

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล  
(Individual Study)

โครงการ การสร้างการรับรู้ การสุขาภิบาลอาหาร  
กับ ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าว เขตบางรัก

จัดทำโดย นาย วิฑูรย์ อภิสิริภูวกุล  
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล ชำนาญการพิเศษ  
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางรัก

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม  
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๗  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล  
(Individual Study)

โครงการ การสร้างการรับรู้ การสุขาภิบาลอาหาร  
กับ ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าว เขตบางรัก

จัดทำโดย นาย วิฑูรย์ อภิลิทธิภูวกุล  
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล ชำนาญการพิเศษ  
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางรัก

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๗  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙

รายงานนี้เป็นความคิดเห็นเฉพาะบุคคลของผู้ศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....

(นาง เรณู ชี้อัตย์)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตบางซื่อ  
สำนักงานเขตบางซื่อ

## บทสรุปผู้บริหาร

โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วงเป็นการป่วย ซึ่งมีสาเหตุจากการรับประทานอาหาร ที่มีการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งตามทฤษฎี พบว่า การควบคุมอาหารให้สะอาด ต้องควบคุมที่สื่อกลางที่นำเชื้อโรค พยาธิ หรือสารเคมีต่างๆที่เป็นพิษไปสู่อาหาร มี 5 ประเภท ได้แก่ บุคคล ภาชนะอุปกรณ์อาหาร สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงนำโรค

ซึ่งบุคคลที่เกี่ยวข้อง กับความสะอาดปลอดภัย ของอาหาร ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง ประกอบ และ จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่ายอาหาร ในประเทศไทย จำนวนแรงงานต่างด้าวจากพม่า ลาว และกัมพูชา ในไทย มีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นปีละ 3.6% ( อัตราที่คาดการณ์ ) คาดว่า จะมีแรงงานต่างด้าว ในปี 2572 จำนวน 6 ล้านคน มีความเป็นไปได้ที่ การเพิ่มขึ้นของแรงงานต่างด้าว จากพม่า ลาว และกัมพูชา จะช่วยแก้ไขปัญหา การลดลงของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ( GDP ) จากภาวะสังคมผู้สูงอายุ หากแรงงานต่างด้าว เพิ่มสูงขึ้นกว่าอัตราที่คาดการณ์ (3.6% ต่อปี) 1.43 เท่า และ 1.28 เท่า ในปี 2573 และ 2593 ตามลำดับ โดยแรงงานดังกล่าว มีการกระจายตัวทำงาน ในกลุ่มธุรกิจหลายประเภท และส่วนหนึ่งทำงานอยู่ในกรุงเทพมหานคร

เขตบางรักเป็นพื้นที่ชั้นในของกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ศูนย์กลางทางธุรกิจที่สำคัญ มีการประกอบการ หลากหลายประเภทตั้งอยู่ในพื้นที่ มีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารประมาณ 800 รายตั้งอยู่ในพื้นที่ร้านอาหาร ดังกล่าวส่วนหนึ่งมีการจ้างแรงงานต่างด้าวและชาวต่างชาติเข้ามาทำงานจำนวนมาก สาเหตุจากความสามารถ มีทักษะ ความอดทนและความชำนาญในการปฏิบัติงาน ที่สามารถ ตอบสนองความต้องการของเจ้าของกิจการ ใน ขณะเดียวกันร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตบางรักเหล่านี้ มีทั้งชาวต่างชาติ นักท่องเที่ยวและชาวไทย มาใช้บริการ รับประทานอาหาร จำนวนมากต่อวัน เนื่องจากเขตบางรักมีสถานีขนส่งมวลชน สถานีรถไฟฟ้า และเป็นจุด Interchange ที่สำคัญของสถานีรถไฟฟ้า รวมถึงมีสถานศึกษา และโรงแรมที่มีชื่อเสียงตั้งอยู่

จากการสังเกตพฤติกรรม ด้านสุขลักษณะวิทยาส่วนบุคคล ของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารชาวแรงงานต่างด้าวที่มา ทำงานในเขตบางรักเหล่านี้ พบว่ายังขาดความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ที่เพียงพอ และขาดการจัดสุขลักษณะวิทยาส่วนบุคคล ที่เหมาะสม เป็นสาเหตุให้ สามารถ ก่อให้เกิดโรค กับผู้บริโภค จากอาหารเป็นสื่อได้

ใน ขณะเดียวกันเมื่อพิจารณาสถิติร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตบางรัก พบว่า มีจำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นจาก 780 ราย ในปี พ.ศ. 2556 เป็น 823 ราย ในปี พ.ศ. 2557 ในจำนวนนี้คาดว่าจะมีแรงงานต่างด้าวปฏิบัติงานอยู่ ร้อยละ 10 โดยประมาณ และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากการเปิดเสรี ด้านแรงงาน AEC โดยช่วงเวลาหลังจากที่ไทยเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ในปี 2558 จะเป็นช่วงเวลาที่มีการเปิดเสรีทางการค้า ระหว่างประเทศในอาเซียน ซึ่งรวมทั้งเปิดเสรี ทางด้านแรงงาน ด้วย ในช่วงนี้คาดว่าจะ จะมีแรงงานจากประเทศต่างๆในอาเซียน เข้ามาในตลาดแรงงาน ของไทยเพิ่มขึ้นทั้งแรงงานที่ ไม่มีฝีมือ และแรงงานต่างด้าวที่มีทักษะที่เข้ามาอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

หากพิจารณา ตามนโยบายกรุงเทพมหานครเมืองอาหารปลอดภัยผู้สัมผัสอาหาร ที่ปฏิบัติงานในร้านอาหาร ต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด หรือ ผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Studying) โดยใช้คู่มือที่กรุงเทพมหานครผลิตขึ้น (ภาษาไทย) และ จากนั้นต้องผ่านทดสอบตามข้อสอบมาตรฐาน ตามแนวทางที่กรุงเทพมหานครกำหนด ก่อนต่ออายุใบอนุญาต จำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนา ของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานคร ให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดี และมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนาภาวะสุขภาพ กลยุทธ์หลัก ส่งเสริม และสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย แต่จากการเพิ่มขึ้น ของการจ้างผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวเข้ามาทำงานมากขึ้น ตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น ทำให้จำเป็นต้องให้ความสำคัญ ซึ่งหากผู้สัมผัสอาหารกลุ่มนี้ ได้รับการลงทะเบียน และทดสอบความรู้ความเข้าใจ และนำไปใช้ จะสามารถช่วยในการ ลดการเพิ่ม ของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ อย่างไรก็ตาม ปัญหาที่พบคือสื่อที่ให้ความรู้กับกลุ่มเป้าหมายปัจจุบัน ยังไม่สามารถทำได้ครอบคลุมทุกภาษาและระดับการศึกษา ถึงแม้ว่าปัจจุบัน สำนักอนามัยได้มีการจัดทำคู่มือ ดังกล่าวเป็นภาษาต่างๆ ที่แรงงานต่างด้าวใช้ได้แล้วบางส่วน อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีเป็นภาษาเฉพาะที่เข้าใจได้ใน แต่ละชาติ หากผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถอ่านออกเขียนได้ก็ ทำให้แบบประเมินการเรียนรู้ไม่สามารถใช้กับแรงงาน ต่างด้าวได้ทำให้ขาดการจัดการที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้ แนวทางการแก้ปัญหา จำเป็นต้องให้ความรู้ ความเข้าใจ สร้างการรับรู้ต่อกลุ่มเป้าหมาย และต้องเป็นลักษณะภาษาที่ทุกชาติและทุกภาษา รวมถึงแรงงานต่าง ด้าวที่ขาดการศึกษา สามารถเข้าใจได้ เช่น ภาษาภาพในลักษณะ Do และ Don't ทั้งแบบเรียนรู้ และแบบทดสอบ และเพื่อให้เกิดการติดตามผลและสร้างระบบการพัฒนาที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องมีการลงทะเบียน สร้างระบบ เครือข่ายช่วยผลักดัน และมีระบบการให้รางวัล ระบบการประเมินผลความสำเร็จ อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับ การทำความเข้าใจ การสอนและ ระบบการทดสอบผู้สัมผัสอาหารที่ใช้งานอยู่ในปัจจุบัน อยู่ในรูปแบบที่ต้องใช้เอกสาร และบุคลากรในการดำเนินการทำให้ขาดความสะดวก ทำให้เจ้าหน้าที่ จาก สำนักงานเขต ต้องปฏิบัติงานในภาระงานที่มาก ตามจำนวนการคาดการณ์ของแรงงานชาวต่างด้าวที่เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นขั้นตอนทั้งหมดที่กล่าวมาจึงต้องมีการสร้างนวัตกรรม โดยนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์มา ช่วยดำเนินการโดยสร้าง Apps และนำเผยแพร่ผ่าน Social Media ต่างๆ ก็จะสามารถลดการใช้ทรัพยากร งบประมาณและบุคลากรในภาครัฐ จากนั้นประเมินผลโดยสร้างแบบทดสอบความเข้าใจที่ง่ายและน่าสนใจ รวมถึงมีการเปรียบเทียบผลตรวจประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคลจากผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวก่อนและหลัง ดำเนินการสร้างการรับรู้ เพื่อให้เกิดความรวดเร็วและรองรับกับจำนวนแรงงานที่เพิ่มมากขึ้นในอนาคตอันใกล้ โดย การดำเนินการทั้งหมดมีการสร้างความร่วมมือจากกลุ่มจากเครือข่ายทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง( Stakeholders) เกิดเป็นการบริหารแบบมีส่วนร่วม เพื่อเสริมศักยภาพในการดำเนินโครงการให้เพิ่มมากขึ้น และให้เกิดความ ต่อเนื่อง และอย่างยั่งยืน

