

การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการความรู้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕ รอบที่ ๑

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	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. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานพัฒนาและ ยกระดับการจัดการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในพื้นที่พิเศษ</p> <p>๒. สรุปการประชุม พิจารณาแนวทางการ ดำเนินงานพัฒนาและ ยกระดับการจัดการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในพื้นที่พิเศษ</p> <p>๓. ทะเบียนการรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตี๋มได้ ของการประปาส่วน ภูมิภาคสาขา</p> <p>๔. คู่มือแนวทางการ จัดการคุณภาพน้ำ บริโภคโรงเรียนในถิ่น ทุรกันดาร</p> <p>๕. สรุปการประชุม บูรณาการหน่วยงาน ออกแบบระบบกลไกการ ดำเนินงานพัฒนา</p>	<p>๑. สถานการณ์พัฒนา ตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่ เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื่อ</p> <p>๒. การศึกษาสถานการณ์ การจัดการอาหารริมบาท วิถีของประเทศไทย</p> <p>๓. มาตรการในการ ให้บริการจัดส่งอาหารใน สถานการณ์ที่มีการแพร่ ระบาดของโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>๔. อบรมการพัฒนา ระบบ เทคโนโลยีดิจิทัลรองรับ การรับรองผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑</p>	<p>๑. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕</p> <p>๒. การวิเคราะห์และ บริหารความเสี่ยง เพื่อเป็นแนวทางในการ บริหารความเสี่ยงโครงการ ปี ๒๕๖๕ และเร่งรัดการ เบิกจ่ายงบประมาณ</p>	<p>๑. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่าย พัสดุ</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๓. รายงานผลการ ตรวจสอบภายในประจำ หน่วยงาน</p> <p>๔. มาตรฐานการ ปฏิบัติงาน SOP การ ควบคุมภายในและการ ติดตามการประเมินผลการ ควบคุมภายใน</p> <p>๕. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน</p> <p>๖. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรณ</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		<p>ระบบจัดการคุณภาพน้ำ บริเวณของโรงเรียน กพด.</p> <p>๖. สรุปประชุม ปรึกษาหารือแนว ทางการพัฒนาการ ดำเนินงานการ พัฒนาการจัดการน้ำ อุปโภคบริโภคของ โรงเรียน กพด.</p> <p>๗. สรุปการประชุม ถ่ายทอดแนวทางการ ดำเนินงานและแนว ทางการขับเคลื่อนระบบ ประปาหมู่บ้านแก่งศูนย์ อนามัย สสจ. และอปท.</p>			<p>๗. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใส ของหน่วยงาน (ITA)</p>
<p>Investment (I) การลงทุน คือการ พัฒนา นโยบายที่ ยั่งยืนนำสู่การ ปฏิบัติ และการจัดการ โครงสร้างพื้นฐาน เพื่อ จัดการกับปัจจัย</p>	<p>นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนงาน หลัก งานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ของประเทศ</p>	<p>๑. แผนพัฒนาเด็กและ เยาวชนในถิ่น ทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระ พระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยาม บรมราชกุมารี</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติด้าน สาธารณสุขเพื่อป้องกัน การแพร่ระบาดของเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ ร้านอาหาร ๒. มาตรการในการ ให้บริการจัดส่งอาหารใน</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของ สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงาน พัสดุ ตามหนังสือเวียน กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๘</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
<p>กำหนด สุขภาพ (ระบบข้อมูล / ระบบ ฝ้า ระวัง / นวัตกรรม / วิจัย / พัฒนารูปแบบ / ติดตาม การฝ้า ระวัง)</p>		<p>๒. คู่มือแนวทางการดำเนินงานพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในพื้นที่พิเศษ</p> <p>๓. งานสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคกับกฎหมายระหว่างประเทศ ด้านแรงงานทาง ทะเล</p> <p>๔. การปรับปรุงคุณภาพน้ำบริโภคระบบทรายกรองซ้ำ</p> <p>๕. ผลการดำเนินงานโครงการรักษน้ำเพื่อพระแม่ของแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๖๔</p> <p>๖. ผลการดำเนินงานโครงการพระราชดำริ ปิงบประมาณ ๒๕๖๔</p>	<p>สถานการณ์ที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>๓. แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospita</p> <p>๔. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”</p> <p>๕. คู่มือแนวทางการดำเนินงานของ หน่วยจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>๓. แนวทางการตรวจราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๕</p> <p>๔. การวิเคราะห์และบริหารความเสี่ยง เพื่อเป็นแนวทางในการบริหารความเสี่ยงโครงการ ปี ๒๕๖๕ และเร่งรัดการเบิกจ่ายงบประมาณ</p>	<p>๒. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธีเฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. รายงานผลการตรวจสอบภายในประจำหน่วยงาน</p> <p>๕. หลักเกณฑ์กระทรวงการคลังว่าด้วยมาตรฐานและหลักเกณฑ์ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p> <p>๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายในและการติดตามการประเมินผลการควบคุมภายใน</p> <p>๗. แนวทางในการดำเนินการเบิกจ่ายเงินงบประมาณ</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
