



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

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการ ด้านสุขาภิบาลอาหาร

รหัสโครงการ... : 08000000-7087

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 196,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 17,916 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

**1.3 หลักการและเหตุผล**

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ ?ระดับมหานคร? ที่เป็นศูนย์กลางความเจริญทุกด้าน ขณะเดียวกันกรุงเทพมหานครกำลังประสบภาวะ

ความเป็นเมืองเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของความเป็นเมืองอย่างรวดเร็วทั้งด้านพื้นที่เมืองและประชากร

การย้ายถิ่นของแรงงานข้ามชาติ

ประกอบกับการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการบางรายก่อให้เกิดผลกระทบต่อด้านสิ่งแวดล้อม ด้านสุขลักษณะ และสภาพความไม่ปลอดภัยด้านอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของคนเมืองเปลี่ยนแปลงไปตามสภาวการณ์ ในปัจจุบัน

ประเด็นปัญหาสำคัญที่กรุงเทพมหานครต้องให้ความสำคัญ ได้แก่

(๑) ผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ขาดความรับผิดชอบต่อสังคม และขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย

(๒)

สภาวะทางด้านเศรษฐกิจส่งผลต่อการปรับปรุงสถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

(๓) การเคลื่อนย้ายและการเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวซึ่งขาดความรู้ด้านอาหารปลอดภัย

ในระบบการผลิต ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ส่งผลกระทบต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร

(๔) เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ในการควบคุม กำกับ

ดูแลสถานประกอบการในกลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมายและขาดประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย รวมทั้งขาดความทันสมัยหรือไม่ทันต่อสถานการณ์ หลักวิชาการ หรือวิทยาการใหม่ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป

อย่างไรก็ดี การพัฒนาทรัพยากรบุคคลถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ได้มา

ซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน

จากสภาพปัญหาและเหตุผลดังกล่าว กองสุขาภิบาลอาหารจึงจัดทำโครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยคาดว่าเมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับการพัฒนาทักษะ ความรู้ และความเข้าใจทั้งด้านวิชาการ ข้อกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องจะส่งผลให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

**1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ**

1. เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

2. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

**1.5 เป้าหมายของโครงการ..**

จัดฝึกอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนทั้งสิ้น จำนวน 134 คน ประกอบด้วย

- กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 120 คน ดังนี้ ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ หรือประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต เขตละ 2 คน รวม 100 คน สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จำนวน 20 คน

- ผู้เกี่ยวข้อง จำนวน 14 คน ดังนี้ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ 10 คน วิทยากร จำนวน 4 คน

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๗ ? การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร

ประเด็นยุทธศา ย่อย : ๗.๓ - การบริหารทรัพยากรบุคคล

เป้าหมายที่ : ๗.๓.๒ กรุงเทพมหานครมีระบบบริหารทรัพยากรบุคคลเข้มแข็งเอื้อต่อความเป็นธรรมสามารถสร้างสมดุล

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการพัฒนาบุคลากรตามหลักสมรรถนะมุ่งสู่ ความเป็นมืออาชีพ (ผลลัพธ์)

**2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ**

รายงานครั้งที่1 :: 20/01/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินการ

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

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย





รายงานครั้งที่ 2





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

<p>รายงานครั้งที่3</p>	<p>:: 31/01/2566 : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท) - ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่4</p>	<p>:: 14/02/2566 : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท) - ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม - จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต - กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านระบบ Video Conference - อยู่ระหว่างประสานวิทยากรเพื่อเตรียมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร -/- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่5</p>	<p>:: 15/03/2566 : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท) - ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม - จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต - กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านระบบ Video Conference - อยู่ระหว่างประสานวิทยากรเพื่อเตรียมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร - อยู่ระหว่างจัดทำคำสั่งขออนุมัติให้ข้าราชการเข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร และแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการ คณะกรรมการดำเนินการฯ - อยู่ระหว่างจัดทำบันทึกเชิงวิทยากร เพื่อจัดเตรียมเนื้อหาประกอบการอบรมฯ - อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์ :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่6</p>	<p>:: 12/04/2566 : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท) - ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม - จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต - กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านระบบ Video Conference - จัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน เรียบร้อยแล้วในวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Webex Meet ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 14 อาคารธานินทร์ปรีดิ์น ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญาน รวมจำนวน 120 คน - อยู่ระหว่างวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผลการฝึกอบรม - อยู่ระหว่างตั้งฎีกาเบิกจ่ายเงินค่าอาหารกลางวันและอาหารว่างและเครื่องดื่ม :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p>
<p>รายงานครั้งที่6</p>	<p>:: 12/05/2566 : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้จ่าย จำนวน 17,915.80 บาท,</p>