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการอบรมหลักสูตรผู้บริหารมหนครระดับกลาง บนก.รุ่นที่ 17 ระหว่างวันที่ 17 ธันวาคม ถึง 4 มีนาคม 2559 ประกอบวิชาการบริหารเชิงกลยุทธ์ ผู้ศึกษาขอขอบคุณ นางเรณู ชื่อสัตย์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตบางซื่อ อาจารย์ที่ปรึกษาการจัดทำรายงาน ที่กรุณาให้คำปรึกษาการจัดทำรายงาน ขอขอบคุณอาจารย์ทุกท่านที่ให้ความรู้ความเข้าใจในข้อมูลความรู้ตามทฤษฎีและประสบการณ์ต่างๆ เพื่อสร้างให้เกิดแนวคิดทั้งในระบบภาวะผู้นำและนักบริหาร รวมถึงแนวคิดวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไข

นอกจากนี้ผู้ศึกษา ขอขอบคุณผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร ที่อำนวยความสะดวกและประสานงานต่างๆ ทำให้การจัดทำรายงานมีความเรียบร้อย รวดเร็ว ขอขอบคุณท่านผู้บริหารกรุงเทพมหานคร และ ผู้บริหารเขต ที่ให้โอกาสผู้ศึกษา เข้าร่วมการฝึกอบรม หลักสูตรผู้บริหารมหนครระดับกลาง บนก.รุ่นที่ 17 ในครั้งนี้ ทำให้ได้รับแนวคิดและประสบการณ์ใหม่ มากยิ่งขึ้น เป็นประโยชน์ต่อการทำงานและพัฒนากรุงเทพมหานคร ทั้งในปัจจุบันและอนาคต

นาย วิฑูรย์ อภิสิทธิ์ภูวกุล

## สารบัญ

หน้า

บทสรุปผู้บริหาร

กิตติกรรมประกาศ

หลักการและเหตุผล

๑

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

๖

เป้าหมาย

๗

ขั้นตอนในการปฏิบัติ/ผู้รับผิดชอบ

๗

งบประมาณที่ต้องใช้และระยะเวลาดำเนินการ

๑๐

แนวทางการบริหารความเสี่ยง

๑๑

การประเมินผล

๑๓

บรรณานุกรม

๑๕

ส่วนประวัติผู้เขียน

๑๖

## ชื่อโครงการ      การสร้างการรับรู้ การสุขาภิบาลอาหาร กับผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าว เขตบางรัก

### หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยมีแรงงานต่างด้าวประมาณ 4 ล้านคน ร้อยละ 50 เป็นผู้ใช้แรงงานที่ถูกต้องตามกฎหมาย จากการลงทะเบียน แรงงานต่างด้าว ของศูนย์บริการ ลงทะเบียนแรงงานต่างด้าว แบบเบ็ดเสร็จจำนวน 6 แห่ง ทั้ง กทม. ระหว่างวันที่ 15 กรกฎาคม ถึง 31 ตุลาคม พ.ศ. 2557 พบว่า มีแรงงานต่างด้าว มาลงทะเบียนทั้งสิ้น 311,179 ราย แบ่งเป็น กัมพูชา 142,125 คน พม่า 101,134 คน และลาว 67,920 คน (ที่มา [www.bangkokbiznews.com/view/news/634570](http://www.bangkokbiznews.com/view/news/634570)) และ จากการวิเคราะห์ สถิติการเจ็บป่วย ของแรงงานต่างด้าวในประเทศไทย 43,075 ราย การป่วยที่พบมากที่สุด คือ อุจจาระร่วง ตาแดง โรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ มือเท้าปาก อีสุกอีใส และไข้หวัดใหญ่ ตามลำดับ ส่วนโรคที่ต่างด้าวเสียชีวิตมากที่สุดคือ ปอดบวม มือเท้าปาก ไข้หวัดใหญ่ และพิษสุนัขบ้า จังหวัดที่พบผู้ป่วยสูงสุด คือ กทม. ตาก เชียงใหม่ เชียงราย และอื่น(ที่มา ไทยโพสต์ ฉบับวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2558) จากสถิติการป่วยดังกล่าวข้างต้นชี้ให้เห็นได้ว่าโรคอุจจาระร่วงเป็นการป่วยอันดับต้นๆ ซึ่งมีสาเหตุจากการรับประทานอาหาร และการสุขาภิบาลอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งตามทฤษฎีพบว่าการควบคุมอาหารให้สะอาด ต้องควบคุมที่สื่อกลางที่นำเชื้อโรค พยาธิ หรือสารเคมีต่างๆที่เป็นพิษไปสู่อาหาร มี 5 ประเภท ได้แก่ บุคคล ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคซึ่งบุคคลที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดปลอดภัยของอาหาร ส่วนแรก ได้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟ และผู้จำหน่ายอาหาร ส่วนที่สอง คือ ผู้บริโภค หมายถึง บุคคลที่ใช้บริการอาหารจากสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ได้แก่ แม่บ้าน นักเรียน นิสิต นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ดังนั้น การที่อาหารจะมีความสะอาดปลอดภัยหรือไม่ จึงต้องคำนึงถึงความสะอาดของร่างกาย ตลอดจนการไม่เป็นที่โรคของผู้สัมผัสอาหารเป็นสิ่งสำคัญ ผู้สัมผัสอาหาร จึงต้อง มีความรู้ และ ปฏิบัติตนให้ถูกต้องเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล

