

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

ระดับ 1 : สรุปผลการวิเคราะห์การจัดการความรู้ของหน่วยงานเพื่อหา GAP และการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้ที่สำคัญ ที่จำเป็นต่อภารกิจหน่วยงาน

1. ผลผลิต/ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินงานในปัจจุบัน

ผลการดำเนินงานการจัดการความรู้ (Knowledge Management : KM) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ที่ผ่านมา
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้มีการดำเนินงาน ดังนี้

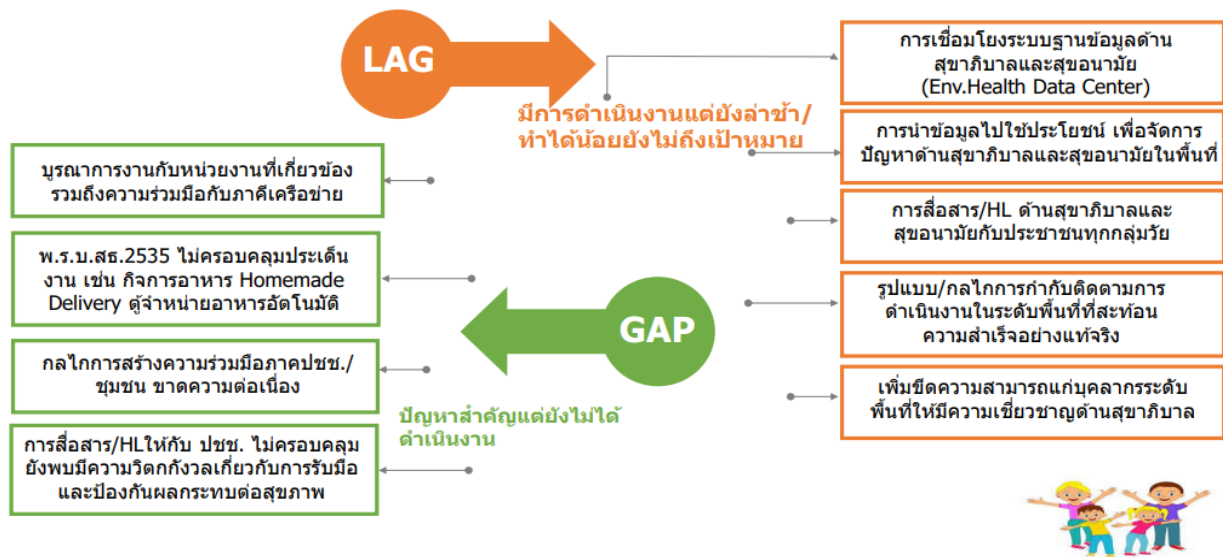
กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
1. พัฒนางานวิชาการและงานวิจัย	<p>1. ส่งผลงานเข้ารับการประเมินรางวัล TPSA จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ การพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลรองรับการรับรองผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2651 และ การพัฒนาน้ำบริโภคในครัวเรือนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้นแบบ</p> <p>2. ดำเนินการโครงการวิจัย จำนวน 7 โครงการ ได้แก่</p> <p>2.1 โครงการโมเดลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในเมืองท่องเที่ยวสุขภาพวิถีใหม่</p> <p>2.2 โครงการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร</p> <p>2.3 การศึกษาการจัดการน้ำ สุขาภิบาล และสุขอนามัยในโรงเรียน กพด.</p> <p>2.4 การศึกษาการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคของโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน</p> <p>2.5 คุณภาพน้ำดื่มของตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญในประเทศไทย</p> <p>2.6 การประเมินความเสี่ยงเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในน้ำประปาของปี 2561-2563</p> <p>2.7 การตรวจประเมินตลาดในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 ในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะกรุงเทพมหานครตะวันออก)</p>
2. พัฒนาศักยภาพของบุคลากร	<p>1. พัฒนาศักยภาพของบุคลากรให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการความรู้ การสร้างงานวิจัยและนวัตกรรม โดยจัดการประชุมพัฒนาศักยภาพการจัดการความรู้การสร้างงานวิจัยและนวัตกรรม ในวันที่ 19 พฤษภาคม 2565 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย</p>