					๘. การบริหารจัดการและกำหนดมาตรการระบบลูกหนี้เงินยืมราชการของหน่วยงาน ๙. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานการเงิน ๑๐. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานสารบรรณ ๑๑. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)
Regulation and Legislation (R) ควบคุม ออกกฎหมาย คือ รับผิดชอบต่อ รับประกันการปกป้อง อันตรายเอื้อโอกาสอันเท่าเทียมกัน ประชาชนเข้าถึงการมีสุขภาพดี	พัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค ของประเทศ และระบบการรับรอง มาตรฐานเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้ เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วย	๑. พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ๒. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการเงื่อนไขเกี่ยวกับ มาตรฐานการจัด อาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ (ออกตามความในมาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติแรงงาน	๑. แนวทางการปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับร้านอาหาร ๒. มาตรการในการให้บริการจัดส่งอาหารในสถานการณ์ที่มีการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ	๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๓. แนวทางการตรวจราชการกระทรวง	๑. แนวทางการปฏิบัติงานพัสดุ ตามหนังสือเวียนกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๘๙ ๒. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
(ถอดบทเรียน/ ติดตามการ ดำเนินงาน/ ประเมินผล / รับรอง มาตรฐาน/อื่นๆ)	การ สาธารณสุขและ กฎหมายอื่นที่ เกี่ยวข้อง	ทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘) ๓. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับการจัด พื้นที่และ อุปกรณ์ที่ เกี่ยวข้องกับการ จัดเตรียมอาหาร สำหรับ เรือเดินทะเล (ออกตาม ความใน มาตรา ๗๗ แห่งพระราชบัญญัติ แรงงาน ทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘) ๔. คำแนะนำของ คณะกรรมการ สาธารณสุข เรื่อง แนว ทางการควบคุมการ ประกอบกิจการตู้แช่ดื่ม หยอดเหรียญ พ.ศ. ๒๕๕๓ ๕. เทคนิคการตรวจ ประเมิน EHA ๒๐๐๐ ๖. เกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๖๓	ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19 ๓. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบ กิจการ THAI STOP COVID ๒ Plus ๔. แบบตรวจมาตรฐาน สุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑) ๕. คู่มือการดำเนินงาน สุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ๖. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานของ หน่วย จัดการอบรมผู้ประกอบการ กิจการ และผู้สัมผัสอาหาร	สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๕	๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐) ๔. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑ ๕. มาตรฐานการ ปฏิบัติงาน SOP การ ควบคุมภายในและการ ติดตามการประเมินผลการ ควบคุมภายใน ๖. พรบ. วินัยการเงินการ คลังของรัฐ ๒๕๖๑ ๗. แนวทางในการ ดำเนินการเบิกจ่ายเงิน งบประมาณ ๘. การบริหารจัดการและ กำหนดมาตรการระบบ ลูกหนี้เงินยืมราชการของ หน่วยงาน

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		๖. ผลการรับรอง น้ำประปาดื่มได้โดยกรม อนามัย			๙. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน ๑๐ คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรรณ ๑๑. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใส ของหน่วยงาน (ITA)