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

งบประมาณคงเหลือ จำนวน 5,284.20 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

- จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต

- กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566

ผ่านระบบ Video Conference

- จัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน เรียบร้อยแล้วในวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

โปรแกรม Webex Meet ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 14 อาคารธานีพรีตั้น ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร

ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล

ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน รวมจำนวน 120 คน

- รายงานผลการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งสิ้น 120 คน ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกราย (ร้อยละ 100) โดยผลคะแนนทดสอบก่อนการฝึกอบรมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 21.95 คะแนน และคะแนนทดสอบหลังฝึกอบรมเฉลี่ย 28.22 คะแนน

2. ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดฝึกอบรมในภาพรวม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ 88.91

3. ตั้งฎีกาเบิกจ่ายเงินเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดดังนี้

- ค่าวิทยากร เป็นเงิน 7,200 บาท

- ค่าอาหารไม่ครบมือ และค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน 4,000 บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ 6,715.80 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 17,915.80 บาท ทั้งนี้ ได้ดำเนินการทำเรื่องคืนเงินงบประมาณส่วนที่คงเหลือเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 %งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 17,916 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

**1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ**

**1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ**

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการ ด้านสุขาภิบาลอาหาร

รหัสโครงการ... : 08000000-7087

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2566

เริ่มต้นโครงการ : 2023-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 196,800 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2024-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 17,916 บาท

**1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

หน่วยงานที่รับชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : กองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประสานงาน สยป : กยล.สยป.1547

**1.3 หลักการและเหตุผล**

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ ?ระดับมหานคร? ที่เป็นศูนย์กลางความเจริญทุกด้าน ขณะเดียวกันกรุงเทพมหานครกำลังประสบภาวะ

ความเป็นเมืองเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของความเป็นเมืองอย่างรวดเร็วทั้งด้านพื้นที่เมืองและประชากร

การย้ายถิ่นของแรงงานข้ามชาติ

ประกอบกับการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการบางรายก่อให้เกิดผลกระทบต่อด้านสิ่งแวดล้อม

ด้านสุขลักษณะ และสภาพความไม่ปลอดภัยด้านอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของคนเมืองเปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะการณ์

ในปัจจุบัน

ประเด็นปัญหาสำคัญที่กรุงเทพมหานครต้องให้ความสำคัญ ได้แก่

(๑) ผู้ประกอบการขาดความตระหนัก ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและขาดความเข้าใจในการจัดการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบการให้ถูกสุขลักษณะ การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย

(๒)

สภาวะทางด้านเศรษฐกิจส่งผลต่อการปรับปรุงสถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

(๓) การเคลื่อนย้ายและการเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวซึ่งขาดความรู้ด้านอาหารปลอดภัย

ในระบบการผลิต ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ส่งผลกระทบต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร

(๔) เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ในการควบคุม กำกับ

ดูแลสถานประกอบการในกลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมายและขาดประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย รวมทั้งขาดความทันสมัยหรือไม่ทันต่อสถานการณ์ หลักวิชาการ หรือวิทยาการใหม่ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป

อย่างไรก็ดี การพัฒนาทรัพยากรบุคคลถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ได้มา

ซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน

จากสภาพปัญหาและเหตุผลดังกล่าว กองสุขาภิบาลอาหารจึงจัดทำโครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน





## \*\* แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ \*\*

โดยคาดว่าเมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับการพัฒนาทักษะ ความรู้ และความเข้าใจทั้งด้านวิชาการ ข้อกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องจะส่งผลให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

### 1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน
2. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

### 1.5 เป้าหมายของโครงการ..

จัดฝึกอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนทั้งสิ้น จำนวน 134 คน ประกอบด้วย

- กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 120 คน ดังนี้ ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ หรือประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต เขตละ 2 คน รวม 100 คน สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย จำนวน 20 คน
- ผู้เกี่ยวข้อง จำนวน 14 คน ดังนี้ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ 10 คน วิทยากร จำนวน 4 คน

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

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์ที่ ๗ ? การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร

ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย : ๗.๓ - การบริหารทรัพยากรบุคคล

เป้าหมายที่ : ๗.๓.๑ การพัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีทักษะ ความรู้ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสม

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการพัฒนาบุคลากรตามหลักสมรรถนะมุ่งสู่ ความเป็นมืออาชีพ (ผลลัพธ์)

### 2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 20/01/2566 : อยู่ระหว่างดำเนินการ

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

รายงานครั้งที่2 :: 31/01/2566 :

โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 10.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่3 :: 14/02/2566 :

โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร (งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

- จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต

- กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านระบบ Video Conference

- อยู่ระหว่างประสานวิทยากรเพื่อเตรียมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 30.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่4 :: 15/03/2566 :

โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

(งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

- จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต

- กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566

ผ่านระบบ Video Conference

- อยู่ระหว่างประสานวิทยากรเพื่อเตรียมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร

- อยู่ระหว่างจัดทำคำสั่งขออนุมัติให้ข้าราชการเข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร และแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการ

คณะกรรมการดำเนินการฯ

- อยู่ระหว่างจัดทำบันทึกเชิญวิทยากร เพื่อจัดเตรียมเนื้อหาประกอบการอบรมฯ

- อยู่ระหว่างดำเนินการจัดซื้อวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์





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

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 45.00 %





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

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท





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

: เป็นไปตามแผน







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

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 5 :: 12/04/2566 :

โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

(งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน - บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 23,200 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

- จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต

- กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566

ผ่านระบบ Video Conference

- จัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน เรียบร้อยแล้วในวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

โปรแกรม Webex Meet ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 14 อาคารธำนิพนธ์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร

ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล

ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน รวมจำนวน 120 คน

- อยู่ระหว่างวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผลการฝึกอบรม

- อยู่ระหว่างตั้งฎีกาเบิกจ่ายเงินค่าอาหารกลางวันและอาหารว่างและเครื่องดื่ม

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 6 :: 12/05/2566 :

โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

(งบประมาณที่ขอจำนวน 23,200 บาท งบประมาณที่ได้รับ จำนวน 23,200 บาท, งบประมาณที่ใช้ไป จำนวน 17,915.80 บาท, งบประมาณคงเหลือ จำนวน 5,284.20 บาท)

- ได้รับอนุมัติเงินเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำหลักสูตร และกำหนดการจัดการอบรม

และสำรวจความต้องการหลักสูตรใการฝึกอบรม

- จัดทำกำหนดการเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการประสานขอรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรวิชาการฯ จากสำนักงานเขต 50 เขต

- กำหนดการจัดฝึกอบรมหลักสูตรฯ วิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน ระหว่างวันที่ 28-29 มีนาคม 2566

ผ่านระบบ Video Conference

- จัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 2 วัน เรียบร้อยแล้วในวันที่ 28-29 มีนาคม 2566 ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

โปรแกรม Webex Meet ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 14 อาคารธำนิพนธ์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร

ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล

ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน รวมจำนวน 120 คน

- รายงานผลการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งสิ้น 120 คน ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกราย (ร้อยละ 100) โดยผลคะแนนทดสอบก่อนการฝึกอบรมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 21.95 คะแนน และคะแนนทดสอบหลังฝึกอบรมเฉลี่ย 28.22 คะแนน

2. ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดฝึกอบรมในภาพรวม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก ร้อยละ 88.91

3. ตั้งฎีกาเบิกจ่ายเงินเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดดังนี้

- ค่าวิทยากร เป็นเงิน 7,200 บาท

- ค่าอาหารไม่ครบมือ และค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน 4,000 บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์ 6,715.80 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 17,915.80 บาท ทั้งนี้ ได้ดำเนินการทำเรื่องคืนเงินงบประมาณส่วนที่คงเหลือเรียบร้อยแล้ว

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 17,916 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง .....

.....

