



วันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

เรียน ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา จะเป็นพระคุณ

(นายสุชาติ สุขเจริญ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

- 30.000.000.000.000

4 Nov. 63

๑ (นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์)

ผู้อำนวยการกองประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

สำเนาฉบับ

ส่วนราชการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๗๘

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ วันที่ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตเผยแพร่การจัดการข้อมูลและการจัดการความรู้ (Data Management and Knowledge Management)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ด้วยกรอบประเมินตามตัวชี้วัดที่ ๒.๒ ระดับความสำเร็จของการขับเคลื่อนองค์กรสร้างสุข
มิติที่ ๒ การจัดการข้อมูลและความรู้ (Data Management and Knowledge Management)

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร ขอส่งข้อมูลการจัดการข้อมูล (DM) และความรู้ (KM)
เผยแพร่ลงในเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน ๑๑ คน ประกอบด้วย ข้อมูลการจัดการข้อมูล
(DM) จำนวน ๑๔ เรื่อง และความรู้ (KM) จำนวน ๑๕ เรื่อง รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา จะเป็นพระคุณ



(นายสุชาติ สุขเจริญ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

{.....ร่าง
.....พิมพ์
.....ตรวจ
.....ตรวจ

เอกสารรายละเอียด

การจัดการข้อมูลและการจัดการความรู้ (Data Management and Knowledge Management)

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร

ชื่อ-สกุล	DM	KM
๑. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย	-สรุปผลการประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ปีงบประมาณ ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒	-อนาคตการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
๒. นายสุชาติ สุขเจริญ	-สรุปสถานการณ์วันล้างมือโลก	-คู่มือ แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑
๓.น.ส.ชนัญญิตา เลิศสุโกวณิชย์	-รายชื่อสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้ใบรับรองมาตรฐานสุขภาพอาหาร ปี ๒๕๖๐-๒๕๖๒ -รายงานผลการวิเคราะห์การจัดการสุขภาพอาหารและน้ำในโรงพยาบาล	-แนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital -VDO การจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล
๔. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	-สถานการณ์กำลังคนของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ	- ๓ สารเคมีอันตราย พาราควอต ไกลโฟเซต,คลอร์ไพริฟอส, - คู่มือแนวทางและกิจกรรมพัฒนาสำนักสุขภาพอาหารและน้ำของชุมชน ท้องเที่ยวตามความร่วมมือระหว่างสำนักสุขภาพอาหารและน้ำและ อพท. ปี ๒๕๖๒
๕. นายเอกชัย ชัยเดช	-ข้อมูลหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	-คู่มือ การดำเนินงานสุขภาพอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบทบัญญัติกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

ชื่อ-สกุล	DM	KM
๖. นายพลาว์ตร พุทธิรักษ์	- สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมอนามัยตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ - สรุปผลการตรวจประเมินโรงอาหารหน่วยงานภายในและภายนอกกระทรวงสาธารณสุข - มาตรการการประเมินผลการดำเนินงานและการวิเคราะห์เพื่อการปรับปรุงโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)	- สรุปผลการดำเนินงานการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) - เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
๗. นางศิริพร แก้วเจริญ	-ข้อมูลสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในวัด	-คู่มือ แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในวัด
๘. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	-“ตลาดทั่วไทยปลอดภัย สร้างความมั่นใจผู้บริโภค”	-“ตลาดทั่วไทยปลอดภัย สร้างความมั่นใจผู้บริโภค”
๙. น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง	-การวิเคราะห์ข่าว RRHL (Risk Response for Health Literacy) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓	-การกินอาหารที่ปรุงดิบๆ สุกๆ
๑๐. น.ส.ปรียานุช เรืองหิรัญวนิช	-รายงานการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานเรื่องร้องเรียน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓	-ถั่วอก ผักธรรมดาที่ไม่ธรรมดา -“โรคปอดอักเสบ” จากเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่
๑๑. น.ส.ณัฐนิชา ทองเจริญ	-การวิเคราะห์ข่าว RRHL (Risk Response for Health Literacy)เรื่อง “hamnนักเรียนโรงเรียนดังใน จ.เชียงใหม่ ส่งโรงพยาบาล เนื่องจากอาหารเป็นพิษ” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓	-อาหารเป็นพิษ โรคฮิตที่ต้องระวัง