เขตบางรัก เป็นพื้นที่ชั้นในของกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ศูนย์กลางธุรกิจที่สำคัญ มีการประกอบการหลากหลายประเภทตั้งอยู่ในพื้นที่ มีสถานประกอบการจำหน่ายอาหารประมาณ 800 รายตั้งอยู่ในพื้นที่ร้านอาหารดังกล่าวส่วนหนึ่งมีการจ้างแรงงานต่างด้าวและชาวต่างชาติเข้ามาทำงานจำนวนมาก สาเหตุจากความสามารถ มีทักษะ ความอดทนและความชำนาญในการปฏิบัติงาน ที่สามารถตอบสนองความต้องการของเจ้าของกิจการ ในขณะเดียวกันร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตบางรักเหล่านี้ มีทั้งชาวต่างชาติ นักท่องเที่ยวและชาวไทย มาใช้บริการรับประทานอาหาร จำนวนมากต่อวัน เนื่องจากเขตบางรักมีสถานีขนส่งมวลชน สถานีรถไฟ และ เป็นจุด Interchange ที่สำคัญของสถานีรถไฟ รวมถึงมีสถานศึกษา และโรงแรมที่มีชื่อเสียงตั้งอยู่ แต่จากการสังเกตพฤติกรรมด้านสุขลักษณะวิทยาส่วนบุคคลของกลุ่มผู้สัมผัสอาหารเหล่านี้ส่วนหนึ่งพบว่ายังขาดความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ที่เพียงพอและการจัดสุขลักษณะวิทยาส่วนบุคคล ในสถานประกอบการที่ปฏิบัติงาน เป็นสาเหตุให้สามารถก่อให้เกิดโรคกับผู้บริโภคจากอาหารเป็นสื่อได้

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาสถิติร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตบางรักซึ่งสามารถจำแนกตามประเภทการอนุญาตสามารถจำแนกเป็นตารางดังต่อไปนี้

การจำแนกตามประเภทการอนุญาต	จำนวน ปี2556:ราย	จำนวน ปี2557:ราย
พื้นที่น้อยกว่า 200 ตร.ม.	525	487
พื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม.	255	336
รวม	780	823

จากสถิติดังกล่าวพบว่าจำนวนร้านอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ซึ่งตามนโยบายกรุงเทพมหานครผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานในร้านอาหารดังกล่าวต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด หรือผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง(Self Studying) โดยใช้คู่มือที่กรุงเทพมหานครผลิตขึ้น(ภาษาไทย) และจากนั้นต้องผ่านทดสอบตามข้อสอบมาตรฐาน ตามแนวทางที่กรุงเทพมหานครกำหนด ก่อนต่ออายุใบอนุญาต ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ ที่ ๔ พัฒนาภาวะสุขภาพ กลยุทธ์หลัก : ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย และสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๕๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ

อนึ่ง เพื่อเป็นการขยายแนวการสื่อสารให้รับรู้และเข้าใจ ที่กล่าวมาข้างต้นไปยังผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวในพื้นที่เขตบางรัก จึงจำเป็นต้องสร้างและใช้ภาษาที่ ผู้สัมผัสอาหารเข้าใจได้ ซึ่งปัจจุบัน สำนักอนามัยได้มีการจัดทำคู่มือดังกล่าวเป็นภาษาต่างๆ ที่แรงงานต่างด้าวใช้ได้แล้วบางส่วน อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีเป็นภาษาเฉพาะที่เข้าใจได้ในแต่ละชาติ หากผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถอ่านออกเขียนได้ก็ ทำให้แบบประเมินการเรียนรู้ไม่สามารถใช้กับแรงงานต่างด้าวได้ทำให้ขาดการจัดการที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายเหล่านี้ ช่วงเวลาหลังจากที่ไทยเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ในปี 2558 จะเป็นช่วงเวลาที่มีการเปิดเสรีทางการค้าระหว่างประเทศในอาเซียน ซึ่งรวมทั้งเปิดเสรีทางด้านแรงงานด้วย ในช่วงนี้คาดว่าจะมีแรงงานจากประเทศต่างๆ ในอาเซียนเข้ามาในตลาดแรงงานของไทยเพิ่มขึ้นทั้งแรงงานที่ไม่มีฝีมือและแรงงานต่างด้าวที่มีทักษะที่เข้ามาอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

แนวทางการแก้ปัญหา จำเป็นต้องให้ความรู้ความเข้าใจ สร้างการรับรู้ต่อกลุ่มเป้าหมาย และต้องเป็นลักษณะภาษาที่ทุกชาติและทุกภาษา รวมถึงแรงงานต่างด้าวที่ขาดการศึกษา สามารถเข้าใจได้ เช่น ภาษาภาพในลักษณะ Do และ Don't ทั้งแบบเรียนรู้ และแบบทดสอบ และเพื่อให้เกิดการติดตามผลและสร้างระบบการพัฒนาที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องมีการลงทะเบียน สร้างระบบเครือข่ายช่วยผลักดัน และมีระบบการให้รางวัล ระบบการประเมินผลความสำเร็จ อย่างต่อเนื่อง ขั้นตอนทั้งหมดที่กล่าวจึงต้องมีการสร้างนวัตกรรม โดยนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศทางคอมพิวเตอร์มาช่วยดำเนินการโดยสร้าง Apps และนำเผยแพร่ผ่าน Social Media

ต่างๆ ก็จะสามารถลดการใช้ทรัพยากร งบประมาณและบุคลากรในภาครัฐ จากนั้นประเมินผลโดยสร้างแบบทดสอบความเข้าใจที่ง่ายและน่าสนใจ รวมถึงมีการเปรียบเทียบผลตรวจประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคลจากผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวก่อนและหลังดำเนินการสร้างการรับรู้ โดยระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ นำมาใช้ตั้งแต่เริ่มลงทะเบียน พัฒนาการรับรู้ การทดสอบความเข้าใจ และการประเมินผล การเก็บบันทึกข้อมูล ทั้งนี้เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวเขตบางรัก กรุงเทพมหานคร เกิดการรับรู้แนวทางด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปใช้ งานและลดสาเหตุจากโรคอาหารเป็นสื่อได้ รวมถึงเป็นโครงการที่สามารถเป็นต้นแบบ ในการพัฒนากระบวนการสร้าง การรับรู้ ความเข้าใจ งานด้านการสุขาภิบาลอาหารอื่น กับแรงงานต่างด้าว ที่ปฏิบัติงานในเขตบางรัก เพื่อสร้างแนวป้องกันโรคติดต่อต่างๆ จากการขยายตัวของแรงงานข้ามชาติที่จะเกิดขึ้น

ดังนั้น แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องที่นำมาใช้ในการศึกษาคครั้งนี้ มี 4 ทฤษฎี ได้แก่

ทฤษฎีการบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วม จากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง Stakeholders

การบริหารราชการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Governance) หมายถึง การบริหารราชการ ที่นำผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการวางแผน การตัดสินใจ การดำเนินงาน และการประเมินผล โดยมีการจัดระบบงาน/วิธีการทำงาน การจัดโครงสร้าง และการสร้างวัฒนธรรมการทำงานของเจ้าหน้าที่รัฐ ที่เอื้อต่อการเปิดโอกาสให้ประชาชนหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารราชการ

การมีส่วนร่วมของประชาชน (Public Participation) มีความหมายที่หลากหลายโดยเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคมและการเมือง ในที่นี้ หมายถึง กระบวนการที่ประชาชนหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ที่เกี่ยวข้องมีโอกาสเข้าร่วมในกระบวนการหรือขั้นตอนต่าง ๆ ของการบริหาร ตั้งแต่การรับรู้ข้อมูลการปฏิบัติงาน การร่วมแสดงทัศนะความคิดเห็น การร่วมเสนอปัญหาและความต้องการของชุมชนและท้องถิ่น การร่วมคิดแนวทางการแก้ไขปัญหา การร่วมในกระบวนการตัดสินใจ การร่วมในการดำเนินการ และการร่วมติดตามประเมินผล รวมทั้ง การร่วมรับผลประโยชน์จากการพัฒนา ซึ่งการมีส่วนร่วมของประชาชนในทางวิชาการมีหลากหลายตัวแบบ ในที่นี้ใช้ตัวแบบระดับการมีส่วนร่วมของประชาชนของสมาคมการมีส่วนร่วมสากล ((IAP2 - International Association for Public Participation ) ที่เรียกว่า Public Participation Spectrum แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

ระดับที่ 1 การมีส่วนร่วมในระดับให้ข้อมูลข่าวสาร (To Inform) : เป็นการให้ข้อมูลข่าวสารแก่ประชาชนเกี่ยวกับกิจกรรมต่าง ๆ ของหน่วยงานภาครัฐ เป็นระดับการมีส่วนร่วมที่ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมน้อยที่สุด แต่ถือว่าเป็นขั้นพื้นฐานของการมีส่วนร่วมและมีความสำคัญมาก โดยหน่วยงานภาครัฐมีหน้าที่ในการนำเสนอข้อมูลที่ เป็นจริง ถูกต้อง ทันสมัย และประชาชนสามารถเข้าถึงได้ ซึ่งเป็นสิทธิพื้นฐานของประชาชนในการได้รับข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับภารงานของภาครัฐ โดยรูปแบบการมีส่วนร่วมในระดับนี้อยู่ในลักษณะการให้ข้อมูลทางเดียวจากภาครัฐสู่ประชาชน

ระดับที่ 2 การมีส่วนร่วมในระดับการปรึกษาหารือ (To Consult) : เป็นการมีส่วนร่วมของประชาชนในการให้ข้อมูล ข้อเท็จจริง และแสดงความคิดเห็น รวมทั้งข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการดำเนินการ/ การปฏิบัติงานของหน่วยงานของรัฐอย่างอิสระและเป็นระบบ โดยหน่วยงานภาครัฐจัดให้มีกระบวนการรับฟังความคิดเห็นของ

ประชาชนทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ และนำข้อเสนอแนะ ความคิดเห็น และประเด็นที่ประชาชนเป็นห่วงไปเป็นแนวทางในการปรับปรุงนโยบาย หรือพัฒนาวิธีการปฏิบัติงานในหน่วยงาน และประกอบการตัดสินใจ โดยรูปแบบการมีส่วนร่วมในระดับนี้ทำได้โดยการสำรวจความคิดเห็น การจัดเวทีสาธารณะ การเสวนากลุ่ม เป็นต้น

ระดับที่ 3 การมีส่วนร่วมในระดับให้เข้ามามีบทบาท (To Involve) : เป็นลักษณะที่ประชาชนเข้าไปมีส่วนร่วมหรือเกี่ยวข้องในกระบวนการวางแผนและตัดสินใจ ซึ่งมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูลระหว่างรัฐกับประชาชนอย่างจริงจัง และมีจุดมุ่งหมายชัดเจน โดยประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบาย การวางแผนงานโครงการ และวิธีการปฏิบัติงาน ซึ่งหน่วยงานภาครัฐ มีหน้าที่จัดระบบอำนวยความสะดวกและยอมรับการเสนอแนะ และมีการตัดสินใจร่วมกับภาคประชาชน การมีส่วนร่วมระดับนี้อาจดำเนินการในรูปแบบกรรมการที่มีตัวแทนภาคประชาชนเข้าร่วม

ระดับที่ 4 การมีส่วนร่วมในระดับสร้างความร่วมมือ (To Collaborate) : เป็นการให้ความสำคัญกับบทบาทของประชาชนในระดับสูง โดยมีเป้าหมายสำคัญอยู่ที่การเป็นหุ้นส่วนกับประชาชนในทุกขั้นตอนของการตัดสินใจ ตั้งแต่การระบุปัญหา พัฒนาทางเลือก และแนวทางแก้ไข รวมทั้งการเป็นภาคีในการดำเนินกิจกรรมของหน่วยงานภาครัฐ ดังนั้นการมีส่วนร่วมในระดับนี้ คือ การที่ภาครัฐสัญญากับประชาชนและกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการดำเนินงานร่วมกัน และนำแนวคิดใหม่ ๆ หรือข้อเสนอแนะของประชาชนมาเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการตัดสินใจให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ซึ่งความคิดเห็นของประชาชนจะสะท้อนออกมาจากผลของการตัดสินใจที่ค่อนข้างสูง โดยรูปแบบการมีส่วนร่วมในขั้นนี้ เช่น คณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชน คณะที่ปรึกษาภาคประชาชน เป็นต้น

ระดับที่ 5 การมีส่วนร่วมในระดับเสริมอำนาจประชาชน (To Empower) : เป็นระดับการมีส่วนร่วมที่ประชาชนมีบทบาทในระดับสูงสุด โดยเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนมีบทบาทในการเป็นผู้ตัดสินใจ ซึ่งผลการตัดสินใจมีผลผูกพันให้หน่วยงานภาครัฐจะต้องดำเนินการตามการตัดสินใจของประชาชน การมีส่วนร่วมของประชาชนในระดับสูงสุดนี้ เน้นให้ประชาชนมีบทบาทในการบริหารจัดการโดยเป็นผู้ดำเนินการกิจ และภาครัฐมีหน้าที่ในการส่งเสริมสนับสนุนเท่านั้น ประโยชน์ของการตัดสินใจในขั้นนี้ คือ การสร้างการเรียนรู้ ความเข้าใจและความรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน รูปแบบการมีส่วนร่วมในขั้นนี้ เช่น การลงประชามติเพื่อพิจารณาว่าควรมีการจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรมในพื้นที่ของชุมชนหรือไม่ เป็นต้น

ทฤษฎีการสร้างนวัตกรรม ใช้เทคโนโลยีเป็นช่องทาง ลดการใช้ทรัพยากรบุคคล และงบประมาณ ประเภทของนวัตกรรม สามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ('4Ps' of innovation) ดังนี้

1. Product Innovation : การเปลี่ยนแปลงใน “ผลิตภัณฑ์หรือบริการ” ขององค์กร เช่น การให้บริการโทรศัพท์เคลื่อนที่รุ่นใหม่ ดูทีวีได้ หรือ Chat กับเพื่อนได้ตลอดเวลา
2. Process Innovation : การเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต หรือกระบวนการนำเสนอผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการนำนวัตกรรมสู่ตลาด เช่น Nokia ย้ายฐานการผลิตไปที่จีน หรือการเพิ่มนวัตกรรม PDA สามารถโทรศัพท์ได้
3. Position Innovation: การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของสินค้าหรือบริการ หรือเปลี่ยนตำแหน่งนวัตกรรมสินค้าหรือบริการที่เคยออกสู่ตลาดมาแล้วให้รับรู้ใหม่ เช่น Orange เคยถูกมองในตำแหน่ง Global Brand เป็น

Premium Service แต่ถูกเปลี่ยนมาเป็น ทูรุ่มูฟ ซึ่งถูก Repositioning ให้ไปอยู่ตำแหน่ง Lifestyles ครองใจคนเมืองรุ่นใหม่อย่างประสบความสำเร็จ

