

การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการความรู้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี 2565

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>1. ประสานความร่วมมือ ติดตาม และ ประเมินผลด้าน สุขาภิบาล อาหาร และน้ำ ของ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กร ปกครอง ส่วนท้องถิ่น รวมทั้งพัฒนาความร่วมมือระหว่าง ประเทศในการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>2. ปฏิบัติงานร่วมกับ หรือสนับสนุน การ ปฏิบัติงานของ หน่วยงานอื่นที่ เกี่ยวข้อง หรือที่ได้รับ มอบหมาย</p>	<p>1. คู่มือ เทคนิคการ ตรวจสอบประเมิน EHA 2000</p> <p>2. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานเพื่อขอรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย</p> <p>3. วันน้ำโลก</p> <p>4. ทะเบียนการรับรอง คุณภาพน้ำประปา ดื่มได้ ของการประปาส่วน ภูมิภาคสาขา</p> <p>5. ทะเบียนรายชื่อ สถานศึกษาในโครงการ พัฒนาเด็กและเยาวชน ตามพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p>	<p>1.ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา"มาใช้ปรุง ประกอบอาหาร</p> <p>2. ข้อปฏิบัติของ ผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำ ชื้อ"</p> <p>3.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร"</p> <p>4.วันล้างมือโลก</p> <p>5.วันตรุษจีน</p> <p>6.คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาล อาหาร "สถานที่จำหน่าย อาหาร" (ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)</p> <p>7.คู่มืออาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)</p> <p>8.คู่มือตลาดนัด น้ำชื้อ</p> <p>9.คู่มือ หลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้</p>	-	-

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		<p>6.ประชุมปรึกษาหารือการพัฒนาและแก้ไขปัญหาระบบจัดการคุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของโรงเรียน กพด.</p> <p>7.เกณฑ์และแนวทางการคัดเลือกโรงเรียนต้นแบบด้านการจัดการคุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของโรงเรียน กพด.</p> <p>8.แบบประเมินความรอบรู้ด้านการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)</p>	<p>ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>10.คู่มือตลาดสด นำซื้อวิธีใหม่</p> <p>6. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับสถานประกอบการ ประเภทตลาดนัด</p> <p>7. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับสถานประกอบการ ประเภทตลาดสด/ตลาดค้าส่ง</p> <p>8. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับสถานประกอบการ ประเภท รถเร่จำหน่ายอาหาร</p> <p>9. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับ สถานประกอบการ ประเภท ร้านสะดวกซื้อ</p> <p>10. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับ สถานประกอบการ ประเภท “อาหารริมบาทวิถี”</p> <p>11. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับ สถานประกอบการ ประเภท ร้านอาหาร</p> <p>12. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับ สถานประกอบการ ประเภท ร้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>13. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2 Plus สำหรับ สถานประกอบการ ประเภทร้านอาหารที่มีการแสดงดนตรี</p> <p>14. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม</p> <p>15. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตาม</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการแสดงดนตรี</p> <p>16. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์</p> <p>17. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง		
