

การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการความรู้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖ 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 สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของหน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น รวมทั้ง พัฒนาความร่วมมือ ระหว่างประเทศใน การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ และถ่ายทอด เทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ</p> <p>๒. ปฏิบัติงานร่วมกับ หรือสนับสนุนการ ปฏิบัติงานของ หน่วยงานอื่นที่ เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับ มอบหมาย</p>	<p>๑. คู่มือ เทคนิคการ ตรวจประเมิน EHA 2000</p> <p>๒. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานเพื่อขอรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย”</p> <p>๓. วันน้ำโลก</p> <p>๔. ทะเบียนการรับรอง คุณภาพน้ำประปา ดื่มได้ ของการประปาส่วน ภูมิภาคสาขา</p> <p>๕. ทะเบียนรายชื่อ สถานศึกษาในโครงการ พัฒนาเด็กและเยาวชน ตามพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p>	<p>๑. ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา" มาใช้ปรุงร ประกอบอาหาร</p> <p>๒. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซื่อ"</p> <p>๓.สุขวิทยาผู้สัมผัส อาหาร”</p> <p>๔.วันล้างมือโลก</p> <p>๕.วันตรุษจีน</p> <p>๖.คู่มือมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑)</p> <p>๗.คู่มืออาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)</p> <p>๘.คู่มือตลาดนัด น้ำซื่อ</p>	<p>๑. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</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>๖. ประชุมปรึกษาหารือ การพัฒนาและแก้ไข ปัญหาระบบจัดการ คุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของโรงเรียน กพด.</p> <p>๗. เกณฑ์และแนวทางการคัดเลือกโรงเรียน ต้นแบบด้านการจัดการ คุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของโรงเรียน กพด.</p> <p>๘. แบบประเมินความรอบรู้ด้านการจัดการ คุณภาพน้ำบริโภคของอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)</p>	<p>๙. คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>๑๐. คู่มือตลาดสด นำซื้อวิธีใหม่</p> <p>๖. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถานประกอบการประเภท ตลาดนัด</p> <p>๗. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถานประกอบการประเภท ตลาดสด/ตลาดค้าส่ง</p> <p>๘. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถานประกอบการประเภทรถเร่จำหน่ายอาหาร</p>		<p>๗. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			๙. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการ ประเภท ร้านสะดวกซื้อ ๑๐. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการ ประเภท “อาหารริมบาทวิถี” ๑๑. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการ ประเภท ร้านอาหาร ๑๒. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการ ประเภท ร้านอาหารและเครื่องดื่มที่		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์</p> <p>๑๓. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถานประกอบการ ประเภทร้านอาหารที่มีการแสดงดนตรี</p> <p>๑๔. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม</p> <p>๑๕. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการแสดงดนตรี</p> <p>๑๖. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์</p> <p>๑๗. แนวปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อการป้องกันการแพร่ระบาด</p>		

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			ของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง		
<p>Investment (I)</p> <p>การลงทุน คือการพัฒนา นโยบายที่ยั่งยืนนำสู่การ ปฏิบัติ และการจัดการ โครงสร้างพื้นฐาน เพื่อ จัดการกับปัจจัย กำหนด สุขภาพ (ระบบข้อมูล / ระบบ เฝ้า ระวัง / นวัตกรรม / วิจัย / พัฒนารูปแบบ / ติดตาม การเฝ้า ระวัง)</p>	<p>นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนงาน หลัก งานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ของประเทศ</p>	<p>๑. แผนพัฒนาเด็กและ เยาวชนในถิ่น ทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p> <p>๒. ผลการดำเนินงาน การจัดการคุณภาพน้ำ บริโภคของโรงเรียน กพด. พ.ศ. ๒๕๖๔</p> <p>๓. ผลการติดตามผลการ ดำเนินงานโครงการ ลุ่มน้ำปากพนัง</p>	<p>๑.ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา" มาใช้ปรุง ประกอบอาหาร</p> <p>๒.ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาด น้ด น้ำซื่อ"</p> <p>๓.สุขวิทยาผู้สัมผัส อาหาร"</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของ สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๒. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการตรวจ ราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๖</p> <p>๔. แนวทางการติดตาม นิเทศงานกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงาน พัสตุ ตามหนังสือเวียน กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๘</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่าย พัสตุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. รายงานผลการ ตรวจสอบภายในประจำ หน่วยงาน</p> <p>๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
