

รายงานส่วนบุคคล  
(Individual Study)

เรื่อง การพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐาน  
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จัดทำโดย นางปิยมาศ โคตรพัฒน์

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ  
สังกัด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล  
สำนักงานเขตหลักสี่

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม  
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๓๙  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

## ๑. หัวข้อ การพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### ๒. ความสำคัญของการศึกษา/ที่มาของการนำเสนอ

สำนักอนามัย ได้กำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ๕๐ เขต ดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด อันถือเป็นภารกิจสำคัญในการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหารเพื่อควบคุมและพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารทุกกลุ่มเป้าหมายทั้งในสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยสอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี (๒๕๕๖ - ๒๕๗๕) ระยะ ๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๖๕) กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. ๒๕๗๕ วิสัยทัศน์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย โดยให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัย สำหรับการบริโภคมีเป้าหมายคือ “ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ”

โดยสถานประกอบการอาหารที่จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และต้องผ่านหลักเกณฑ์ด้านต่างๆ ดังนี้ ด้านสุขลักษณะสถานที่ ด้านคุณภาพอาหาร ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ สำนักอนามัย ได้กำหนดเป้าหมายตัวชี้วัดให้สำนักงานเขต ๕๐ เขต ดำเนินการดังนี้

๑. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐

๒ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ ๒๐

เนื่องจากการปฏิบัติงานตามกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตหลักสี่ในปัจจุบัน ประสบปัญหาอุปสรรคหลายด้าน อาทิ ปัญหาเจ้าหน้าที่ข้าราชการที่ปฏิบัติงานมีการโยกย้าย ลูกจ้างที่รับมาปฏิบัติงานมีลักษณะการจ้างเป็นการจ้างเหมาบริการปฏิบัติงานไม่นานก็ลาออก พอมีประสบการณ์ก็ไปทำงานที่อื่น ทำให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานเป็นเจ้าหน้าที่ชุดใหม่เกือบทั้งหมด ก่อให้เกิดปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ต้องเริ่มต้นเรียนรู้สอนงานกันใหม่ ประกอบกับในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ สำนักอนามัยเริ่มมีระบบสารสนเทศอาหารปลอดภัย BKK Food Safety มาใช้ในการปฏิบัติงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในระบบงาน ประกอบกับปัจจุบันฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลมีภารกิจเร่งด่วน ในการปฏิบัติงานด้านการป้องกันควบคุมการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่ที่ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๒๘๓ ราย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เป็นไปตามเป้าหมาย การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐ และการส่งเสริมสถานประกอบการอาหารให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ จำเป็นต้องมีการพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เขตหลักสี่ เพื่อเป็นมาตรฐาน

แนวทางในการปฏิบัติงาน เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและสามารถทำงานทดแทนเสริมกันได้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้งานสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้

### ๓. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

- ๓.๑ เพื่อพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เขตหลักสี่
- ๓.๒ เพื่อส่งเสริมพัฒนาให้เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติงานตามกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ๓.๓ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

### ๔. เป้าหมาย

- ๔.๑ จัดทำกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เขตหลักสี่ จำนวน ๑ กระบวนการ
- ๔.๒ จัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เขตหลักสี่ จำนวน ๔ ครั้ง ( ๓ ชั่วโมง/ครั้ง)

### ๕. แนวคิด/หลักการที่ใช้ในการศึกษา

#### ๕.๑ แนวคิดหรือหลักการ PDCA

นำความรู้ด้านการบริหารจัดการที่มุ่งผลสัมฤทธิ์ โดยอาศัยแนวคิดหรือหลักการ PDCA (Plan Do Check Act) นำนโยบายผู้บริหารไปสู่การปฏิบัติให้เกิดเป็นรูปธรรม โดยมีการทำงานเป็นทีมเพื่อติดตาม เฝ้าระวังการดำเนินงานกิจกรรมต่างๆ ให้บรรลุเป้าหมาย

PDCA คือแนวคิดซึ่งถูกคิดค้นโดย Dr. Edwards W. Deming เกี่ยวกับวงจร PDCA ที่เป็นอีกเครื่องมือหนึ่งที่สำคัญสำหรับการวางแผนแก้ปัญหาอย่างยั่งยืน หลักการ PDCA สามารถนำมาใช้เพื่อการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการทำงานขององค์กรให้ดีขึ้นได้แม้กระทั่งองค์กรนั้นไม่ได้เกี่ยวข้องกับการผลิตในอุตสาหกรรม เพราะหลักการ PDCA สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้กับทุกงานแม้กระทั่งการดำเนินชีวิตประจำวัน



PDCA มีหลากหลายหลักการที่ทำให้เราไปถึงความสำเร็จที่เราตั้งใจไว้ ซึ่งถ้าลองวิเคราะห์โดยถือเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญของการลงมือทำในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง เพราะการมีเป้าหมายหมายถึงการที่เรารู้ว่าเราจะเดินทางไปไหน ยิ่งถ้ารู้ว่าทำไมเราถึงต้องไป และยิ่งมองเห็นภาพของตัวเราเมื่อไปถึงเป้าหมายนั้นชัดเจนมากเท่าไร ยิ่งเกิดแรงกระตุ้นให้เราอยากออกเดินทางไปสู่เป้าหมายนั้นโดยเร็ว