4. Paradigm Innovation : การมุ่งให้เกิดนวัตกรรมที่เปลี่ยนแปลงกรอบความคิด (Change in Mental Model) เช่น เดิมเชื่อว่าการผลิตรถยนต์ด้วยมือจะมีความประณีต ทั้งยังมีราคาแพง ผู้มีฐานะร่ำรวยเท่านั้นที่สามารถมีไว้ครอบครองได้ แต่ต่อมาการผลิตจำนวนมากแบบ mass production ที่มีราคาที่เหมาะสม สามารถควบคุมคุณภาพรถยนต์ให้มีสมรรถนะคงที่เท่ากันได้ดีกว่า หรือแม้กระทั่งเราเชื่อว่าการเก็บเงินค่า AC กับประชาชนแบบกินเปล่า เป็นเรื่องที่ดีกับองค์กรแต่เมื่อมีการให้เก็บแบบ IC ตามการใช้งานจริง ทั้งยุติธรรมกับประชาชนแล้ว ยังทำให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้นด้วยอีก เป็นต้น

(ที่มา <http://www.mwa.co.th/academy/images/stories/inno2015/green1.pdf>)

ทฤษฎีการสื่อสารการรับรู้ หรือ เรียกว่าทฤษฎีของการสื่อสาร (Theory of communication) ประกอบด้วย

ทฤษฎีการรับรู้ (Perception Theory)

การรับรู้เป็นพื้นฐานการเรียนรู้ที่สำคัญของบุคคลเพราะการตอบสนองพฤติกรรมใดๆจะขึ้นอยู่กับรับรู้จากสภาพแวดล้อมของตนและ ความสามารถในการแปลความหมายของสภาพนั้นๆ ดังนั้นการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพจึงขึ้นอยู่กับปัจจัยการรับรู้และสิ่งเร้าที่มีประสิทธิภาพการจากระบบการรับรู้มนุษย์ เมื่อพบสิ่งเร้าไม่ได้รับรู้ตามที่สิ่งเร้าปรากฏแต่นำมาจากระบบตามหลักดังนี้

หลักแห่งความคล้ายคลึง ( Principle of similarity)

สิ่งเร้าใดที่มีความคล้ายกันจะรับรู้ว่าเป็นพวกหลักแห่งความใกล้ชิด (Principle of proximity )

สิ่งเร้าที่มีความใกล้กันจะรับรู้ว่าเป็นพวกเดียวกัน หลักแห่งความสมบูรณ์ (Principle of closure)

เป็นการรับรู้สิ่งที่ไม่สมบูรณ์ให้สมบูรณ์ขึ้น

ทฤษฎีการจัดการเปลี่ยนพฤติกรรมไปสู่การปฏิบัติ

การจัดการเปลี่ยนแปลงและพฤติกรรม(Transition and Behavior Management)

เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญเป็นการกำหนดทิศทางนโยบายตั้งแต่ระดับผู้บริหารการวางแผนกลยุทธ์ในการดำเนินการสร้างบรรยากาศสภาพแวดล้อมให้เกิดวัฒนธรรมการจัดการความรู้ที่ผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการความรู้แผนสนับสนุนจากผู้บริหารระดับสูงจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง

#### 1. การสื่อสาร (Communication)

เป็นการกำหนดว่ามีปัจจัยหลักๆในการสื่อสารที่จะต้องคำนึงถึงได้แก่ช่องทางในการสื่อสารสู่กลุ่มเป้าหมาย เนื้อหาและกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการสื่อสารถึง

#### 2. กระบวนการและเครื่องมือในการสื่อสาร (Process and Tool)

สามารถเลือกใช้ได้ตามความเหมาะสมกับบริบทของหน่วยงานหรือองค์การเช่นบางองค์การสนับสนุนให้

เกิดความรู้อย่างไม่ชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) มากขึ้นโดยการสร้างกระบวนการด้านชุมชนแนวปฏิบัติ (Community of Practice :Cop) บางองค์การสนับสนุนให้นำความรู้อย่างไม่ชัดแจ้งมาเป็นความรู้อย่างชัดแจ้ง

3. การเรียนรู้(Learning) ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายได้มีการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ เช่น การจัดประชุมวิชาการ การประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การแลกเปลี่ยนความรู้บนเว็บไซต์ เป็นต้น
4. การวัดผล (Measurement) การวัดผลจะเปลี่ยนตามพัฒนาการของการจัดการความรู้ เช่น ระยะแรกอาจวัดผลจากระบบหรือกิจกรรมต่างๆที่ทำ เช่น จำนวนสมาชิกผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวนครั้งกิจกรรม ระยะท้ายอาจวัดที่ผลลัพธ์ที่ได้จากการจัดการความรู้ เช่น จำนวนผลิตภัณฑ์ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ เป็นต้น
5. การยกย่องชมเชยและให้รางวัล (Recognition and Rewards) เป็นการสร้างแรงจูงใจ และเป็นกำลังใจ ให้ผู้ปฏิบัติหรือผู้เข้าร่วมมีความกระตือรือร้นในการดำเนินการ แต่ท้ายสุดต้องชี้ให้เห็นว่าประโยชน์ของการจัดการความรู้อยู่ที่การทำให้ทำงานดี

ซึ่งประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินการโดยใช้ทฤษฎีดังกล่าวข้างต้นสามารถสร้างทำให้เกิดการสร้างการมีส่วนร่วมดำเนินการจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเกิดนวัตกรรมการพัฒนาสื่อสารการรับรู้งานด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ปฏิบัติงานในเขตบางรัก สามารถเข้าถึง รับรู้ และเข้าใจ และ นำไปปฏิบัติได้ เพื่อสร้างแนวป้องกัน โรคที่เกิดอาหารเป็นสื่อ สามารถนำมา เป็นต้นแบบ ในการพัฒนา งานด้านการสุขาภิบาลอื่นๆ อาทิ เช่นการสร้างแนวป้องกันควบคุมโรคไข่ออก หรือโรคที่สาเหตุจาก การเคลื่อนย้าย แรงงานต่างด้าวหรือ ตามการขยายตัว ของแรงงานข้ามชาติจากการเปิดประชาคมอาเซียน (AEC) ที่จะมีขึ้น ให้เกิดการรับรู้ และนำไปปฏิบัติได้ เพื่อ เป้าหมายการควบคุมระบบสุขาภิบาลด้านอื่น

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อพัฒนาให้มีกระบวนการในการสร้างให้เกิดการรับรู้ ความเข้าใจในงานด้านการสุขาภิบาลอาหารกับผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ปฏิบัติงาน ในเขตบางรัก
2. เพื่อให้แรงงานต่างด้าวที่เป็นผู้สัมผัสอาหารในเขตบางรัก มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องเหมาะสม และนำไปปฏิบัติ เพื่อสร้างแนวป้องกันโรคกับผู้บริโภคจากอาหารเป็นสื่อได้
3. เพื่อสร้างเครือข่ายบูรณาการดำเนินการพัฒนาให้ความรู้ ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหาร กับผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่มาปฏิบัติงานในร้านอาหารเขตบางรัก
4. เพื่อสร้างให้มีระบบการลงทะเบียนผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ปฏิบัติงานในพื้นที่เขตบางรัก

## เป้าหมาย

1.แรงงานต่างด้าวซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานในร้านอาหารเขตบางรักจำนวน 60 ราย (รุ่นแกนนำ) ได้รับความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และได้รับการทดสอบความรู้ความเข้าใจโดยใช้เครื่องมือที่สร้างขึ้นและสามารถนำไปขยายผลต่อกับแรงงานต่างด้าวอื่นได้

2.สร้างช่องทาง การลงทะเบียนผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าว และช่องทางการให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร การทดสอบความรู้ โดยใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (สร้าง Apps) จำนวน 1 App ซึ่งประกอบด้วย ส่วนลงทะเบียน ส่วนการให้ความรู้ ส่วนทดสอบความรู้ และ Social Media เข้ามาเผยแพร่ ร่วมด้วย มากกว่า 2 ประเภทของ Social Media

