

สรุปประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ (Knowledge Management : KM)  
และการขับเคลื่อนเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (Learning Organization)  
ครั้งที่ ๒ / ๒๕๖๖ วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๑.๓๐ น.  
ณ ห้องประชุมสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย (ห้องเล็ก)

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาวพิชามญชุ์ บุญประจักษ์	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๒. นางสาวอังคณา คงกัน	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๓. นางสาวชญัญญา นุช เวียงแก้ว	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๔. นางสาวปรียานุช เรืองศิริณูนิช	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๕. นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๖. นางสาวนุชนาฏ เทพนัน	นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ
๗. นางสาวกมลฉัตร พิมพ์ดิษฐ์	นักจัดการงานทั่วไป
๘. นางลลนา ทองแท้	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๙. นางสาวปวีริศา ดิษยาวนิช	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
๑๐. น.ส.รสรธ ปลิ้มสูตร	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

วาระที่ ๑ ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

๑. การจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กำหนดจัด ๒ ครั้ง ดังนี้  
๑.๑ การนำเสนอ Journal Club คลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม ครั้งที่ ๒ ซึ่งมีกำหนดการจัดในวันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น. ณ ห้องประชุมกองประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้นำเสนอ หัวข้อ "โมเดลการจัดการสถานประกอบการด้านอาหารภายใต้ยุทธศาสตร์ BCG Economy" โดยมี ท่านรองอธิบดีนายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ เป็นประธาน (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๗๖๒>)

๑.๒ การจัดกิจกรรม Happy Brain Easy KM ในหัวข้อ เทคนิคการผลิตสื่อและอินโฟกราฟิกเพื่อการทำงานในยุคดิจิทัล โดย น.ส.กมลฉัตร พิมพ์ดิษฐ์ ในวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๓๐-๑๒.๐๐ น. ห้องประชุมทรง เหลี่ยมรังสี (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๗๔๓>)

โดยทั้ง ๒ กิจกรรม ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการ กพว. ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้เห็นชอบให้มีการเผยแพร่

๒. ขอความร่วมมือจากคณะกรรมการทุกท่านให้เชิญชวนนักวิชาการในกลุ่มของท่านเข้าร่วมการนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการ หรือ LIKE Talk Award ของกรมอนามัย

๓. ขอให้เร่งรัดการนำโครงการงานวิจัยทั้ง ๒ โครงการที่ผ่านการพิจารณาครั้งก่อนจากคณะกรรมการ กพว. ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงในคลังข้อมูลวิชาการบนหน้าเว็บไซต์ของหน่วยงาน และข้อมูลส่งให้สำนักคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ตามเกณฑ์การประเมินตัวชี้วัดที่ ๒.๒  
มติที่ประชุม : รับทราบ

## วาระที่ ๒ รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๖

รับรองรายงาน

### วาระที่ ๓ การติดตามการดำเนินงาน

๓.๑ ความก้าวหน้าการพัฒนากฎหมาย ระบบ กลไก มาตรการ แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑.๑ จัดทำ (ร่าง)กฎกระทรวงเรื่องตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม

๑. จัดทำร่างคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานเสร็จแล้ว อยู่ระหว่างให้กองกฎหมายสาธารณสุขช่วยพิจารณาคำสั่ง

๒. จัดทำร่างกฎกระทรวงเรื่องตู้จำหน่ายเครื่องดื่มเสร็จแล้ว จะนำเข้าไปประชุมเพื่อให้ที่ปรึกษาและคณะทำงานร่วมพิจารณาเนื้อหา ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

๓.๑.๒ พัฒนากลไกการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด โดยใช้มาตรการทางสังคมร่วมด้วย

- จัดประชุมหรือ “การปรับปรุงกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑” วันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๕ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลราชาเทวะ และองค์การบริหารส่วนตำบลบางไฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๑๕๕๐>)

๓.๒ พัฒนาองค์ความรู้ มาตรฐาน วิชาการใหม่ๆ ที่ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

๓.๒.๑ พัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- จัดประชุมชี้แจงและขับเคลื่อนหลักเกณฑ์วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๓๓๓>)

๓.๒.๒ จัดทำหลักสูตรฝึกอบรม “การสุขาภิบาลตู้จำหน่ายเครื่องดื่มอัตโนมัติ สำหรับผู้ประกอบการและผู้ดูแลตู้”

๑. คณะทำงานจัดทำร่างหลักสูตรฝึกอบรม “การสุขาภิบาลตู้จำหน่ายเครื่องดื่มอัตโนมัติ สำหรับผู้ประกอบการและผู้ดูแลตู้” เรียบร้อยแล้วจะนำไปเข้าที่ประชุมให้ที่ปรึกษาและคณะทำงานร่วมพิจารณาเนื้อหาหลักสูตรในวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๖