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
	<p>2. ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรเข้ารับการอบรมหลักสูตรการเขียนโครงการวิจัยและจริยธรรมวิจัย รวมถึงการพัฒนาด้านวิชาการต่าง ๆ ทั้ง Onsite และ Online</p> <p>3. ส่งเสริมให้บุคลากรเข้าร่วมการประกวด LIKE Talk Award และเวทีประชุมวิชาการกรมอนามัยประจำปี 2565</p>
<p>3. พัฒนาระบบการจัดการข้อมูลและคลังความรู้ในองค์กร</p>	<p>1. มีการรวบรวมผลงานวิชาการ การจัดการข้อมูลและความรู้ไว้ในคลังความรู้ที่เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลและน้ำ และปรับปรุงข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์ทันกับสถานการณ์</p> <p>2. ปรับปรุงรูปแบบคลังข้อมูลความรู้ด้านวิชาการผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน และจัดหมวดหมู่อย่างเป็นระเบียบเพื่อให้หน่วยงานภายนอกสามารถสืบค้นได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น</p>
<p>4. พัฒนาสื่อ ชุดความรู้ การถ่ายทอดและสื่อสารเผยแพร่องค์ความรู้ทางวิชาการ</p>	<p>1. มีการบรรจุชุดความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ และข้อมูลวิชาการในเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อให้หน่วยงานอื่นนำไปใช้ประโยชน์ในหัวข้อสื่อประชาสัมพันธ์ ประกอบด้วย</p> <p>1.1 คู่มือ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือแนวทางการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ - คู่มือเทคนิคการตรวจประเมิน EHA 2000 - คู่มือแนวทางการดำเนินงานขับเคลื่อนระบบประปาหมู่บ้าน <p>ประจำปีงบประมาณ 2565</p> <ul style="list-style-type: none"> - คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร - คู่มือตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่ เป็นต้น <p>1.2 วารสารสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปีต่าง ๆ</p> <p>1.3 อินโฟกราฟฟิก</p> <ul style="list-style-type: none"> - เลขเด็ด “มือสะอาด” ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ - 7 วิธี “ล้างตลาด” ป้องกันโควิด-19 - กินเจ อิ่มบุญ อิ่มใจ ปลอดภัย สุขภาพดี ยึดหลัก 4 ล. เป็นต้น <p>1.4 โลโก้</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clean Food Good Taste Plus - Street Food Good Health - ตลาดสดน่าซื้อ - ตลาดนัดน่าซื้อปลอดภัย

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
	2. มีการเผยแพร่มาตรฐานทางวิชาการ งานวิจัย บทความวิชาการ และ RRHL ในเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านวิชาการสำหรับผู้สนใจ

2. การวิเคราะห์ GAP การจัดการความรู้ของหน่วยงาน และการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้ที่สำคัญและจำเป็นต่อภารกิจหน่วยงาน

GAP/LAG การดำเนินงานปีงบประมาณ 2565



จากผลการดำเนินงานด้านวิชาการและการจัดการความรู้ ประจำปีงบประมาณ 2565 ทำให้สามารถวิเคราะห์ GAP ด้านวิชาการและการจัดการความรู้ รวมถึงองค์ความรู้สำคัญที่จำเป็นต่อภารกิจหน่วยงานเพื่อการยกระดับให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ พบว่า หน่วยงานยังพบข้อจำกัดด้านการจัดการความรู้ที่ส่งผลกระทบต่อหน่วยงาน และมีโอกาสในการเกิดความเสี่ยงแตกต่างกันตามบริบทเจ้าหน้าที่ ได้แก่

- 1) ขาดการบ่งชี้หรือระบุองค์ความรู้ที่สำคัญที่องค์กรต้องมีหรือต้องนำมาประยุกต์ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายและสอดคล้องกับพันธกิจที่กำหนดไว้
- 2) ศึกษา พัฒนา สร้างองค์ความรู้ และงานวิชาการใหม่ที่ยังไม่ครอบคลุมประเด็นงานที่เกี่ยวข้อง เช่น มาตรฐานกิจการอาหาร Homemade หรือ Delivery การจัดการตู้จำหน่ายอาหารอัตโนมัติ เป็นต้น
- 3) การบูรณาการองค์ความรู้ งานวิชาการ งานวิจัยต่างๆ กับหน่วยงานภาคีเครือข่าย เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องให้ทันกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป
- 4) การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพให้แก่ประชาชนยังไม่ครอบคลุมกลุ่มเป้าหมาย
- 5) ขาดการพัฒนากระบวนการเชื่อมโยงฐานข้อมูลด้านวิชาการ องค์ความรู้ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการวางแผนพัฒนางาน ทำให้การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์น้อย
- 6) บุคลากรในองค์กรยังขาดประสบการณ์ด้านการเขียนผลงานด้านวิชาการ งานวิจัย รวมถึงการนำเสนอผลงานในเวทีต่าง ๆ ทั้งในระดับกรมและระดับประเทศ ซึ่งจำเป็นต้องมีการวางแผนพัฒนาทักษะและสร้างเวทีการนำเสนอ/แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในองค์กรอย่างต่อเนื่อง

