

การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการความรู้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๗ รอบที่ ๑

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
<p><b>PIRAB Partnership (P)</b></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 เทคนิค การตรวจประเมิน EHA 2000</p> <p>๒. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเพื่อ ขอรรับรองคุณภาพ น้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพน้ำประปา ตีพิมพ์ได้ กรมอนามัย”</p> <p>๓. วันน้ำโลก</p> <p>๔. ทะเบียนการ รับรองคุณภาพ น้ำประปา ตีพิมพ์ได้ ของการประปาส่วน ภูมิภาคสาขา</p> <p>๕. ทะเบียนรายชื่อ สถานศึกษาใน โครงการพัฒนาเด็ก และเยาวชน ตาม พระราชดำริ สมเด็จพระ กนิษฐาธิราชเจ้า</p>	<p>๑. ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุง 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” (ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑)</p> <p>๗.คู่มืออาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)</p> <p>๘.คู่มือตลาดนัด น้ำซื่อ</p>	<p>๑. รายละเอียด ตัวชี้วัดระดับ กระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๗</p>	<p>๑. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๓. รายงานผลการตรวจสอบ ภายในประจำหน่วยงาน</p> <p>๔. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายใน และการติดตามการ ประเมินผลการควบคุม ภายใน</p> <p>๕. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน</p> <p>๖. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรณ</p> <p>๗. การดำเนินงานคุณธรรม และความโปร่งใสของ หน่วยงาน (ITA)</p>	<p>๑.กินเจ อิ่มบุญ มือ สะอาด สุขภาพดี วิถีใหม่</p>

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
		กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ๖. ประชุม ปรึกษาหารือการ พัฒนาและแก้ไข ปัญหาระบบจัดการ คุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของ โรงเรียน กพด. ๗. เภณท์และแนว ทิศทางการคัดเลือก โรงเรียนต้นแบบ ด้านการจัดการ คุณภาพน้ำอุปโภค - บริโภคของ โรงเรียน กพด. ๘. แบบประเมิน ความรอบรู้ด้านการ จัดการคุณภาพน้ำ บริโภคของ อาสาสมัคร สาธารณสุขประจำ หมู่บ้าน (อสม.)	๙. คู่มือหลักสูตรการ สุขากิจโภชนาการ สำหรับ ผู้ประกอบกิจการและ ผู้ สัมผัสอาหาร ๑๐. คู่มือตลาดสด นำซื้อ วิธีใหม่ ๖. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการประเภท ตลาดนัด ๗. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการประเภท ตลาดสด/ตลาดค้าส่ง ๘. แบบประเมินตนเอง สำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID ๒ Plus สำหรับสถาน ประกอบการประเภท ภัตตาคาร/ร้านอาหาร			

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

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

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
			ของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับ ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดค้าปลีก/ส่ง			
<p><b>Investment (I)</b></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. แผนพัฒนาเด็ก และเยาวชนในถิ่น ทุรกันดารตาม พระราชดำริสมเด็จพระ กนิษฐาธิราช เจ้า กรมสมเด็จพระเทพ รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี</p> <p>๒.. ผลการ ดำเนินงานการ จัดการคุณภาพน้ำ บริโภคของโรงเรียน กพต. พ.ศ. ๒๕๖๔</p> <p>๓. ผลการติดตาม ผลการดำเนินงาน โครงการ ลุ่มน้ำปากพนัง</p>	<p>๑.ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ "ใบกัญชา" มาใช้ปรุงร ประกอบอาหาร</p> <p>๒.ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาด นาดน้ำซื้อ"</p> <p>๓.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร”</p>	<p>๑. แผนงาน โครงการของสำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๒. รายละเอียด ตัวชี้วัดระดับ กระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการ ตรวจราชการ กระทรวง สาธารณสุข ประจำปี ๒๕๖๖</p> <p>๔. แนวทางการ ติดตามนิเทศงาน กรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงาน พัสตุ ตามหนังสือเวียน กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๙</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสตุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. รายงานผลการตรวจสอบ ภายในประจำหน่วยงาน</p> <p>๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p>	