3.สร้างสื่อการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารพื้นฐานที่จำเป็นเบื้องต้นร้านอาหารโดยใช้ภาษาภาพและแบบทดสอบภาษาภาพเพื่อให้แรงงานต่างด้าวทุกชาติเข้าใจได้ในลักษณะภาษาภาพ Do and Don't จำนวน 1 ชุด การเรียนรู้ และทดสอบ

4.สร้างเครือข่ายเพื่อบูรณาการงานให้ความรู้ความเข้าใจงานด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวในพื้นที่เขตบางรัก จำนวน 1 เครือข่าย รวมถึงการจัดประชุมเครือข่ายเพื่อติดตามผลการดำเนินงานเป็นระยะอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

## ขั้นตอนในการปฏิบัติ/ผู้รับผิดชอบ

การดำเนินการในครั้งนี้อาจแบ่งงานออกเป็น 3 ชั้นหลักได้ตามลำดับ ดังนี้

### ขั้นการเตรียมการ ประกอบด้วย

1. การสำรวจร้านอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวปฏิบัติงานอยู่ในพื้นที่เขตบางรัก ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขตบางรัก และฝ่ายเทศกิจ
2. กำหนดผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเป็นเครือข่ายพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับแรงงานต่างด้าวในพื้นที่เขตบางรัก เพื่อให้เกิดการบูรณาการงานทุก Stakeholders เข้าด้วยกัน ซึ่งประกอบด้วย
  - ฝ่ายที่เกี่ยวข้องในสำนักงานเขตบางรัก ได้แก่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายพัฒนาชุมชน และสวัสดิการสังคม ฝ่ายเทศกิจ ฝ่ายการศึกษา ฝ่ายทะเบียน
  - ตัวแทนแรงงานต่างด้าวในพื้นที่เขตบางรัก
  - ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่เขตบางรัก ที่มีแรงงานต่างด้าวทำงานอยู่
  - สถาบันอาหาร
  - กองสุขาภิบาลอาหารสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

- ผู้แทนจากกระทรวงสาธารณสุข
- สื่อมวลชน ได้แก่ นิตยสาร รายการวิทยุ โทรทัศน์ และเจ้าของ Website
- อาจารย์จากมหาวิทยาลัย และครูจากสถานศึกษาที่ใกล้พื้นที่
- เจ้าหน้าที่ตัวแทนจากสถานทูตพม่า (เขตบางรัก)
- สถานีตำรวจนครบาลในพื้นที่
- ผู้แทนจากสำนักงานแรงงานในพื้นที่เขตบางรัก
- ศูนย์บริการสาธารณสุขและสถานพยาบาล รวมถึงโรงพยาบาลในพื้นที่อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางรัก

3. เชิญประชุมเครือข่ายเพื่อรับทราบแนวทางการดำเนินโครงการและรับฟังข้อเสนอแนะ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางรัก
4. กำหนดช่องทางเผยแพร่ การรับรู้ เรียนรู้ และทดสอบ แบบต่างๆ เช่น ผ่านทาง โปรแกรม Line, FACEBOOK, Website และ หรืออื่นๆ ตามที่เครือข่ายคณะทำงานเสนอ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และเจ้าหน้าที่ระบบคอมพิวเตอร์ สำนักงานเขตบางรัก รวมถึง ผู้รับผิดชอบ Website ของหน่วยงานที่อยู่ในเครือข่าย
5. ตรวจสอบด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของบุคลากรทางด้านภาพพร้อมSwopมือผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ปฏิบัติงานในพื้นที่เขตบางรักก่อนเข้าร่วมโครงการอยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

#### ระหว่างดำเนินโครงการ ประกอบด้วย

1. นำเอกสารประกอบการเรียนรู้ที่สำนักอนามัยจัดทำมาสร้างในรูปแบบ pdf file และสร้างสื่อการเรียนรู้ ภาษาภาพลักษณะ Do และ Dont เพิ่มเติม รวมถึงแบบทดสอบภาพประกอบการเรียนรู้ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพฯ ประสานผู้รับจ้างออกแบบสื่อ
2. นำแบบการเรียนรู้ที่สร้างไปใช้ทดสอบกับกลุ่มเป้าหมาย ปรับปรุง แก้ไข เตรียมพร้อมใช้งาน อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
3. สร้างช่องทางการลงทะเบียนและช่องทางการทดสอบความรู้ (สร้าง Application) อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพฯ และผู้รับจ้างทำ Apps
4. จัดทำการเผยแพร่ สู่ช่องทางการรับรู้ที่กำหนดไว้ เช่น Line, Facebook หรือ Social Media อื่นๆ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และเจ้าหน้าที่ระบบคอมพิวเตอร์ สำนักงานเขตบางรัก รวมถึง ผู้รับผิดชอบ Website ของหน่วยงาน ที่อยู่ในเครือข่าย

5. รมรงค์ให้ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวเข้าร่วมโครงการระบบการรับรู้ โดยลงทะเบียนร่วมกับบุคคลอ้างอิงซึ่งเป็นคนไทยและเคยผ่านการทดสอบความรู้ผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
6. ดำเนินการให้การสอนอบรม ทดสอบ โดยเลือกเฉพาะแกนนำรุ่นแรกซึ่งอาจเป็นผู้สัมผัสอาหารที่เป็นตัวแทนรุ่นแรกมาร่วมกับผู้จัดการร้านหรือเจ้าของร้านสามารถนำไปถ่ายทอดกับผู้อื่นในร้านได้ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

#### หลังดำเนินโครงการ ประกอบด้วย

1. ให้การรับรองผู้ที่ผ่านการรับรู้ เรียนรู้และทดสอบ แจงรายชื่อผ่านสื่อเครือข่าย เพื่อRewards ร้านที่ผู้สัมผัสอาหารผ่านการรับรู้ เรียนรู้และทดสอบ อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และเจ้าหน้าที่ระบบคอมพิวเตอร์ สำนักงานเขตบางรัก รวมถึง ผู้รับผิดชอบ Website ของหน่วยงานที่อยู่ในเครือข่าย
2. ให้แกนนำรุ่นแรกที่ผ่านมาขยายผลต่อโดยการนำไปปฏิบัติในร้าน สอนแบบ Coaching และให้รุ่นต่อไปมาทำการทดสอบให้ครบอย่างต่อเนื่อง อยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลและร้านอาหาร รวมถึงเครือข่ายช่วยผลักดัน
3. ประชาสัมพันธ์โครงการและเชิญชวนให้เข้าร่วมอย่างต่อเนื่องขยายกลุ่มเป้าหมายอยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลและร้านอาหาร รวมถึงเครือข่ายช่วยผลักดัน
4. ตรวจสอบด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของด้านกานภาพพร้อมSwopมือผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ปฏิบัติงานในพื้นที่เขตบางรักหลังเข้าร่วมโครงการอยู่ในความรับผิดชอบของ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลและร้านอาหาร

### งบประมาณที่ต้องใช้และระยะเวลาในการดำเนินการ

1. ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการจัดประชุมเครือข่าย (ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายใน ต.ค. 59)

-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มในวันประชุมคณะกรรมการเครือข่าย

(50 คน x 25 บาท x 1 รุ่น)

**เป็นเงิน 1,250.- บาท**

2. ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารรุ่นแรกเพื่อเป็นรุ่นแกนนำสอนการใช้สื่อสารสนเทศที่ทำได้ (ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายใน มี.ค. 60 )

- ค่าอาหาร

(60 คน x 150 บาท x 1 รุ่น)

เป็นเงิน 9,000.- บาท

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

(60 คน x 25 บาท x 2 มื้อ x 1 รุ่น)

เป็นเงิน 3,000.- บาท

- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคทฤษฎีด้านสุขาภิบาลอาหาร)

