

รายงานตัวชี้วัด 2.2 ระดับความสำเร็จของการจัดการความรู้ (Knowledge Management : KM) และ
การขับเคลื่อนการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (Learning Organization : LO) รอบ 5 เดือนหลัง

ระดับ 1 : ผลการวิเคราะห์การจัดการความรู้ของหน่วยงานเพื่อหา GAP และการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้ที่สำคัญ ที่
จำเป็นต่อภารกิจหน่วยงาน



ผลผลิต/ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินงานในปัจจุบัน

ผลการดำเนินงานปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมามีการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
พัฒนางานวิชาการและงานวิจัย	<ol style="list-style-type: none"> ส่งผลงานเข้าร่วมกิจกรรม LIKE Talk Award ปี 7 ของกรมอนามัย ภายใต้ชื่อ “KM Happy Brain Easy KM เทคนิคการผลิตสื่อ” โครงการวิจัย จำนวน 2 โครงการ ได้แก่ <ol style="list-style-type: none"> โครงการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลและขยายผลการดำเนินโครงการโมเดลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิธีใหม่ การบริหารจัดการน้ำประปาองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อการเข้าถึงน้ำสะอาดของประเทศไทย

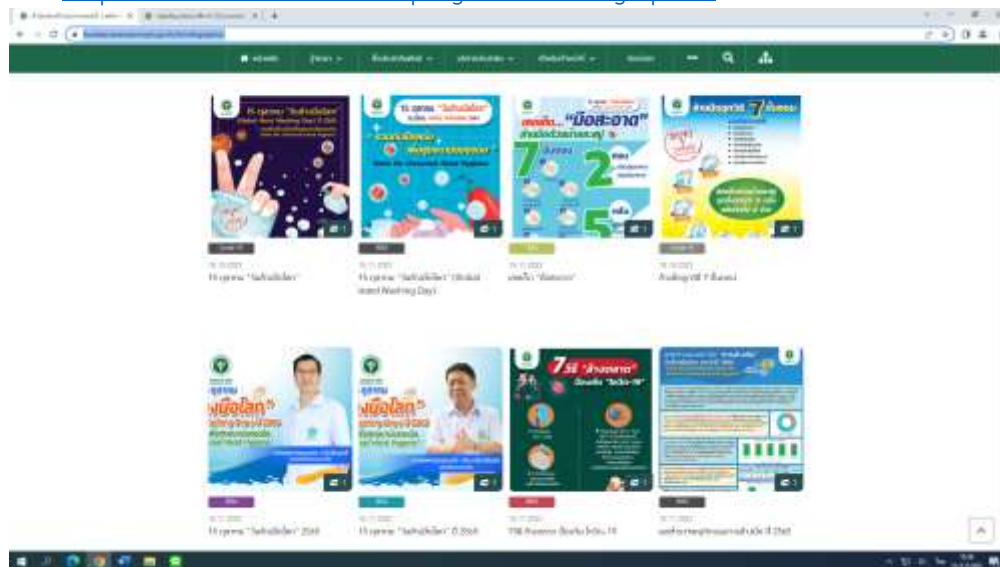
กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
พัฒนาศักยภาพของบุคลากร	- พัฒนาศักยภาพของบุคลากรสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการผลิตสื่อ “KM Happy Brain Easy KM เทคนิคการผลิตสื่อ” ในวันที่ 27 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุมทรงเหลียมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย
พัฒนาระบบการจัดการข้อมูลและคลังความรู้ในองค์กร	ปรับปรุงรูปแบบคลังข้อมูล รวบรวมผลงานการจัดการข้อมูลและความรู้ในคลังความรู้ที่เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประกอบด้วยงานด้านสุขาภิบาลอาหาร งานด้านคุณภาพน้ำบริโภค งานวิจัย DM/KM
พัฒนาสื่อ ชุมความรู้ การถ่ายทอดและสื่อสารเผยแพร่องค์ความรู้ทางวิชาการ	ประเด็น การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และประเด็น การพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภค ตาม link https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th