<p>Investment (I)</p> <p>การลงทุน คือการ พัฒนา นโยบายที่ยั่งยืนนำสู่การ ปฏิบัติ และการจัดการ โครงสร้างพื้นฐาน เพื่อ จัดการกับปัจจัย กำหนด สุขภาพ (ระบบข้อมูล / ระบบ ฝ้า ระวัง / นวัตกรรม / วิจัย / พัฒนารูปแบบ / ติดตาม การฝ้า ระวัง)</p>	<p>นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนงาน หลัก งานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ของประเทศ</p>	<p>1. แผนพัฒนาเด็กและ เยาวชนในถิ่น ทูรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p> <p>2.. ผลการดำเนินงาน การจัดการคุณภาพน้ำ บริโภคของโรงเรียน กพด. พ.ศ. 2564</p> <p>3. ผลการติดตามผลการ ดำเนินงานโครงการ ลุ่มน้ำปากพนัง</p>	<p>1.ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา"มาใช้ปรุง ประกอบอาหาร</p> <p>2.ข้อปฏิบัติของ ผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำ ชื้อ"</p> <p>3.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร"</p>	<p>๑. วิเคราะห์ช่องว่างที่อาจ ทำให้แผนปฏิบัติการไม่ บรรลุเป้าหมาย รอบ ๖ เดือนแรก</p> <p>๒. การวิเคราะห์ตัวชี้วัด ๒.๓ ร้อยละการเบิกจ่าย งบประมาณ (ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ รอบ ๕ เดือนหลัง)</p>	<p>-</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
<p>Regulation and Legislation (R)</p> <p>ควบคุม ออกกฎหมาย คือ รับประกันการปกป้อง อันตรายเอื้อโอกาสอันเท่าเทียมกัน ประชาชนเข้าถึงการมีสุขภาพดี (ถอดบทเรียน/ติดตามการดำเนินงาน/ประเมินผล / รับรองมาตรฐาน/อื่น ๆ)</p>	<p>พัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค ของประเทศ และระบบการรับรอง มาตรฐานเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้ เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการ สาธารณสุขและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>1. ร่างประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ มาตรการควบคุมการประกอบกิจการตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ</p>	<p>1.ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซื้อ"</p> <p>2.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร"</p> <p>3.ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ"ไบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>4.(ร่าง) มาตรฐานเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิถีใหม่ ภายใต้โครงการโมเดลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิถีใหม่</p> <p>5.ยกร่างกฎหมายเกี่ยวกับตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ครั้งที่ 1/2565</p>	<p>๑. วิเคราะห์ช่องว่างที่อาจทำให้แผนปฏิบัติการไม่บรรลุเป้าหมาย รอบ ๖ เดือนแรก</p> <p>๒. การวิเคราะห์ตัวชี้วัด ๒.๓ ร้อยละการเบิกจ่ายงบประมาณ (ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ รอบ ๕ เดือนหลัง)</p>	<p>-</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
<p>Advocate</p> <p>(A)</p> <p>การชี้แนะ สร้างกระแส บนพื้นฐาน ของ มนุษย์และความ สามีคคี และเรียกร้อง ให้ทุกภาคส่วน ร่วมมือกัน ดำเนินการอย่าง จริงจัง (HL/ประชาสัมพันธ์ / สื่อสาร / ผลิตสื่อ คู่มือ/ อื่น ๆ)</p>	<p>สร้างกระแสและ ขับเคลื่อนทาง สังคม ด้านพฤติกรรม การ บริโภค อาหารและ น้ำ ของประชาชนที่ ถูกต้อง และสามารถ ป้องกันตนเอง ได้ อย่างเหมาะสม</p>	<p>1.คู่มือ เทคนิคการตรวจ ประเมิน EHA 2000</p> <p>2.คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานเพื่อขอรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรม อนามัย</p> <p>3.กรมอนามัย เผย น้ำ ดื่มจากโรงงานผลิตที่ได้ มาตรฐาน สะอาด ช่วย ย้ำความปลอดภัยโควิด-19 ให้ผู้บริโภค</p> <p>4.กรมอนามัย แนะนำ วิธี เก็บน้ำฝน ลดการ ปนเปื้อน ต้มเดือดก่อน ดื่ม</p> <p>5.กรมอนามัย ย้ำ หน้า ร้อน ระวัง ‘น้ำแข็ง – น้ำดื่ม’ ต้องสะอาด ลด เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p>6.กรมอนามัย แนะนำ ประชาชนพื้นที่ภัยแล้ง สำรองน้ำกิน น้ำใช้ ย้ำ</p>	<p>1.กรมอนามัย ย้ำ ร้านอาหารในแหล่ง ท้องเที่ยว เครื่องมาตรการ COVID Free Setting ทั้ง 3 ด้าน ลดเสี่ยงแพร่เชื้อโค วิด-19</p> <p>2.