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
					๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายใน และการติดตามการ ประเมินผลการควบคุม ภายใน ๗. แนวทางในการ ดำเนินการเบิกจ่ายเงิน งบประมาณ ๘. การบริหารจัดการและ กำหนดมาตรการระบบ ลูกหนี้เงินยืมราชการของ หน่วยงาน ๙. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน ๑๐. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรณ ๑๑. การดำเนินงาน คุณธรรมและความโปร่งใส ของหน่วยงาน (ITA)	

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
<p><b>Regulation and Legislation (R)</b></p> <p>ควบคุม ออกกฎหมาย คือ รับประกันการปกป้อง อันตรายเอื้อโอกาสอันเท่าเทียมกัน ประชาชนเข้าถึงการมีสุขภาพดี (ถอดบทเรียน/ติดตามการดำเนินงาน/ประเมินผล / รับรองมาตรฐาน/อื่นๆ)</p>	<p>พัฒนาและจัดทำเกณฑ์มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค ของประเทศ และระบบการรับรอง มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลไกการดำเนินงานให้ เป็นไปตามกฎหมาย ว่าด้วยการ สาธารณสุขและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑. ร่างประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ มาตรการควบคุม การประกอบกิจการตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ</p>	<p>๑.ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตามมาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซื่อ"</p> <p>๒.สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร"</p> <p>๓.ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ"ใบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>๔.(ร่าง) มาตรฐานเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิธีใหม่ ภายใต้โครงการโมเดลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี วิธีใหม่</p> <p>๕.ยกร่างกฎหมายเกี่ยวกับตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕</p>	<p>๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการตรวจราชการ กระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 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 การควบคุมภายใน และการติดตามการประเมินผลการควบคุมภายใน</p> <p>๖. พรบ. วินัยการเงินการคลังของรัฐ ๒๕๖๑</p>	



เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
					๗. แนวทางในการดำเนินการเบิกจ่ายเงินงบประมาณ ๘. การบริหารจัดการและกำหนดมาตรการระบบลูกหนี้เงินยืมราชการของหน่วยงาน ๙. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานการเงิน ๑๐ คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) งานสารบรรณ ๑๑. การดำเนินงานคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงาน (ITA)	
<b>Advocate (A)</b> การชี้แนะ สร้างกระแสนบนพื้นฐานของมนุษย์และความสามัคคี และเรียกร้องให้ทุกภาคส่วนร่วมมือกัน	สร้างกระแสและขับเคลื่อนทางสังคมด้านพฤติกรรมกรบริโภค อาหารและน้ำ ของประชาชนที่ถูกต้อง และสามารถป้องกันตนเองได้อย่างเหมาะสม	๑. คู่มือ เทคนิคการตรวจประเมิน EHA ๒๐๐๐ ๒. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเพื่อขอรับรองคุณภาพน้ำประปา ตามเกณฑ์มาตรฐาน	๑. กรมอนามัย ย้ำร้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเคร่งมาตรการ COVID Free Setting ทั้ง ๓ ด้านลดเสี่ยงแพร่เชื้อโควิด-19 ๒. กรมอนามัย เนะร้านอาหารคุมเข้มความสะอาดล้างตะแกรง – กระจก ให้	๑. แผนงานโครงการของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี ๒๕๖๖ ๒. รายละเอียดตัวชี้วัดระดับกระทรวงของสำนัก	๑. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสดุ ๒. คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธีเฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐) ๓. วิธีเฉพาะเจาะจงเกิน ๕๐๐๐ลงระบบ	