- เอกสารสรุปผลการวิเคราะห์ GAP ข้อมูลและความรู้ที่สำคัญและจำเป็นต่อภารกิจหน่วยงาน จากการวิเคราะห์ GAP ข้อมูลและความรู้ที่สำคัญและจำเป็นต่อภารกิจหน่วยงานเพื่อการยกระดับให้ป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ พบว่า องค์กรยังมีปัญหาด้านการจัดการความรู้ที่มีความเสี่ยงและส่งผลกระทบต่อหน่วยงาน มีโอกาสในการเกิดความเสี่ยงแตกต่างกันตามบริบทเจ้าหน้าที่ ได้แก่
 - 1) เพิ่มองค์ความรู้ทางวิชาการอย่างต่อเนื่องตามสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง
 - 2) การรวบรวมและจัดเก็บองค์ความรู้ งานวิจัย นวัตกรรมที่เป็นระบบ เข้าถึงได้ง่าย
 - 3) บุคลากรในองค์กรยังขาดประสบการณ์ในเวทีต่าง ๆ ซึ่งต้องพัฒนาความรู้ และมีเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในองค์กรอย่างต่อเนื่อง
 - 4) พัฒนาการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสร้างความเชื่อมโยงอย่างต่อเนื่องในการดำเนินงาน
 - 5) การสื่อสารงานสู่ภายนอกยังไม่มีประสิทธิภาพ
 - 6) การสร้าง Social Marketing ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
 - 7) การพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ
 - 8) งานวิจัยไม่ถูกนำไปต่อยอดเพื่อการขับเคลื่อนงาน
 - 9) ไม่มีแผนงานวิจัยระยะยาวและต่อเนื่อง ทำให้ไม่ได้รับการสนับสนุนงานวิจัย
 - 10) ไม่มีการวางแผนกำลังคน/ไม่มีทีมงาน/ส่วนงานในการรับผิดชอบงานวิจัยโดยตรง

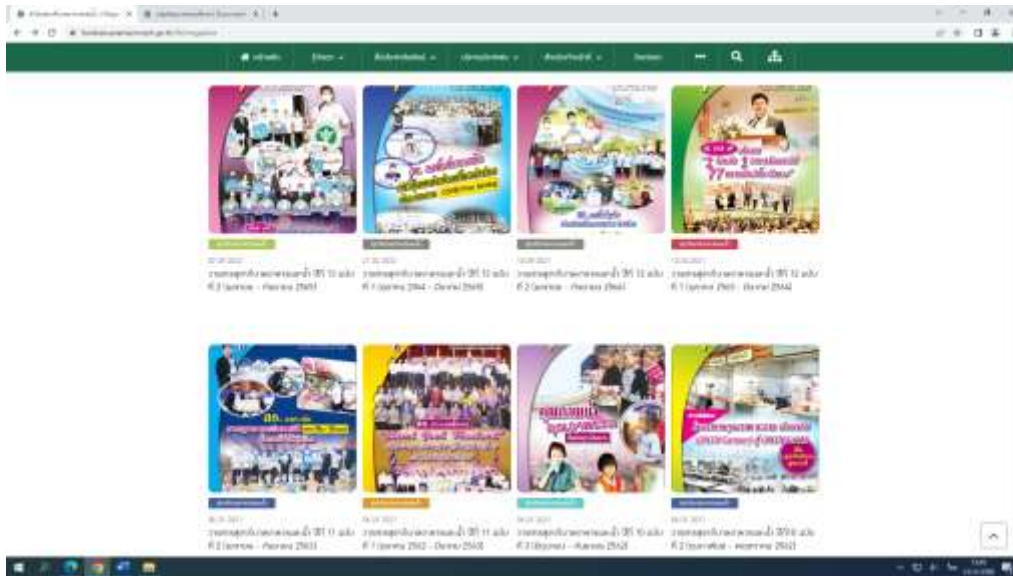
- เอกสารแสดงรายการข้อมูลความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์สถานการณ์ เพื่อกำหนดแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานวิชาการ

จากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่า สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำยังต้องเพิ่มองค์ความรู้ทางวิชาการอย่างต่อเนื่องตามสถานการณ์การเปลี่ยนแปลง เพื่อการพัฒนามาตรฐาน กฎหมาย และการรวบรวมจัดเก็บองค์ความรู้ ผลงานวิจัย นวัตกรรมยังไม่เป็นระบบ บุคลากรยังขาดประสบการณ์ในเวทีต่างๆ ซึ่งต้องการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับงานวิจัย องค์ความรู้ทางวิชาการ และการสร้างนวัตกรรม รวมถึงการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในทุกภาคส่วน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาความรู้ที่รวดเร็ว ถูกต้อง ทันต่อสถานการณ์ ทั้งนี้ได้มีการทบทวนข้อมูลด้านวิชาการ กฎระเบียบ และอื่นๆมาใช้สนับสนุน ดังนี้