(1 คน x 600 บาท x 3 ชั่วโมง x 1 รุ่น)

เป็นเงิน 1,800.- บาท

- ค่าสมนาคุณวิทยากร (ภาคปฏิบัติสอนการใช้ Apps)

(1 คน x 600 บาท x 3 ชั่วโมง x 1 รุ่น)

เป็นเงิน 1,800.- บาท

- ค่าวัสดุอุปกรณ์

เป็นเงิน 1,800.- บาท

รวมค่าจัดอบรมรุ่นแกนนำ

**เป็นเงิน 17,400.- บาท**

3. ค่าใช้จ่ายในการจ้างอาจารย์ที่ปรึกษาออกแบบและจัดทำสื่อและแบบทดสอบความรู้ในลักษณะภาพ Do และ Don't (ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายใน ธันวาคม 59 )

(40 หน้า x 1000 บาท)

**เป็นเงิน 40,000.- บาท**

4. ค่าใช้จ่ายในการจัดจ้างการทำระบบการลงทะเบียนและระบบการสื่อสารให้ความรู้ และระบบทดสอบผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศคอมพิวเตอร์ และการสร้างระบบสำรองข้อมูล (สร้าง Apps) (ระยะเวลาในการดำเนินการ ภายใน มกราคม 60 )

จ้างเหมา

**เป็นเงิน 20,000.- บาท**

(อ้างอิง ตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 ข้อ 6 และตามหนังสือกระทรวงการคลัง ที่ กค 0526.7/ว 139 ลงวันที่ 25 ธันวาคม 2544 เรื่อง การเบิกค่าใช้จ่ายในการจัดทำ website และ webpage ต่อชุด รวมกัน 20,000 บาท ประกอบด้วย จัดทำเว็บไซต์ ออกแบบ ถ่ายภาพ เขียนโปรแกรม)

5. ค่าใช้จ่ายในการปฏิบัติงานล่วงเวลาของเจ้าหน้าที่ในการสำรวจร้านในเขตบางรักที่มีแรงงานต่างด้าวและสำรวจประเมินสุขวิทยาส่วนบุคคลก่อนและหลังดำเนินโครงการ(ระยะก่อนระหว่าง กย. 59 ถึง พย. 59) และ (ระยะหลังระหว่าง เม.ย. 60 ถึง มิ.ย. 60)

-ค่าอาหารทำการนอกเวลา สำหรับเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในการสำรวจร้านและในการตรวจประเมินผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารพร้อมให้คำแนะนำและประชาสัมพันธ์โครงการ เป็นเงิน 26,000.- บาท (สองหมื่นหกพันบาทถ้วน) โดยออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติ จำนวน 26 ครั้ง ดังนี้

- วันทำการปกติ นอกเวลาราชการ  
(5 คน x 50 บาท x 4 ชั่วโมง x 26 ครั้ง) เป็นเงิน 26,000.- บาท

รวมค่าอาหารทำการนอกเวลา **เป็นเงิน 26,000.- บาท**

-ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข สำหรับเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ในการตรวจประเมินผู้สัมผัสอาหารก่อนและหลังโครงการ โดยออกปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติ ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน 2 คน  
(2 คน x ๒๐๐ บาท x 4 ชั่วโมง x 12 ครั้ง) เป็นเงิน 19,200.- บาท
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน 1 คน  
(1 คน x 125 บาท x 4 ชั่วโมง x 11 ครั้ง) เป็นเงิน 5,500.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน 1 คน  
(1 คน x 75 บาท x 4 ชั่วโมง x 11 ครั้ง) เป็นเงิน 3,300.- บาท

รวมค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านสาธารณสุข **เป็นเงิน 28,000.- บาท**

โดยเบิกจ่ายจากงบประมาณประจำปี พ.ศ.2560 งานควบคุมอนามัย หมวดย่อยจ่ายอื่น ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริง ในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอแต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

### แนวทางการบริหารความเสี่ยง

ปัจจัยเสี่ยงที่อาจมีผลกระทบทำให้การดำเนินการตามแผนไม่ประสบผลสำเร็จประกอบด้วย ดังนี้

1. การพัฒนาสื่อที่ใช้ในการสอนแรงงานต่างด้าวจำเป็นต้องให้ความรู้ทั้งด้านภาษาภาพ ภาษาเฉพาะมาเป็นสื่อ รวมถึง การสร้างช่องทางการแพร่การลงทะเลเบียนผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบคอมพิวเตอร์จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากผู้เชี่ยวชาญด้านนี้
2. การให้ความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาเป็นเครือข่าย
3. ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวไม่ให้ความร่วมมือและไม่สนใจเข้าร่วมโครงการ
4. ระยะเวลาการดำเนินการอาจไม่สามารถควบคุมได้เนื่องจากหน่วยงานมีภาระกิจแทรกนอก timeline ที่กำหนดไว้

## 5. การขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

การพิจารณาแนวทางการบริหารความเสี่ยง เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการสามารถบรรลุเป้าหมาย สรุปได้ดังนี้

กิจกรรม	ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นได้	กิจกรรมควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
1. การหาผู้เชี่ยวชาญในการออกแบบสื่อการเรียนรู้และจัดทำระบบสารสนเทศในการดำเนินโครงการ	หาผู้เชี่ยวชาญหรือผู้รับจ้างออกแบบสื่อและสร้างช่องทางการเผยแพร่ผ่านสื่อสารสนเทศไม่ได้	ใช้เจ้าหน้าที่ระบบคอมพิวเตอร์ในการพัฒนาระบบการลงทะเบียนและระบบการเรียนรู้ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์และจัดทำเครือข่ายและมอบเจ้าหน้าที่สถานศึกษาประจำสำนักงานเขตออกแบบสื่อการเรียนรู้แทนการจ้างที่ปรึกษาจากภายนอก	ฝ่ายปกครองและฝ่ายโยธาและฝ่ายการศึกษา
2. การสร้างเครือข่าย	เครือข่ายแนวร่วมไม่ให้ความร่วมมือ	ใช้มาตรการสร้างแรงจูงใจและสร้างความสัมพันธ์ให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ฝ่ายต่างๆในสำนักงานเขตสร้างสัมพันธ์กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสร้างให้เกิดความร่วมมือ
3. ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวที่ร่วมกิจกรรม	ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวไม่ให้ความร่วมมือเข้าร่วมโครงการ	ใช้มาตรการทางกฎหมายบังคับเจ้าของสถานประกอบการให้ผลักดันให้ผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวในร้านมาลงทะเบียนและร่วมโครงการ	เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
4. ระยะเวลาในการดำเนินการ	ระยะเวลาในการดำเนินโครงการเช่นระยะเวลาการผลิตสื่อและสร้างระบบเทคโนโลยีสารสนเทศไม่เป็นตามกรอบที่วางไว้	ใช้การเพิ่มตารางเวลาสำรองเพื่อขยายเวลาดำเนินการหากเกิดมีภาระกิจอื่นมาแทรก	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
5. งบประมาณ	งบประมาณไม่ได้รับอนุมัติหรือเงินงบประมาณที่คำนวณไว้ไม่สามารถครอบคลุมครบถ้วนถึง	ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนกำลังคนและงบประมาณ	สำนักอนามัยและฝ่ายต่างๆในสำนักงานเขต สำนักงบประมาณ