กรมอนามัย แนะนำ ร้านอาหารคุมเข้มความ สะอาด ล้างตะแกรง – กระจาให้ถูกหลัก สุขาภิบาล จัดการขยะทุก วัน</p> <p>3.กรมอนามัย ย้ำ ตลาด ประเมินผ่าน COVID Free Setting ติดประกาศให้ เห็นชัดเจน สร้างความ มั่นใจผู้ใช้บริการ</p> <p>4.กรมอนามัย ย้ำ ร้านอาหารในแหล่ง ท้องเที่ยว ยกการ์ดสูงเข้ม มาตรการป้องกันโควิด-19</p> <p>5.กรมอนามัย ย้ำ ร้านอาหารทุกพื้นที่เข้ม COVID Free Setting</p>	<p>-</p>	<p>-</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนัฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		<p>‘ต้ม-กรอง’ ให้สะอาด ก่อนต้ม</p> <p>7.กรมอนามัย รณรงค์ ‘วันน้ำโลก’ เผย น้ำประปาหมู่บ้านกว่าครึ่ง ต้องปรับปรุง คุณภาพน้ำ ก่อนนำมา บริโภค</p> <p>8.ไซรหัส (ไม่)ลับ คลอรีน</p> <p>9. 3C น้ำประปาหมู่บ้าน สะอาด</p> <p>10.น้ำสะอาดแน่...เมื่อมี คลอรีนอิสระคงเหลือใน น้ำ</p> <p>11. 5 ล. ลดความเสี่ยง เลี่ยงโรค จากการบริโภค น้ำในน้ำร้อน</p>	<p>ห่วงหายนมาตรการเสี่ยง โควิด-19</p> <p>6.กรมอนามัย แนะนำ เนื้อสัตว์ เลี้ยงกินสุก ๆ ดิบ ๆ เสี่ยงท้องร่วง – อาหาร เป็นพิษ</p> <p>7.กรมอนามัย เตือน กิน ปลาหมึกชอต ระวัง ‘แบคทีเรีย-พยาธิ’ แนะนำ ปรุงสุกทุกครั้งปลอดภัย กว่า</p> <p>8.กรมอนามัย แนะนำ อาหารกล่อง ให้ปลอดภัย จากโควิด -19</p> <p>9.กรมอนามัย แนะนำ หน้า ร้อน เลือกซื้ออาหารทะเล ที่สด ปรุงสุก เลี่ยงกิน สุก ๆ ดิบ ๆ</p> <p>10. ผ่านพบอาหารริมบาท วิถี (Street Food in Thailand)</p> <p>11. ผ่านพบข้อปฏิบัติของ ผู้ประกอบการตาม</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซู้"</p> <p>12.แผนผังวิธีการล้าง เชียง และแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด</p> <p>13.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>14.ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ"ใบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p>		
<p>Building capacity (B)</p> <p>การสร้างศักยภาพ โดย มีความเป็นผู้นำ การปฏิบัติการด้าน สาธารณสุข การถ่ายทอด ความรู้และ เทคโนโลยีด้าน สุขภาพ การวิจัย และ ความรอบรู้ด้าน สุขภาพ (อบรม/ ประชุมวิชาการ/ อื่น ๆ)</p>	<p>1. ศึกษา วิจัย พัฒนา และ ประยุกต์องค์ ความรู้และ เทคโนโลยี งาน สุขาภิบาลอาหารและ น้ำ</p> <p>2. พัฒนา ระบบ กลไกและ เครือข่าย การเฝ้าระวัง และ ระบบ ข้อมูล สารสนเทศ ด้าน สุขาภิบาล อาหาร และน้ำบริโภคของ ประเทศ</p>	<p>1. คู่มือ เทคนิคการ ตรวจประเมิน EHA 2000</p> <p>2.คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานเพื่อขอรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย</p> <p>3.วันน้ำโลก</p> <p>4.ไชรหัส (ไม่)ลับ คลอรีน</p> <p>5. 3C น้ำประปาหมู่บ้าน สะอาด</p>	<p>1. แผนผังอาหารริมบาทวิถี (Street Food in Thailand)</p> <p>2. แผนผังข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซู้"</p> <p>3.แผนผังวิธีการล้าง เชียง และแผงจำหน่ายอาหารใน ตลาดสด</p> <p>4.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>5.ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ"</p>	-	-

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนัฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
	<p>3. ถ่ายทอดและพัฒนาศักยภาพ ขีดความสามารถ และ การมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำแก่ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคี เครือข่ายและชุมชน</p>	<p>6. น้ำสะอาดแน่...เมื่อมีคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ</p> <p>7. 5 ล. ลดความเสี่ยงเลี้ยงโรค จากการบริโภค น้ำในหน้าร้อน</p> <p>8.อบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านเฝ้าระวังและจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ บริโภคในศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขาแม่ฟ้าหลวงและศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยมอแกน</p>	<p>ใบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>6.วันล้างมือโลก</p> <p>7.วันตรุษจีน</p>		