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
<p>ดำเนินการอย่างจริงจัง (HL/ประชาสัมพันธ์ / สื่อสาร / ผลิตสื่อคู่มือ/ อื่นๆ)</p>		<p>คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย</p> <p>๓. กรมอนามัย เผย น้ำดื่มจาก โรงงานผลิตที่ได้ มาตรฐาน สะอาด ช่วยย้ำความ ปลอดภัยโควิด-19 ให้ผู้บริโภค</p> <p>๔. กรมอนามัย แนะนำ วิธีเก็บน้ำฝน ลดการปน เปื้อน ต้มเดือดก่อนดื่ม</p> <p>๕. กรมอนามัย ย้ำ หน้าร้อน ระวัง ‘น้ำแข็ง – น้ำดื่ม’ ต้องสะอาด ลด เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรค</p> <p>๖. กรมอนามัย แนะนำประชาชนพื้นที่ ภัยแล้ง สำรองน้ำ กิน น้ำใช้ ย้ำ ‘ต้ม-</p>	<p>ถูกหลักสุขาภิบาล จัดการ ขยะทุกวัน</p> <p>๓. กรมอนามัย ย้ำตลาด ประเมินผ่าน COVID Free Setting ติดประกาศให้ เห็นชัดเจน สร้างความ มั่นใจผู้ใช้บริการ</p> <p>๔. กรมอนามัย ย้ำร้าน อาหารในแหล่งท่องเที่ยว ยกการ์ดสูงเข้มมาตรการ ป้องกันโควิด-19</p> <p>๕. กรมอนามัย ย้ำร้าน อาหารทุกพื้นที่เข้ม COVID Free Setting ห่วงหย่อนมาตรการเสี่ยง โควิด-19</p> <p>๖. กรมอนามัย แนะนำ เสี่ยงเลี้ยงกินสุก ๆ ดิบ ๆ เสี่ยงท้องร่วง – อาหาร เป็นพิษ</p> <p>๗. กรมอนามัย เตือน กิน ปลาหมึกขอด ระวัง ‘แบคทีเรีย-พยาธิ’ แนะนำ</p>	<p>สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการ ตรวจราชการ กระทรวง สาธารณสุข ประจำปี ๒๕๖๖</p> <p>๔. แนวทางการ ติดตามนิเทศงาน กรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๔. การออกไปสั่งซื้อจ้าง ๒๕๖๔</p> <p>๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p> <p>๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน SOP การควบคุมภายใน และการติดตามการ ประเมินผลการควบคุม ภายใน</p> <p>๗. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งาน การเงิน</p> <p>๘. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน (SOP) งานสาร บรณ</p> <p>๙. การดำเนินงานคุณธรรม และความโปร่งใสของ หน่วยงาน (ITA)</p>	

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำคัญๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
		<p>กรอง' ให้สะอาด ก่อนดื่ม</p> <p>๗. กรมอนามัย รณรงค์ 'วันน้ำโลก' เผย น้ำประปา หมู่บ้านกว่าครึ่ง ต้องปรับปรุง คุณภาพน้ำ ก่อน นำมาบริโภค</p> <p>๘. ไชรทัส (ไม่)ลับ คลอรีน</p> <p>๙. ๓C น้ำประปา หมู่บ้านสะอาด</p> <p>๑๐. น้ำสะอาดแน่ ....เมื่อมีคลอรีน อิสระคงเหลือในน้ำ</p> <p>๑๑. ๕ ล. ลดความ เสี่ยง เลี่ยงโรค จาก การบริโภคน้ำใน น้ำร้อน</p>	<p>ปรุงสุกทุกครั้งปลอดภัย กว่า</p> <p>๘. กรมอนามัย แนะนำ อาหารกล่อง ให้ปลอดภัย จากโควิด -๑๙</p> <p>๙. กรมอนามัย แนะนำ ร้อนเลือกซื้ออาหารทะเลที่ สด ปรุงสุก เลี่ยงกิน สุก ๆ ดิบ ๆ</p> <p>๑๐. แผ่นพับอาหารริม บาทวิถี (Street Food in Thailand)</p> <p>๑๑. แผ่นพับข้อปฏิบัติของ ผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำ ซื้อ"</p> <p>๑๒. แผ่นพับวิธีการล้าง เชียง และแผงจำหน่าย อาหารในตลาดสด</p> <p>๑๓. สุขวิทยาผู้สัมผัส อาหาร</p> <p>๑๔. ข้อปฏิบัติสำหรับ ผู้ประกอบการ ในการนำ"</p>			