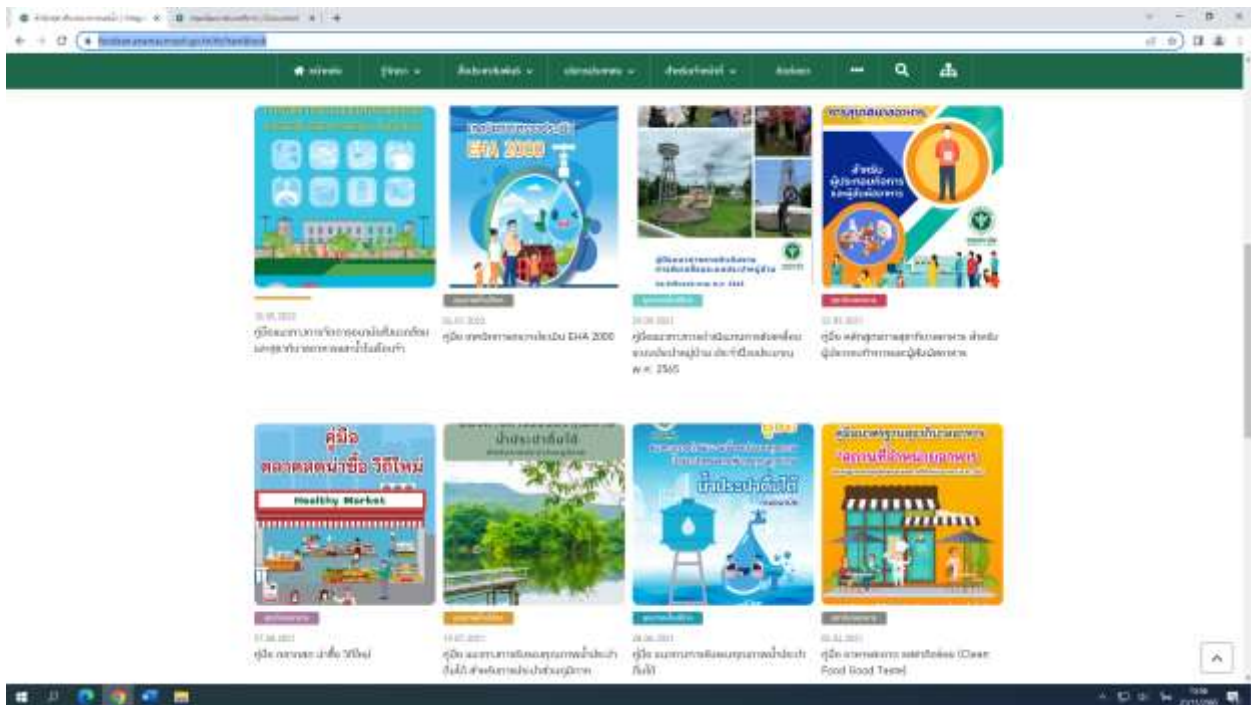
1. สื่อดิจิทัลเผยแพร่องค์ความรู้ต่างๆของหน่วยงาน เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ มีสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิกสำหรับเจ้าหน้าที่ ภาคีเครือข่าย และประชาชน ในการดำเนินงาน และประยุกต์ใช้ขับเคลื่อนงานให้กับพื้นที่ และประชาชนในการสร้างสุขลักษณะที่ดีเพื่อสุขภาพที่ดีของตนเอง <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/infographic/>



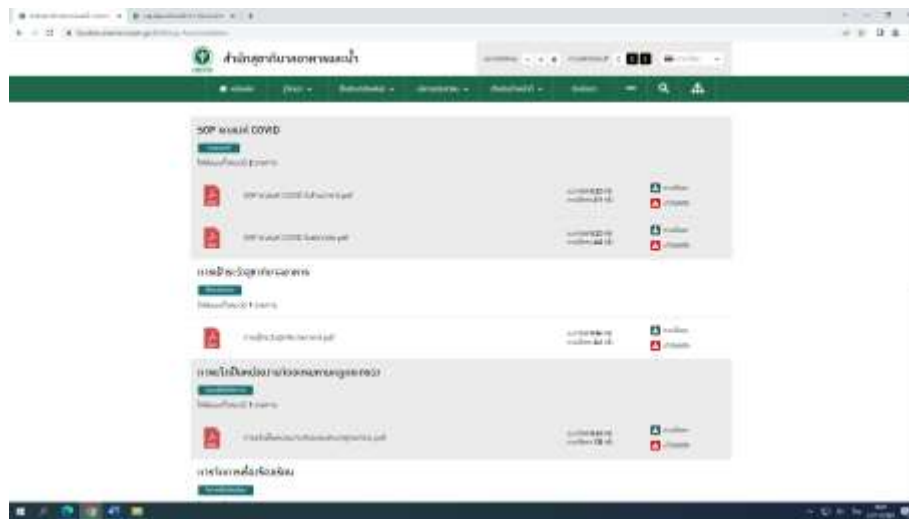
2. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งมีการเผยแพร่ผลงานวิชาการ ข่าวสาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กิจกรรมการเคลื่อนไหวในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อีกทั้งยังเป็นเป็นสื่อกลางในการแสดงความคิดเห็นของบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากรกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/magazine>



3. คู่มือการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องทางด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เช่น ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ การยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี แนวทางการรับรองคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ เป็นต้น <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook>



4. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP จัดทำและปรับปรุงมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของหน่วยงาน <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/sop-food-sanitation>



5. กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/laws-regulations-announcements>

