

การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการความรู้ DM/KMสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๔ รอบที่ ๑

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พณ.	พอ.	บย.	อก.
<p>PIRAB Partnership (P)</p> <p>คือ การ สร้าง พันธมิตร ด้าน สุขภาพภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กร สาธารณประโยชน์ เพื่อ ความร่วมมือ อย่างยั่งยืน (ผลักดัน/ ขับเคลื่อน/จัดตั้ง เครือข่าย/ประชุม ชี้แจง ส่วนกลาง/ ส่วนภูมิภาค)</p>	<p>๑. ประสานความร่วมมือ ติดตาม และ ประเมินผลด้าน สุขาภิบาล อาหาร และน้ำ ของ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กร ปกครอง ส่วนท้องถิ่น รวมทั้งพัฒนาความร่วมมือระหว่าง ประเทศในการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๒. ปฏิบัติงานร่วมกับ หรือสนับสนุน การ ปฏิบัติงานของ หน่วยงานอื่นที่ เกี่ยวข้อง หรือที่ได้รับ มอบหมาย</p>	<p>๑. รายชื่อระบบประปา ขององค์กร ปกครองส่วน ท้องถิ่นทั่วประเทศ</p> <p>๒. รายชื่อพื้นที่โครงการ รักษา้ำเพื่อพระ แม่ของ แผ่นดิน รายจังหวัดและ หมู่บ้าน เป้าหมาย</p> <p>๓. ทะเบียนการรับรอง คุณภาพน้ำประปา ต็มได้ ของการประปาส่วน ภูมิภาคสาขา</p> <p>๔. การสืบค้นข้อมูลรหัส องค์กรปกครอง ส่วน ท้องถิ่นของประเทศไทย เพื่อใช้เป็น ฐานข้อมูลใน โครงการเฝ้าระวัง คุณภาพน้ำ บริโภคใน คริวเรือน</p>	<p>๑. คู่มือแนวทางการ จัดการสุขาภิบาล อาหาร และน้ำในวัด</p> <p>๒. แนวทางและกิจกรรม พัฒนา สุขาภิบาลอาหาร และน้ำในชุมชน ท้องเที่ยว ตามความร่วมมือระหว่าง สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ และ องค์กร บริหารการพัฒนาพื้นที่ พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน (องค์การ มหาชน)</p> <p>๓. สรุปการประชุมเชิง ปฏิบัติการ แลกเปลี่ยน เรียนรู้การพัฒนาคุณภาพ ระบบบริการอนามัย สิ่งแวดล้อม องค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น และ สร้าง การมีส่วนร่วมของ ภาคีเครือข่าย ครั้ง ที่ ๑-๔</p> <p>๔. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานของ หน่วย</p>	-	-

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พจน.	พอ.	บย.	อก.
			จัดการอบรมผู้ประกอบการ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร		
<p>Investment (I)</p> <p>การลงทุน คือการ พัฒนา นโยบายที่ ยั่งยืนนำสู่การ ปฏิบัติ และการจัดการ โครงสร้างพื้นฐาน เพื่อ จัดการกับปัจจัย กำหนด สุขภาพ (ระบบข้อมูล / ระบบ เฝ้า ระวัง / นวัตกรรม / วิจัย / พัฒนารูปแบบ / ติดตาม การเฝ้า ระวัง)</p>	<p>นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนงาน หลัก งานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ของประเทศ</p>	<p>๑. แผนพัฒนาเด็กและ เยาวชนในถิ่น ทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยาม บรมราชกุมารี</p> <p>๒. แนวทางการ ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาล อาหารและน้ำพื้นที่เขต พัฒนาเศรษฐกิจ พิเศษ</p> <p>๓. งานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำบริโภคร่วมกับ กฎหมายระหว่างประเทศ ด้านแรงงานทาง ทะเล</p> <p>๔. การปรับปรุงคุณภาพ น้ำบริโภคระบบทราย กรองช้า</p> <p>๕. ผลการดำเนินงานเฝ้า ระวังคุณภาพน้ำ บริโภค ครัวเรือน พ.