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจสำนักฯ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
			ใบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร			
<p><b>Building capacity (B)</b></p> <p>การสร้างศักยภาพ โดย มีความเป็นผู้นำ การปฏิบัติการด้าน สาธารณสุข การถ่ายทอด ความรู้และ เทคโนโลยีด้าน สุขภาพ การวิจัย และ ความรอบรู้ด้าน สุขภาพ (อบรม/ ประชุมวิชาการ/ อื่นๆ)</p>	<p>๑. ศึกษา วิจัย พัฒนาและ ประยุกต์ องค์ความรู้และ เทคโนโลยี งาน สุขาภิบาลอาหารและ น้ำ</p> <p>๒. พัฒนา ระบบ กลไกและ เครือข่าย การเฝ้าระวัง และ ระบบ ข้อมูล สารสนเทศ ด้าน สุขาภิบาล อาหาร และน้ำบริโภคของ ประเทศ</p> <p>๓. ถ่ายทอดและ พัฒนาศักยภาพ ชีต ความสามารถ และ การมีส่วนร่วม ร่วมในการ ดำเนินงาน ด้าน สุขาภิบาลอาหารและ น้ำแก่ หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน</p>	<p>๑. คู่มือ เทคนิค การตรวจประเมิน EHA ๒๐๐๐</p> <p>๒. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเพื่อ ขอรรับรองคุณภาพ น้ำประปา ตาม เกณฑ์มาตรฐาน คุณภาพน้ำประปา ตีพิมพ์ กรมอนามัย</p> <p>๓. วันน้ำโลก</p> <p>๔. ไชรทัส (ไม่)ลับ คลอรีน</p> <p>๕. ๓C น้ำประปา หมู่บ้านสะอาด</p> <p>๖. น้ำสะอาดแน่.... เมื่อมีคลอรีนอิสระ คงเหลือ ในน้ำ</p> <p>๗. ๕ ล. ลดความ เสี่ยง เสี่ยงโรค จาก</p>	<p>๑. แผ่นพับอาหารริมบาทวิถี (Street Food in Thailand)</p> <p>๒. แผ่นพับข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการตาม มาตรฐาน "ตลาดนัด น้ำซึ้อ"</p> <p>๓. แผ่นพับวิธีการล้างเชิง และแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด</p> <p>๔. สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>๕. ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ ในการนำ" ใบกัญชา"มาใช้ปรุงประกอบอาหาร</p> <p>๖. วันล้างมือโลก</p> <p>๗. วันตรุษจีน</p>	<p>๑. แผนงาน โครงการของสำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๒. รายละเอียด ตัวชี้วัดระดับ กระทรวงของสำนัก สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ปี ๒๕๖๖</p> <p>๓. แนวทางการ ตรวจราชการ กระทรวง สาธารณสุข ประจำปี ๒๕๖๖</p> <p>๔. แนวทางการ ติดตามนิเทศงาน กรมอนามัย ประจำปี ๒๕๖๖</p>	<p>๑. แนวทางการปฏิบัติงาน พัสตุ ตามหนังสือเวียน กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ ว ๘๙</p> <p>๒. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การรับจ่ายพัสตุ</p> <p>๓. คู่มือมาตรฐานการ ปฏิบัติงาน การซื้อ/จ้าง วิธี เฉพาะเจาะจง (วงเงินไม่เกิน ๕,๐๐๐)</p> <p>๔. รายงานผลการตรวจสอบ ภายในประจำหน่วยงาน</p> <p>๕. หลักเกณฑ์ กระทรวงการคลังว่าด้วย มาตรฐานและหลักเกณฑ์ ปฏิบัติการควบคุมภายในฯ ๒๕๖๑</p> <p>๖. แนวทางในการ ดำเนินการเบิกจ่ายเงิน งบประมาณ</p>	

เครื่องมือที่เกี่ยวข้อง	ภารกิจต่างๆ	พน.	พอ.	บย.	อก.	พส
	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาครัฐ เครือข่ายและชุมชน	การบริโภคน้ำใน หน้าร้อน ๘. อบรมเชิง ปฏิบัติการด้านเฝ้า ระวังและจัดการ สุขาภิบาลอาหาร และน้ำบริโภคใน ศูนย์การเรียนรู้ ชุมชนชาวไทยภูเขา แม่ฟ้าหลวงและ ศูนย์การเรียนรู้ ชุมชนชาวไทยมอ แกน			๗. การดำเนินงานคุณธรรม และความโปร่งใสของ หน่วยงาน (ITA)	