					<p>ปฏิบัติการควบคุมภายใน ๒๕๖๑</p> <p>๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายในและการติดตามการประเมินผลการควบคุมภายใน</p> <p>๗. แนวทางการดำเนินการเบิกจ่ายเงินงบประมาณ</p> <p>๘. การบริหารจัดการและกำหนดมาตรการระบบลูกหนี้เงินยืมราชการของหน่วยงาน</p> <p>๙. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานการเงิน</p> <p>๑๐. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานสารบรรณ</p> <p>๑๑. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
<p>Regulation and Legislation (R)</p> <p>ควบคุม ออกกฎหมาย คือ รับประทานการปกป้อง อันตรายเอื้อโอกาสอันเท่าเทียมกัน ประชาชนเข้าถึงการมีสุขภาพดี (ถอดบทเรียน/ติดตามการดำเนินงาน/ประเมินผล / รับรองมาตรฐาน/อื่นๆ)</p>	<p>พัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค ของประเทศ และระบบการรับรอง มาตรฐานเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้ เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการ สาธารณสุขและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑. ร่างประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์มาตรการควบคุมการประกอบกิจการตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ</p>	<p>๑.ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซึ้อ"</p> <p>๒.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร"</p> <p>๓.ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ"ไบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>๔.(ร่าง) มาตรฐานเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิธีใหม่ ภายใต้โครงการโมเดลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดีวิธีใหม่</p> <p>๕.ยกร่างกฎหมายเกี่ยวกับตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๖</p> <p>๔. แนวทางการติดตามนิเทศงานกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงานพัสดุ ตามหนังสือเวียนกรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุดที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๙</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธีเฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. หลักเกณฑ์กระทรวงการคลังว่าด้วยมาตรฐานและหลักเกณฑ์ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p> <p>๕. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายในและการติดตามการประเมินผลการควบคุมภายใน</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
					๖. พรบ. วินัยการเงินการคลังของรัฐ ๒๕๖๑ ๗. แนวทางในการดำเนินการเบิกจ่ายเงินงบประมาณ ๘. การบริหารจัดการและกำหนดมาตรการระบบลูกหนี้เงินยืมราชการของหน่วยงาน ๙. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานการเงิน ๑๐ คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานสารบรรณ ๑๑. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)
Advocate (A) การชี้แนะ สร้างกระแสนบนพื้นฐานของมนุษย์และความสามัคคี และเรียกร้อง	สร้างกระแสและขับเคลื่อนทางสังคมด้านพฤติกรรมกรบริโภค อาหารและน้ำ ของประชาชนที่ถูกต้อง และสามารถ	๑. คู่มือ เทคนิคการตรวจประเมิน EHA ๒๐๐๐ ๒. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเพื่อขอรับรองคุณภาพน้ำประปา ตาม	๑. กรมอนามัย ย้ำร้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเคร่งมาตรการ COVID Free Setting ทั้ง ๓ ด้านลดเสี่ยงแพร่เชื้อโควิด-19	๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนัก	๑. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ ๒. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
<p>ให้ทุกภาคส่วน ร่วมมือกัน ดำเนินการอย่าง จริงจัง (HL/ประชาสัมพันธ์ / สื่อสาร / ผลิตสื่อ คู่มือ/ อื่นๆ)</p>	<p>ป้องกันตนเอง ได้ อย่างเหมาะสม</p>	<p>เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรม อนามัย ๓. กรมอนามัย เผย น้ำ ดื่มจากโรงงานผลิตที่ได้ มาตรฐาน สะอาด ช่วย ย้ำความปลอดภัยโควิด- 19 ให้ผู้บริโภค ๔. กรมอนามัย แนะนำ วิธี เก็บน้ำฝน ลดการปน เปื้อน ต้มเดือดก่อนดื่ม ๕. กรมอนามัย ย้ำ หน้า ร้อน ระวัง ‘น้ำแข็ง – น้ำดื่ม’ ต้องสะอาด ลด เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรค ๖. กรมอนามัย แนะนำ ประชาชนพื้นที่ภัยแล้ง สำรองน้ำกิน น้ำใช้ ย้ำ ‘ต้ม-กรอง’ ให้สะอาด ก่อนดื่ม ๗. กรมอนามัย รณรงค์ ‘วันน้ำโลก’ เผย น้ำประปาหมู่บ้านกว่า ครึ่ง ต้องปรับปรุง</p>	<p>๒. กรมอนามัย แนะนำร้าน อาหารคุมเข้มความสะอาด ล้างตะแกรง – กระทะ ให้ ถูกหลักสุขาภิบาล จัดการ ขยะทุกวัน ๓. กรมอนามัย