ศ. ๒๕๖๓</p> <p>๖. ผลการดำเนินงาน</p>	<p>๑. คู่มือแนวทางการ จัดการสุขาภิบาล อาหาร และน้ำในวัด</p> <p>๒. แนวทางและกิจกรรม พัฒนา สุขาภิบาลอาหาร และน้ำในชุมชน ท้องเที่ยว ตามความร่วมมือระหว่าง สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ และ องค์การ บริหารการพัฒนาพื้นที่ พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน (องค์การ มหาชน)</p> <p>๓. แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospita</p> <p>๔. คู่มือการดำเนินงาน สุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”</p> <p>๕. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานของ หน่วย</p>	<p>๑. ระบบข้อมูล สารสนเทศ สำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๕๙</p> <p>๒. ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการ ปฏิบัติ ตามหลักสุขวิทยา ส่วนบุคคลด้าน สุขาภิบาล อาหารและน้ำใน เทศบาล นครรังสิต</p> <p>๓. สถิติการเข้าชมเว็บไซต์ สำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๔. สถานการณ์ด้าน สุขภาพ เบื้องต้นของ เจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาล อาหารและน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๖๒</p>	<p>๑. คู่มือ/ขั้นตอน การ เขียน รายงานการเดินทาง ไปราชการ ชั่วคราว(ใน ประเทศ)</p> <p>๒. การกำหนดแบบฟอร์ม การ จัดพิมพ์หนังสือ ราชการ</p> <p>๓. สถิติการรับ-จ่าย วัสดุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒</p> <p>๔. ข้อมูลการตรวจสอบ เอกสาร ด้านการเงิน</p> <p>๕. ความแตกต่างระหว่าง การ ประชุมราชการ VS การประชุม เชีง ปฏิบัติการ/การฝึกอบรม</p> <p>๖. ขั้นตอนการรับหนังสือ จดหมาย เอกสาร</p> <p>๗. ความคุ้มค่าของการใช้ รถยนต์ ของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและ น้ำ</p> <p>๘. ความคุ้มค่าของการใช้</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		โครงการพระราชดำริ ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ – ๒๕๖๒	จัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร		รถยนต์ ของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและ น้ำ ๙. เคล็ดไม่ลับ ขั้นตอน การออก เลขหนังสือ
<p>Regulation and Legislation (R)</p> <p>ควบคุม ออก กฎหมาย คือ รับประกันการ ปกป้อง อันตรายเอื้อ โอกาสอันเท่าเทียม กัน ประชาชนเข้าถึง การมีสุขภาพดี (ถอดบทเรียน/ ติดตามการ ดำเนินงาน/ ประเมินผล / รับรอง มาตรฐาน/อื่นๆ)</p>	<p>พัฒนาและจัดทำ เกณฑ์มาตรฐาน การ สุขาภิบาลอาหารและ น้ำบริโภค ของ ประเทศ และระบบ การรับรอง มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมและ สนับสนุนกลไกการ ดำเนินงานให้ เป็นไป ตามกฎหมาย ว่าด้วย การ สาธารณสุขและ กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑. พ.ร.บ.แรงงานทาง ทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘</p> <p>๒. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับ มาตรฐานการจัด อาหาร และน้ำดื่มสำหรับคน ประจำเรือ (ออกตาม ความในมาตรา ๗๔ แห่ง พระราชบัญญัติแรงงาน ทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘)</p> <p>๓. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับการจัด พื้นที่และ อุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องกับการ จัดเตรียมอาหาร สำหรับ เรือเดินทะเล (ออกตาม ความใน มาตรา ๗๗ แห่งพระราชบัญญัติ</p>	<p>๑. แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital</p> <p>๒. แบบสำรวจโรงอาหาร ตามเกณฑ์ มาตรฐานโรง อาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)</p> <p>๓. แบบตรวจมาตรฐาน สุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำ หน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑)</p> <p>๔. คู่มือการดำเนินงาน สุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”</p> <p>๕. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานของ หน่วย</p>	<p>๑. ประสพการณ์การจัดทำ คำขอ งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔</p> <p>๒. กว่าจะได้เงินมาทำงาน</p> <p>๓. ร่างยุทธศาสตร์ สุขาภิบาล อาหารและน้ำ พ.ศ. ๒๕๖๒- ๒๕๖๔</p> <p>๔. รายงานการวิเคราะห์ สถานการณ์การเป็นระบบ ราชการ ๔.๐ ของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ</p> <p>๕. กระบวนการทบทวน สถานะ ความรู้ กรม อนามัย</p>	<p>๑. รายงานผลการ วิเคราะห์ Gap Analysis การควบคุม การกำกับ ดูแล การบริหารงาน ของ สำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๒. รายงานผลการ วิเคราะห์ Gap Analysis การควบคุม การกำกับ ดูแล การบริหารงาน ของ สำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๓. วิเคราะห์ปัญหา การ เขียน หนังสือราชการ</p> <p>๔. ระเบียบ กฎหมาย ที่ เกี่ยวข้อง</p> <p>๕. รายงานการวิเคราะห์ ผลการ จัดซื้อจัดจ้าง ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		แรงงาน ทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘) ๔. ผลการรับรองน้ำประปาดื่มได้ โดยกรม อนามัย	จัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร		๖. สรุปรายงานการใช้รถยนต์ ราชการของสำนักสุขาภิบาล อาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๒
<p>Advocate (A)</p> <p>การชี้แนะ สร้างกระแส บนพื้นฐาน ของมนุษย์และความสามัคคี และเรียกร้องให้ทุกภาคส่วน ร่วมมือกัน ดำเนินการอย่างจริงจัง (HL/ประชาสัมพันธ์ / สื่อสาร / ผลิตสื่อ คู่มือ/ อื่นๆ)</p>	<p>สร้างกระแสและขับเคลื่อนทาง สังคม ด้านพฤติกรรม การบริโภค อาหารและน้ำ ของประชาชนที่ถูกต้อง และสามารถ ป้องกันตนเอง ได้ อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. รู้หรือไม่ว่า แก้ว Yeti ยอดฮิตของชาว ออฟฟิศ พบจุดเสี่ยงที่ต้องจัดการ</p> <p>๒. การดูแลระบบประปา ภายในอาคาร</p> <p>๓. การเลือกซื้อน้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิท</p> <p>๔. การสืบค้นข้อมูลรหัสองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นของประเทศไทย เพื่อใช้เป็น ฐานข้อมูลในโครงการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ บริโภคในครัวเรือน</p>	<p>๑. บทความวิชาการ เรื่อง อาหาร เป็นพิษ โรคฮิตที่ต้องระวัง</p> <p>๒. บทความวิชาการ เรื่อง การกิน อาหารที่ปรุงดิบๆ สุกๆ</p> <p>๓. บทความวิชาการ เรื่อง ถังอก ผัก ธรรมดาที่ไม่ธรรมดา</p> <p>๔. บทความวิชาการ เรื่อง ตลาดทั่ว ไทยปลอดภัย สร้างความมั่นใจผู้บริโภค</p> <p>๕. บทความวิชาการ เรื่อง ๓ สารเคมีอันตราย พาราควอต ไกลโฟ สีส และคลอไพริฟอส</p>	<p>๑. Infographic กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ปรุงประมาณ ๒๕๖๒</p> <p>๒. วิธียึดเก็บไฟล์ข้อมูลบนพื้นที่ จัดเก็บออนไลน์ และการสร้าง QR code เพื่อ Download file</p> <p>๓. โปรแกรมส่งเสริมสุขภาพ เจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๔. โควิดไวรัสคืออะไร