<p>Advocate (A) การชี้แนะ สร้างกระแส บนพื้นฐาน ของ มนุษย์และความ สามัคคี และเรียกร้อง ให้ทุกภาคส่วน ร่วมมือกัน ดำเนินการอย่าง จริงจัง (HL/ประชาสัมพันธ์ / สื่อสาร / ผลิตสื่อ คู่มือ/ อื่นๆ)</p>	<p>สร้างกระแสและ ขับเคลื่อนทาง สังคม ด้านพฤติกรรมกร บริโภค อาหารและ น้ำ ของประชาชนที่ ถูกต้อง และสามารถ ป้องกันตนเอง ได้ อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานพัฒนาและ ยกระดับการจัดการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในพื้นที่พิเศษ ๒. คู่มือแนวทางการ จัดการคุณภาพน้ำ บริโภคโรงเรียนในถิ่น ทุรกันดาร ๓. หลักสูตรการสอน เรื่องการสื่อสารความ เสี่ยง ๔. หลักสูตรการสอนการ จัดการน้ำดื่มของ ครัวเรือน</p>	<p>๑. หลักสูตรการสอนการ จัดการสุขาภิบาลอาหาร ๒. อบรมการพัฒนาระบบ เทคโนโลยีดิจิทัลรองรับ การรับรองผู้ประกอบการ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ๓. การพัฒนาศักยภาพ เครือข่ายหลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหารสำหรับ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI)</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของ สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๓. แนวทางการตรวจ ราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๕</p>	<p>๑. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่าย พัสดุ ๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐) ๓. วิธีเฉพาะเจาะจงเกิน ๕๐๐๐ลงระบบ ๔. การออกไปสั่งซื้อจ้าง ๒๕๖๔ ๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		๕. การรับรองคุณภาพน้ำประปาหมู่บ้านสะอาด ๖. ๓ พ การจัดการน้ำบริโภคในเรือนจำมั่นใจน้ำสะอาดปลอดภัย ๗. How to ตรวจให้รู้น้ำสะอาดปราศจากเชื้อโรค ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ภาคสนาม อ ๑๑	๔. How to ตรวจให้มั่นใจอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ปลอดภัยจากเชื้อโรค ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม อ ๓๑		ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑ ๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายในและการติดตามการประเมินผลการควบคุมภายใน ๗. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานการเงิน ๘. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานสารบรรณ ๙. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)
Building capacity (B) การสร้างศักยภาพ โดย มีความเป็นผู้นำ การปฏิบัติการด้านสาธารณสุข การถ่ายทอด ความรู้และ	๑. ศึกษา วิจัย พัฒนาและ ประยุกต์ องค์ความรู้และเทคโนโลยี งาน สุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑. คู่มือแนวทางการดำเนินงานพัฒนาและยกระดับการจัดการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำในพื้นที่พิเศษ ๒. คู่มือแนวทางการจัดการคุณภาพน้ำ	๑. สรุปการประชุมการพัฒนาศักยภาพเครือข่าย หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ๒. สรุปผลการดำเนินงานติดตามตัวชี้วัดอาหาร	๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๕	๑. แนวทางการปฏิบัติงานพัสดุ ตามหนังสือเวียนกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๘๙

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
เทคโนโลยีด้านสุขภาพ การวิจัย และ ความรอบรู้ด้านสุขภาพ (อบรม/ประชุมวิชาการ/อื่นๆ)	<p>๒. พัฒนา ระบบ กลไกและ เครือข่าย การเฝ้าระวัง และ ระบบ ข้อมูล สารสนเทศ ด้าน สุขภาพอาหาร และน้ำบริโภคของประเทศ</p> <p>๓. ถ่ายทอดและ พัฒนาศักยภาพ ชีต ความสามารถ และ การมีส่วนร่วมในการ ดำเนินงาน ด้าน สุขภาพอาหารและน้ำแก่ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น ภาคี เครือข่ายและชุมชน</p>	<p>บริโภครองเรียนในถิ่น ทุกรันดาร</p> <p>๓. หลักสูตรการสอน เรื่องการสื่อสารความ เสี่ยง</p> <p>๔. หลักสูตรการสอน การจัดการน้ำดื่มของ คริวเรือน</p> <p>๕. การรับรองคุณภาพ น้ำประปาหมู่บ้านสะอาด</p> <p>๖. ๓ พ การจัดการน้ำ บริโภคในเรือนจำมั่นใจ น้ำสะอาดปลอดภัย</p> <p>๗. How to ตรวจให้รู้ น้ำ สะอาดปราศจากเชื้อโรค ด้วยชุดทดสอบโคลิ ฟอর্মแบคทีเรีย ภาคสนาม อ ๑๑</p> <p>๘. สรุปผลการ ดำเนินงานติดตามการ พัฒนารูปแบบการ จัดการอาหารและน้ำ บริโภคในพื้นที่พิเศษ</p>	<p>ปลอดภัยและสุ่มประเมิน การติดตามการดำเนินงาน ตามมาตรการป้องกัน COVID – 19 ในสถาน ประกอบกิจการด้าน อาหาร</p> <p>๓. แนวทางการปฏิบัติด้าน สาธารณสุขเพื่อป้องกัน การแพร่ระบาดของเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ ร้านอาหาร</p> <p>๔. สรุปผลการดำเนินงาน ติดตามและเก็บข้อมูล พัฒนารูปแบบการจัดการ อาหารปลอดภัยและน้ำ บริโภค</p>	<p>๓. แนวทางการตรวจ ราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๕</p> <p>๔. การวิเคราะห์และ บริหารความเสี่ยง เพื่อเป็นแนวทางในการ บริหารความเสี่ยงโครงการ ปี ๒๕๖๕ และเร่งรัดการ เบิกจ่ายงบประมาณ</p>	<p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่าย พัสดุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. รายงานผลการ ตรวจสอบภายในประจำ หน่วยงาน</p> <p>๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p> <p>๖. แนวทางในการ ดำเนินการเบิกจ่ายเงิน งบประมาณ</p> <p>๗. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใส ของหน่วยงาน (ITA)</p>