ย้ำตลาด ประเมินผ่าน COVID Free Setting ติดประกาศให้ เห็นชัดเจน สร้างความ มั่นใจผู้ใช้บริการ ๔. กรมอนามัย ย้ำร้าน อาหารในแหล่งท่องเที่ยว ยกการ์ดสูงเข้มมาตรการ ป้องกันโควิด-19 ๕. กรมอนามัย ย้ำร้าน อาหารทุกพื้นที่เข้ม COVID Free Setting ท่วงท่อนมาตรการเสี่ยง โควิด-19 ๖. กรมอนามัย แนะนำเนื้อ สัตว์เสี่ยงกินสุก ๆ ดิบ ๆ เสี่ยงท้องร่วง – อาหาร เป็นพิษ</p>	<p>สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖ ๓. แนวทางการตรวจ ราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๖ ๔. แนวทางการติดตาม นิเทศงานกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐) ๓. วิธีเฉพาะเจาะจงเกิน ๕๐๐๐ลงระบบ ๔. การออกไปสั่งซื้อจ้าง ๒๕๖๔ ๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑ ๖. มาตรฐานการ ปฏิบัติงาน SOP การ ควบคุมภายในและการ ติดตามการประเมินผลการ ควบคุมภายใน ๗. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน ๘. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรรณ</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
		<p>คุณภาพน้ำ ก่อนนำมาบริโภค</p> <p>๘. ไชรทัส (ไม้)ลับ</p> <p>คลอรีน</p> <p>๙. ๓C น้ำประปา</p> <p>หมู่บ้านสะอาด</p> <p>๑๐. น้ำสะอาดแน่...เมื่อมีคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ</p> <p>๑๑. ๕ ล. ลดความเสี่ยงเสี่ยงโรค จากการบริโภคน้ำในน้ำร้อน</p>	<p>๗. กรมอนามัย เตือน กินปลาหมึกชอต ระวัง 'แบคทีเรีย-พยาธิ' แนะนำปรุงสุกทุกครั้งปลอดภัยกว่า</p> <p>๘. กรมอนามัย แนะนำจัดอาหารกล่อง ให้ปลอดภัยจากโควิด -๑๙</p> <p>๙. กรมอนามัย แนะนำ ร้อนเลือกซื้ออาหารทะเลที่สด ปรุงสุก เลี่ยงกิน สุก ๆ ดิบ ๆ</p> <p>๑๐. แผ่นพับอาหารริมบาทวิถี (Street Food in Thailand)</p> <p>๑๑. แผ่นพับข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซู้"</p> <p>๑๒. แผ่นพับวิธีการล้างล้าง และแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด</p> <p>๑๓. สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร</p>		<p>๙. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.
			<p>๑๔. ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา"มาใช้ปรุง ประกอบอาหาร</p>		
<p>Building capacity (B) การสร้างศักยภาพ โดย มีความเป็นผู้นำ การปฏิบัติการด้าน สาธารณสุข การ ถ่ายทอด ความรู้และ เทคโนโลยีด้าน สุขภาพ การวิจัย และ ความรอบรู้ด้าน สุขภาพ (อบรม/ ประชุมวิชาการ/ อื่นๆ)</p>	<p>๑. ศึกษา วิจัย พัฒนาและ ประยุกต์ องค์ความรู้และ เทคโนโลยี งาน สุขภาพอาหารและ น้ำ ๒. พัฒนา ระบบ กลไกและ เครือข่าย การเฝ้าระวัง และ ระบบ ข้อมูล สารสนเทศ ด้าน สุขภาพ อาหาร และน้ำบริโภคของ ประเทศ ๓. ถ่ายทอดและ พัฒนาศักยภาพ ชีต ความสามารถ และ การมีส่วนร่วม ในการ ดำเนินงาน ด้าน สุขภาพอาหารและ</p>	<p>๑. คู่มือ เทคนิคการ ตรวจประเมิน EHA ๒๐๐๐ ๒. คู่มือแนวทางการ ดำเนินงานเพื่อขอรับรอง คุณภาพน้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรม อนามัย ๓. วันน้ำโลก ๔. ไชรทัส (ไม่)ลับ คลอรีน ๕. ๓C น้ำประปา หมู่บ้านสะอาด ๖. น้ำสะอาดแน่...เมื่อมี คลอรีนอิสระคงเหลือ ในน้ำ ๗. ๕ ล. ลดความเสี่ยง เสี่ยงโรค จากการบริโภค น้ำในน้ำร้อน</p>	<p>๑. แผ่นพับอาหารริมบาท วิถี (Street Food in Thailand) ๒. แผ่นพับข้อปฏิบัติของ ผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซู้" ๓. แผ่นพับวิธีการล้างเชียง และแผงจำหน่ายอาหารใน ตลาดสด ๔. สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร ๕. ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา"มาใช้ปรุง ประกอบอาหาร ๖. วันล้างมือโลก ๗. วันตรุษจีน</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของ สำนักสุขภาพอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัด ระดับกระทรวงของสำนัก สุขภาพอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖ ๓. แนวทางการตรวจ ราชการกระทรวง สาธารณสุขประจำปี ๒๕๖๖ ๔. แนวทางการติดตาม นิเทศงานกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงาน พัสดุ ตามหนังสือเวียน กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๘ ๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่าย พัสดุ ๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่ เกิน ๕,๐๐๐) ๔. รายงานผลการ ตรวจสอบภายในประจำ หน่วยงาน ๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนัฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.
	<p>น้ำแ่ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น ภาคื เครือข่ายและชุมชน</p>	<p>๘. อบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านเฝ้าระวังและจัดการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ บริโภคในศูนย์การเรียน ชุมชนชาวไทยภูเขาแม่ ฟ้าหลวงและศูนย์การ เรียนชุมชนชาวไทยมอ แกน</p>			<p>ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑ ๖. แนวทางในการ ดำเนินการเบิกจ่ายเงิน งบประมาณ ๗. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใส ของหน่วยงาน (ITA)</p>