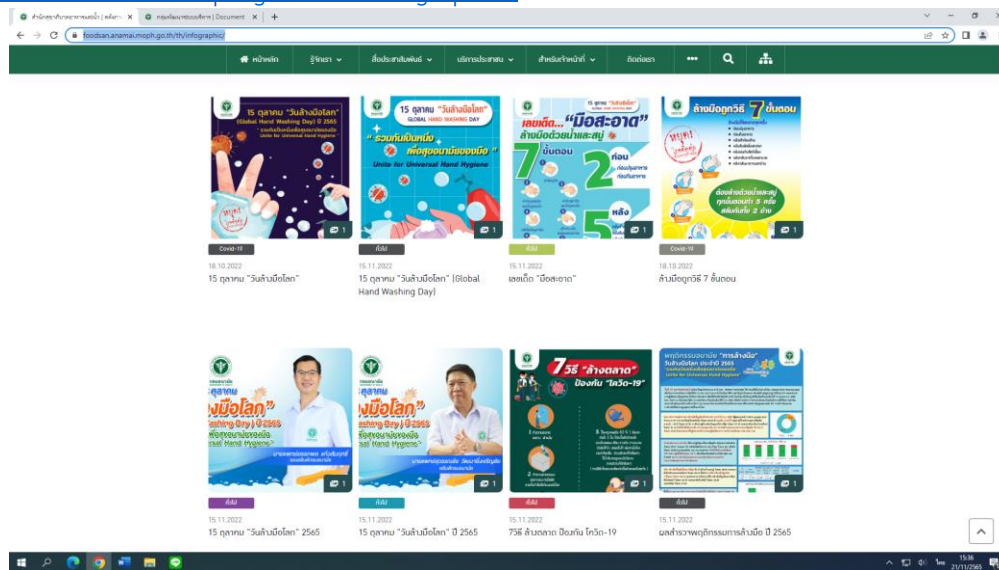
- 7) ขาดการประมวลผลและกลั่นกรองความถูกต้อง ความครบถ้วน ความทันสมัยของข้อมูลและองค์ความรู้ที่สำคัญขององค์กร โดยคำนึงถึงความสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการคาดการณ์ถึงสถานการณ์ในอนาคต
- 8) ขาดการวางแผนกำลังคนด้านงานวิจัย และขาดแรงจูงใจในพัฒนาตนเองด้านการดำเนินงานโครงการวิจัย
- 9) ภารกิจงานจำนวนมากส่งผลให้บุคลากรร่วมกิจกรรมจัดการความรู้ได้ไม่เต็มที่ ทำให้ขาดความต่อเนื่องในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของบุคลากรและประเด็นความรู้ที่น่าสนใจ

3. เอกสารแสดงรายการข้อมูลความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์เพื่อกำหนดแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานการจัดการความรู้ของหน่วยงาน

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

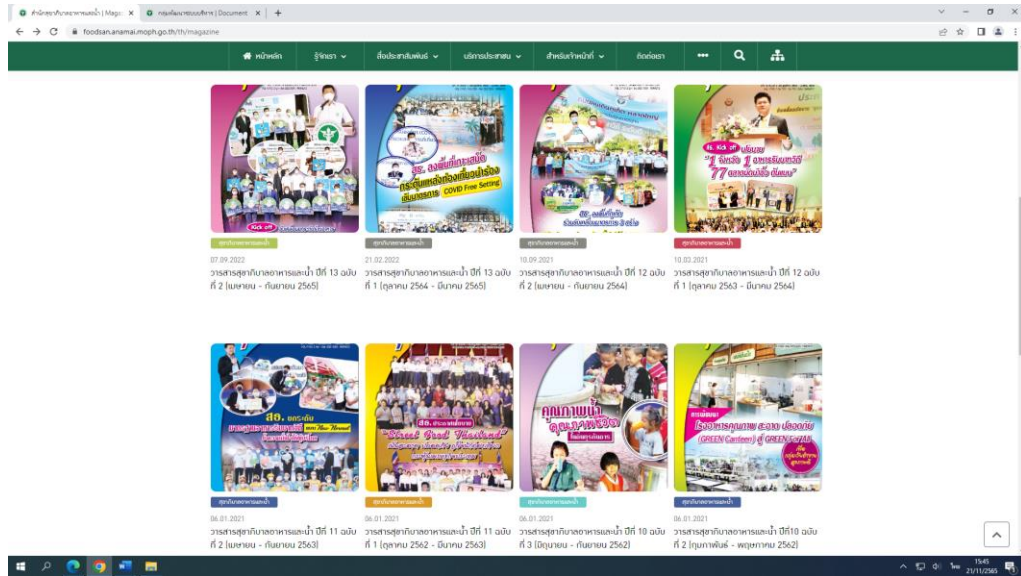
3.1 สื่อดิจิทัลเผยแพร่องค์ความรู้ต่างๆของหน่วยงาน เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ มีสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิกสำหรับเจ้าหน้าที่ ภาคีเครือข่าย และประชาชน ในการดำเนินงานและประยุกต์ใช้ขับเคลื่อนงานให้กับพื้นที่ และประชาชนในการสร้างสุขลักษณะที่ดีเพื่อสุขภาพที่ดีของตนเอง