ติดต่อ ทางไหน อาการ และวิธีการ ป้องกันเป็นอย่างไร</p> <p>๕. ตะกร้ากรองฝุ่น</p> <p>๖. แนะนำผู้ประกอบการร้านปิ้งย่าง ให้ความสำคัญ ระวัง กระทบ</p>	<p>๑. แบบฟอร์มการจัดพิมพ์หนังสือราชการ</p> <p>๒. คู่มือแบบฟอร์มการจัดซื้อจัดจ้างตาม พรบ. การจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐</p> <p>๓. เบิกพัสดุง่ายๆ ผ่านได้ในครั้ง เดียว</p> <p>๔. การสร้างความสุข Happy ๘</p> <p>๕. แนวทางการดำเนินงานของ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ที่ จะนำไปสู่องค์กรสร้างสุข</p> <p>๖. ข้อมูลการตรวจสอบเอกสาร ด้านการเงิน</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
				ปึง-ย่าง ถูกหลัก สุขาภิบาลอาหาร	
<p>Building capacity (B)</p> <p>การสร้างศักยภาพ โดย มีความเป็นผู้นำ การปฏิบัติการด้าน สาธารณสุข การถ่ายทอด ความรู้และ เทคโนโลยีด้าน สุขภาพ การวิจัย และ ความรอบรู้ด้าน สุขภาพ (อบรม/ ประชุมวิชาการ/ อื่นๆ)</p>	<p>๑. ศึกษา วิจัย พัฒนาและ ประยุกต์ องค์ความรู้และ เทคโนโลยี งาน สุขาภิบาลอาหารและ น้ำ</p> <p>๒. พัฒนา ระบบ กลไกและ เครือข่าย การเฝ้าระวัง และ ระบบ ข้อมูล สารสนเทศ ด้าน สุขาภิบาล อาหาร และน้ำบริโภคของประเทศ</p> <p>๓. ถ่ายทอดและ พัฒนาศักยภาพ ชีต ความสามารถ และ การมีส่วนร่วม ในการ ดำเนินงาน ด้าน สุขาภิบาลอาหารและ น้ำแก่ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน</p>	<p>๑. บทวิเคราะห์ เรื่อง ภาวะการณ์ขาด แคลนน้ำ</p> <p>๒. บทวิเคราะห์ เรื่อง น้ำ และภัยพิบัติ</p> <p>๓. ข้อมูลสถานการณ์ คุณภาพน้ำบริโภค ครึ่งเรือนย้อนหลัง ๑๐ ปี (๒๕๕๒ – ๒๕๖๑)</p> <p>๔. การสังเคราะห์ข้อมูล สถานการณ์ คุณภาพน้ำ บริโภคครัวเรือน ย้อนหลัง ๑๐ ปี</p> <p>๕. การปรับปรุงคุณภาพ น้ำบริโภคระบบ ทราบ กรองซ้ำ</p> <p>๖. รู้หรือไม่ แก้ว Yeti ยอดฮิตของชาว ออฟฟิศ พบจุดเสี่ยงที่ต้องจัดการ</p> <p>๗. การดูแลระบบประปา ภายในอาคาร</p> <p>๘. การเลือกซื้อน้ำดื่ม บรรจุขวดปิดสนิท</p>	<p>๑. สรุปการประชุมเชิง ปฏิบัติการ แลกเปลี่ยน เรียนรู้การพัฒนาคุณภาพ ระบบบริการอนามัย สิ่งแวดล้อม องค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น และ สร้าง การมีส่วนร่วมของ ภาคีเครือข่าย ครั้งที่ ๑-๔</p> <p>๒. สรุปผลการดำเนินงาน การพัฒนา โรงอาหาร คุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)</p> <p>๓. แนวทางและกิจกรรม พัฒนา สุขาภิบาลอาหาร และน้ำในชุมชน ท้องเที่ยว ตามความร่วมมือระหว่าง สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ และ องค์กร บริหารการพัฒนาพื้นที่ พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน (องค์กร มหาชน)</p>	<p>๑. สรุปการประชุมเชิง ปฏิบัติการ การขับเคลื่อน หน่วยงานสู่องค์กร สมรรถนะสูง</p> <p>๒. สรุปบทเรียน OSOF</p>	<p>๑. หลักการบริหารงาน บริหารคน</p> <p>๒. เคล็ดลับที่ไม่ลับ การเขียน หนังสือราชการ</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
	<p>องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคี</p> <p>เครือข่ายและชุมชน</p>	<p>๙. น้ำประปาเค็มบริโภคน้ำได้หรือไม่</p> <p>๑๐. พัฒนาหลักสูตร Health Canteen กลุ่มวัยทำงาน</p> <p>๑๑. การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมใน โรงเรียน</p> <p>๑๒. การเลือกน้ำบริโภคสำหรับสถานประกอบการ</p>	<p>๔. แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital</p>		