

- อยู่ระหว่างขอความเห็นชอบจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 37.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