## การประเมินผล

การแก้ไขปัญหาโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อผู้สัมผัสอาหารเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่ง นอกเหนือจากการตรวจสอบสถานที่ อุปกรณ์ ตัวอาหาร วัตถุติด และการขนถ่าย ดังนั้นการควบคุมที่ผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติซึ่งมาใช้บริการจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันสำนักงานเขตบางรักได้ดำเนินการให้ความรู้และทดสอบกับผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนไทย แต่จากการเพิ่มขึ้นของการจ้างผู้สัมผัสอาหารแรงงานต่างด้าวเข้ามาทำงานมากขึ้น และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากการเปิดเสรีแรงงาน AEC ทำให้จำเป็นต้องให้ความสำคัญ ซึ่งหากผู้สัมผัสอาหารกลุ่มนี้ได้รับการลงทะเบียนและทดสอบความรู้ความเข้าใจ และนำไปใช้ จะสามารถลดอัตราการเพิ่ม ของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ อย่างไรก็ตามสื่อที่ให้ความรู้กับกลุ่มเป้าหมายยังไม่สามารถทำได้ครอบคลุมทุกภาษาและระดับการศึกษา ประกอบกับสื่อที่ใช้ในการทำความเข้าใจและระบบการทดสอบผู้สัมผัสอาหารที่ใช้งานอยู่ในปัจจุบันอยู่ในรูปแบบที่ต้องใช้เอกสารและบุคลากรในการดำเนินการทำให้ขาดความสะดวกทำให้เจ้าหน้าที่ภาครัฐต้องปฏิบัติงานในภาระงานที่มาก จึงจำเป็นต้องนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยดำเนินการ เพื่อให้เกิดความรวดเร็วและรองรับกับจำนวนแรงงานที่เพิ่มขึ้นมากในอนาคต่อไปข้างหน้า หากการดำเนินการทั้งหมดได้รับความร่วมมือจากกลุ่มจากเครือข่ายทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง (Stakeholders) เกิดเป็นการบริหารแบบมีส่วนร่วม จะเป็นการเสริมศักยภาพในการดำเนินโครงการให้เพิ่มมากขึ้น จากที่กล่าวมาข้างต้น เพื่อให้โครงการสำเร็จอย่างยั่งยืนและต่อเนื่อง ตัวชี้วัดความสำเร็จที่นำมาพิจารณา มีดังนี้

### ตัวชี้วัดความสำเร็จ

1. แรงงานต่างด้าวซึ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติงานในพื้นที่เขตบางรักได้รับการลงทะเบียนและมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคล มากกว่า 60 ราย
2. สำนักงานเขตบางรักมีระบบการลงทะเบียนและช่องทางเผยแพร่การรับรู้ พร้อมมีระบบการทดสอบความรู้ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 1 ระบบ (App) และมีช่องทางการเผยแพร่มากกว่า 2 ช่องทาง
3. มีสื่อการสร้างการรับรู้และมีแบบทดสอบมาตรฐานที่ใช้ได้กับผู้สัมผัสอาหารทุกเชื้อชาติทุกภาษาทุกระดับการศึกษา จำนวน 1 ชุด ในลักษณะ Do และ Dont
4. มีเครือข่ายช่วยผลักดันโครงการและขยายจำนวนกลุ่มเป้าหมายให้มากขึ้น จำนวน 1 เครือข่าย ซึ่งประกอบด้วย ภาครัฐ เอกชน NGO ทั้งในและนอกพื้นที่

### วิธีการประเมินผล

วิธีการประเมินผล จะมีการวัดความสำเร็จดังนี้

1. พิจารณาจากสถิติจำนวนแรงงานต่างด้าวผ่านการลงทะเบียนและผ่านการทดสอบความรู้ความเข้าใจ ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
2. จำนวนระบบการสื่อสารสนเทศที่ใช้ในการลงทะเบียน การเรียนรู้ด้านสุขาภิบาล และระบบการทดสอบสุขาภิบาลอาหาร ที่สามารถใช้งานได้
3. จำนวนแบบการเรียนรู้ ระบบทดสอบความรู้ ที่สามารถใช้งานได้ทุกชาติ ทุกภาษา ทุกระดับการศึกษา

4. จำนวนเครือข่ายที่สามารถผลักดันการดำเนินโครงการให้มีประสิทธิภาพสำเร็จลุล่วงได้อย่างต่อเนื่องตามเป้าหมาย

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน

1. แบบเก็บประมวลผลงานสถิติจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ร่วมโครงการและผ่านการทดสอบการให้ความรู้ผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

2. แบบรายงานผลการดำเนินโครงการซึ่งประกอบด้วย การรายงานจำนวนชุดสื่อที่ผลิต การรายงานผลจำนวนระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวนการตอบรับการเข้าร่วมเป็นเครือข่ายและรายงานผลการประชุมเครือข่ายและการเชื่อมโยงเครือข่ายในระบบสารสนเทศ

### บรรณานุกรม

1. สถิติแรงงานต่างด้าว [www.bangkokbiznews.com/view/news/634570](http://www.bangkokbiznews.com/view/news/634570).
2. สถิติการป่วยแรงงานต่างด้าว , ไทยโพสต์ ฉบับวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2558.
3. ณะพงษ์ โทธิปิติ (2553) จำนวนแรงงานต่างด้าวไร้ฝีมือจากประเทศพม่า ลาว และกัมพูชา ในอนาคตและความต้องการแรงงานต่างด้าวไร้ฝีมือสำหรับภาวะสังคมผู้สูงอายุ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย อ้างจาก <http://prp.trf.or.th/trf-policy-brief/>.
4. ศ.ดร. ชชาติชาย ณ เชียงใหม่ การมีส่วนร่วมของประชาชน เอกสารประกอบการบรรยาย
5. การจัดการนวัตกรรม <http://www.mwa.co.th/academy/images/stories/inno2015/green1.pdf>

### ส่วนประวัติผู้เขียน

ชื่อ นาย วิฑูรย์ อภิสิทธิ์ภูวกุล

วุฒิการศึกษา

วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต(ปริญญาเอก)	Ph.D (Management) (International Program, Organized by New Jersey Institute of Technology)
วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต(ปริญญาโท)	Environmental Engineering (Chulalongkorn University)
วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต(ปริญญาตรี)	Environmental Engineering

ประสบการณ์การรับราชการ

ปี	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
พ.ศ. 2542	นักวิชาการสุขาภิบาล 3	สำนักงานเขตปทุมวัน
พ.ศ. 2544	นักวิชาการสุขาภิบาล 4	
พ.ศ. 2546	นักวิชาการสุขาภิบาล 5	
พ.ศ. 2549	นักวิชาการสุขาภิบาล 6ว	
พ.ศ. 2551	นักวิชาการสุขาภิบาล 7ว	
พ.ศ. 2556	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบึงกุ่ม
พ.ศ. 2558	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางรัก

รางวัล

- ได้รับคัดเลือกจากกรุงเทพมหานคร เป็นข้าราชการดีเด่น กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๕
- ได้รับคัดเลือกจากกลุ่มกรุงเทพใต้ เป็นข้าราชการดีเด่น กลุ่มกรุงเทพใต้ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๔

### ทุนการศึกษา

ปี	หลักสูตร	สถาบัน
พ.ศ.๒๕๕๐	Environmental Management Training Program of Ulsan Metropolitan City	Ulsan Metropolitan City, Republic of Korea.
พ.ศ.๒๕๕๒	FUKUOKA International Environmental Management Program	Fukuoka, Japan organized by JICA (Japan International Cooperation Agency)
พ.ศ.๒๕๕๓	International Training Program on “Environmental Governance and Management in the Public Sector.	Swedish Environmental Protection Agency in cooperated with Sida, Stockholm, Sweden.
พ.ศ.๒๕๕๔	International Training Program on “Environmental Governance and Management in the Public Sector.	International Union Conservation and Nature (IUCN), Hanoi, Vietnam.

### ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบันและสถานที่ทำงาน

นักวิชาการสุขาภิบาล ชำนาญการพิเศษ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล	สำนักงานเขตบางรัก
---	-------------------