(<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๗๕๐>)

๒. จัดทำร่างคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานเสร็จแล้ว อยู่ระหว่างให้กองกฎหมายสาธารณสุขช่วยพิจารณาคำสั่ง

๓. มีแผนทดลองใช้หลักสูตรในพื้นที่เทศบาลตำบลบ้านฉาง จังหวัดระยอง ในเดือน มีนาคม ๒๕๖๖

๓.๒.๓ พัฒนาหลักสูตรการประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- อยู่ระหว่างการจัดทำและพัฒนาหลักสูตรโดยมีแผนจะนำเข้าที่ประชุมเพื่อให้ที่ปรึกษา และคณะทำงานร่วมพิจารณาเนื้อหา ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

๓.๒.๔ พัฒนาระบบการจัดการและระบบเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค

๓.๒.๔ พัฒนาระบบการจัดการและระบบเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค

๑. จัดประชุมถ่ายทอดแนวทางขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาระบบประปาหมู่บ้าน สะอาด (๓C) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ผ่านระบบออนไลน์ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๑๙๓๖>)

๒. จัดอบรมหลักสูตรการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานผ่าน ระบบออนไลน์ รุ่นที่ ๒ ประจำปี ๒๕๖๖ ระหว่างวันที่ ๑๔-๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๖ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๑๖๗>)

๓. จัดอบรมหลักสูตรการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคสำหรับผู้ดูแลระบบประปาหมู่บ้าน ผ่านระบบออนไลน์ รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ ระหว่างวันที่ ๑๘-๒๐ มกราคม ๒๕๖๖ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๖๔๘>)

๓.๓ การพัฒนาระบบจัดการคุณภาพน้ำบริโภคใน Setting ต่างๆ

๓.๓.๑ ขยายพื้นที่ต้นแบบการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในชุมชน โรงเรียนกลุ่มเป้าหมาย

๑. จัดประชุมหารือการสำรวจและประเมินบริบทสิ่งแวดล้อมของการสุขาภิบาลน้ำ บริโภคในชุมชนห่างไกลและทุรกันดาร วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๑๙๓๔>)

๒. พัฒนาศักยภาพบุคลากรของโรงเรียนโดยการประชุมออนไลน์ และใช้เครือข่ายโดย ศูนย์อนามัยพร้อมด้วยหน่วยงานลงพื้นที่ให้คำแนะนำโดยการ On Site

๓.๓.๒ ขับเคลื่อนงานเฝ้าระวังและพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายการจัดการคุณภาพน้ำบริโภค พื้นที่โรงเรียน กพด. ประปาหมู่บ้าน

- จัดประชุมหารือความร่วมมือและสนับสนุนการดำเนินงานขับเคลื่อนระบบประปา หมู่บ้านขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ครั้งที่ ๑ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๑๙๓๗>)

๓.๔ การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารใน Setting ต่างๆ

๓.๔.๑ การพัฒนาและยกระดับ สถานประกอบการกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ให้มีสุขลักษณะที่ดี สะอาด ปลอดภัย

๑. ลงพื้นที่ตรวจประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus(CFGT+) ระหว่างวันที่ ๒-๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ณ ร้านนิตยาไถ่ย่าง จังหวัดปทุมธานี และกรุงเทพมหานคร (<https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๑๙๒๒>)

๒. ลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินโรงอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus วันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๖ ณ บริษัท มิตรชูบิชิ เฮฟวี อินดัสตรีส์ - มหาจักร แอร์ คอนดิชันเนอร์ จำกัด  
(<https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/๒๑๒๕๔๗>)

#### วาระที่ ๔ เรื่องอื่น ๆ

คุณสรธร ปลื้มสูตร ตัวแทนของคณะกรรมการHL ได้แจ้งถึงการดำเนินงานเรื่องระบบการเผยแพร่ข้อมูลวิชาการและการจัดการความรู้ของหน่วยงาน และการพัฒนาสื่อ ผ่านช่องทางต่างๆ ว่าอยู่ระหว่างการจัดทำแผนการดำเนินงาน เพื่อให้สอดคล้องกับคณะทำงาน KM/LO และ คณะกรรมการ กพว.ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยในขณะนี้การสื่อสารความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับประชาชน/เจ้าหน้าที่ที่ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการ กพว.ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อยู่ที่หน้า เว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (<https://foodsan.anamai.moph.go.th/th>)

มติที่ประชุม : รับทราบ

ปิดประชุมเวลา ๑๑.๓๐ น.

ผู้บันทึกรายงานการประชุม  
นางลลนา ทองแท้  
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม  
นางสาวพิชามณูชู้ บุญประจักษ์  
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