<https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/infographic/>

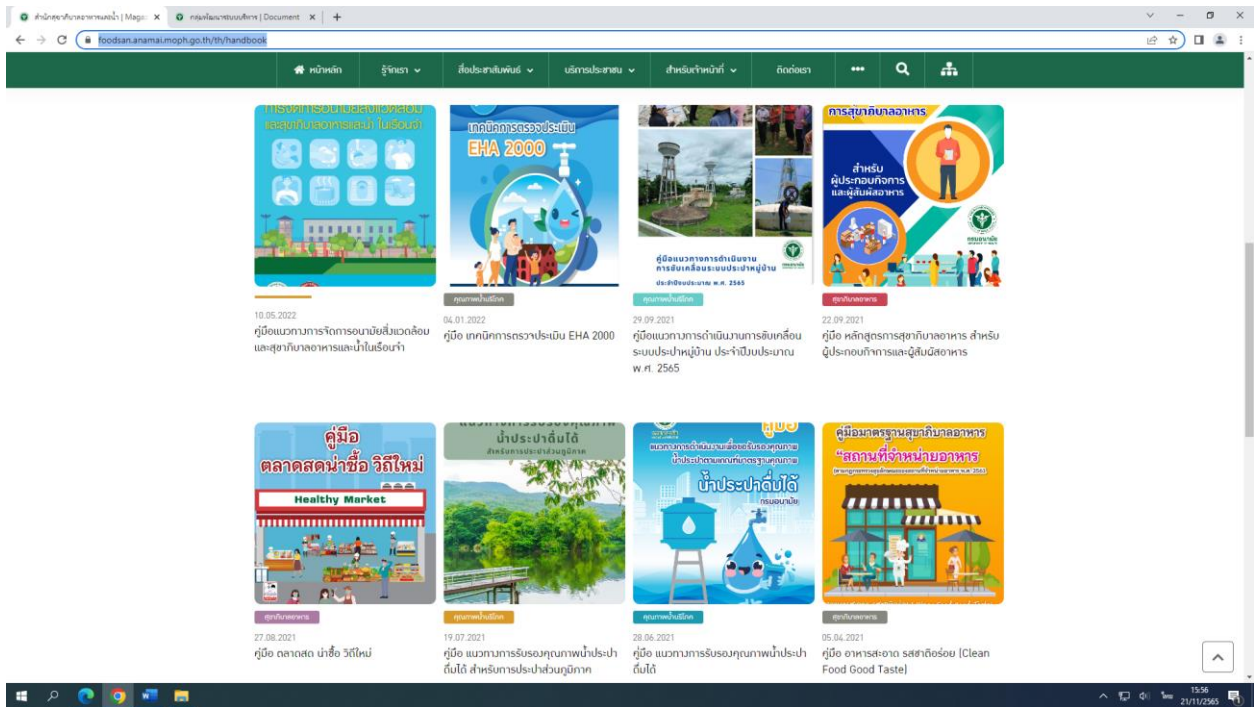


3.2 วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งมีการเผยแพร่ผลงานวิชาการ ข่าวสาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร กิจกรรมการเคลื่อนไหวในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อีกทั้งยังเป็นเป็นสื่อกลางในการแสดงความคิดเห็นของบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากรกรมอนามัย สำนัก งานสาธารณสุข จังหวัด เทศบาล ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง

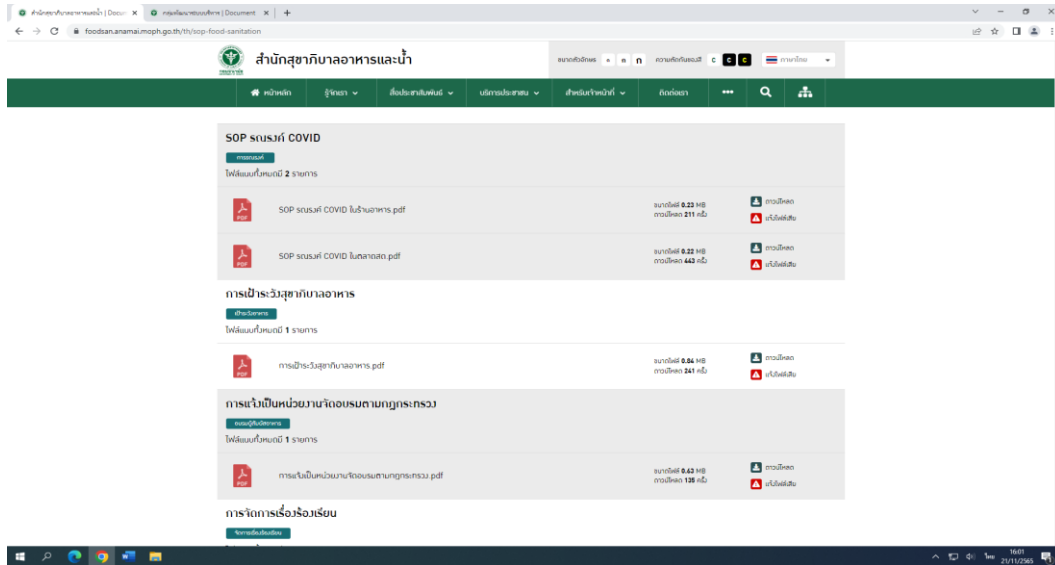
<https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/magazine>



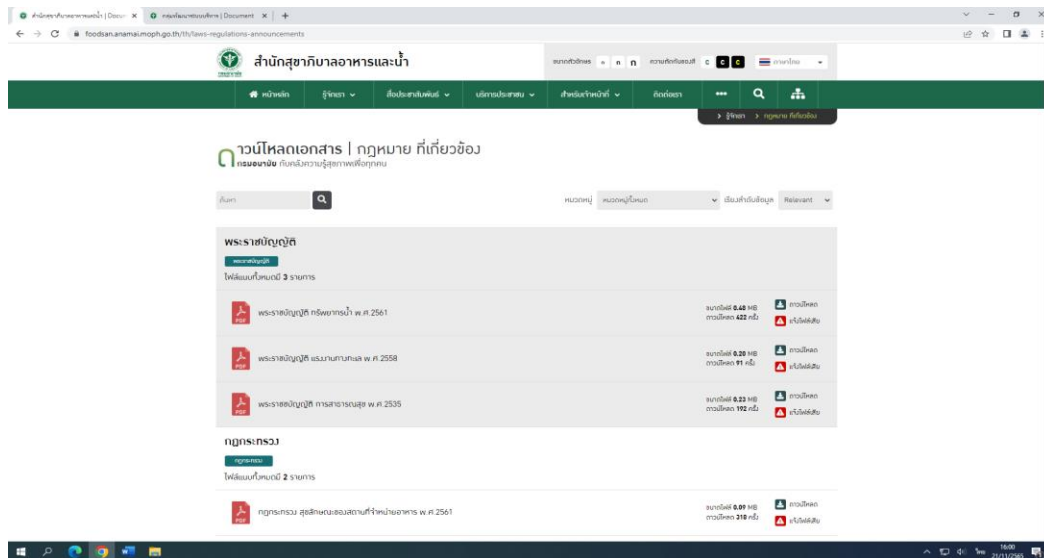
3.3 คู่มือการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เช่น ตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ การยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี แนวทางการรับรองคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ เป็นต้น <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook>



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



3.5 กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง <https://foodsafety.moph.go.th/th/laws-regulations-announcements>



จากการวิเคราะห์ GAP ด้านการจัดการความรู้ที่ผ่านมาทำให้ทราบว่าบุคลากรในหน่วยงาน มีความเข้าใจใน กระบวนการ/กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในระดับปานกลาง แต่ยังไม่ครอบคลุมประเด็นองค์ความรู้ทั้งหมด โดยเฉพาะบุคลากรสายสนับสนุน เนื่องจากไม่ได้อยู่ภารกิจการปฏิบัติหน้าที่จึงทำให้ไม่สามารถทราบรายละเอียดเชิงลึกได้ อย่างไรก็ตามสำนักสุขภาพอาหารได้นำ GAP ดังกล่าวมากำหนดมาตรการและแผนการจัดการกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้แก่บุคลากร ภาคีเครือข่าย และประชาชนให้มากขึ้น ซึ่งจะแสดงรายละเอียดในมาตรการการขับเคลื่อนและแผนปฏิบัติการการขับเคลื่อนองค์กรแห่งการเรียนรู้ต่อไป