**การวางแผน (Plan)** หมายถึง การวางแผนการดำเนินงานอย่างรอบคอบ ครอบคลุมถึงการกำหนดหัวข้อที่ต้องการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง ซึ่งรวมถึงการพัฒนาสิ่งใหม่ๆ การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน อาจประกอบด้วย การกำหนดเป้าหมาย หรือวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน Plan การจัดอันดับความสำคัญของ เป้าหมาย กำหนดการดำเนินงาน กำหนดระยะเวลาการดำเนินงาน กำหนดผู้รับผิดชอบหรือผู้ดำเนินการและกำหนดงบประมาณที่จะใช้ การเขียนแผนดังกล่าวอาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของลักษณะ การดำเนินงาน การวางแผนยังช่วยให้เราสามารถคาดการณ์สิ่งที่เกิดขึ้นในอนาคต และช่วยลดความสูญเสียต่างๆที่อาจเกิดขึ้นได้

ดังนั้น ในการทำงาน ซึ่งเราต้องรู้ว่า เราจะให้ใครทำ (Who) ทำอะไร (What) ทำที่ไหน (Where) ทำเมื่อไหร่ & มีเวลาเท่าไร (When) ทำอย่างไร (How) ภายใต้งบประมาณเท่าไร (How much) ให้ได้ตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ (Purpose)

ฉะนั้น Plan เราจะต้องมีแผน

๑. วัตถุประสงค์เหมาะสม และสอดคล้องกับแผน/พันธกิจหรือไม่
๒. มีการกำหนดผู้รับผิดชอบหรือไม่ (รายบุคคล/คณะบุคคล)
๓. ระยะเวลาดำเนินการที่กำหนดไว้เหมาะสมหรือไม่
๔. งบประมาณที่กำหนดเหมาะสมหรือไม่
๕. มีการเสนอเพื่อขออนุมัติก่อนดำเนินการหรือไม่

#### **การลงมือปฏิบัติ (Do)**

ขั้นตอนนี้คือการลงมือปฏิบัติตามแผนงานและวิธีการที่เรากำหนดไว้อย่างมีวินัย ทักษะการบริหารต่างๆ จะถูกหยิบมาใช้ในระยะเวลาการลงมือปฏิบัตินี้ เช่น การบริหารเวลาให้ได้ตามแผน การประชุมเพื่อตรวจสอบความคืบหน้า การมอบหมายงาน เป็นต้น อาจประกอบด้วย การมีโครงสร้างรองรับ การดำเนินการ มีวิธีการดำเนินการ และมีผลของการดำเนินการ

ฉะนั้น Do เราต้องมีผลการดำเนินการตามแผน

๑. มีการกำหนดขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินการหรือไม่
๒. มีผู้รับผิดชอบดำเนินการได้ตามกำหนดไว้หรือไม่
๓. มีการประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องมากน้อยเพียงไร
๔. สามารถดำเนินการตามระยะเวลาที่กำหนดได้หรือไม่
๕. สามารถดำเนินการได้ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่

#### **การติดตามและตรวจสอบผลการดำเนินงาน (Check)**

หลังจากเราเริ่มลงมือปฏิบัติไปได้สักระยะ ต้องเริ่มทำการตรวจสอบความคืบหน้าของสิ่งที่เราได้ลงมือปฏิบัติไปนั้น ว่าเป็นไปตามแผนงานหรือไม่ ซึ่งสิ่งที่บ่งบอกได้ก็คือตัวชี้วัดที่เรากำหนดไว้นั่นเอง ถ้าจุดที่เราตรวจสอบได้ผลลัพธ์ตามตัวชี้วัดที่เราตั้งไว้หรือดีกว่าแสดงว่าวิธีการที่เราเลือกใช้นั้นยังคงถูกต้อง แต่ถ้าตรวจสอบออกมาแล้วผลปรากฏว่าต่ำกว่าตัวชี้วัดที่ตั้ง ถือเป็นสัญญาณเตือนว่ามีความผิดปกติบางอย่างเกี่ยวกับแผนงานหรือวิธีการที่เรากำหนดไว้ในตอนแรก

ฉะนั้น Check เราต้องมีการประเมินการดำเนินการ

๑. ได้มีการกำหนดวิธี/รูปแบบการประเมินหรือไม่
๒. มีรูปแบบของการประเมินเหมาะสมหรือไม่
๓. ผลของการประเมินตรงกับวัตถุประสงค์ที่วางไว้หรือไม่
๔. ปัญหา/จุดอ่อนที่พบในการดำเนินการมีหรือไม่
๕. ข้อดี/จุดแข็ง ของการดำเนินการมีหรือไม่

### การปรับปรุงแก้ไข (Act / Action)

ขั้นตอนนี้คือการปรับปรุงหรือปรับเปลี่ยนวิธีการหรือทรัพยากรบางอย่างเพื่อให้ผลลัพธ์กลับมาอยู่ในแผนงานหรือเส้นทางสู่เป้าหมายตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในครั้งแรก ซึ่งกระบวนการปรับปรุงเริ่มจากการวิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้ผลลัพธ์ไม่เป็นไปตามที่เราวางแผนหรือกำหนดไว้ ว่าเกิดจากองค์ประกอบหรือปัจจัยภายใน/ภายนอกใดบ้าง แล้วจึงมากำหนดมาตรการแก้ไข ปรับปรุงต่อไป

ฉะนั้น Act เราต้องมีการปรับปรุงตามผลการประเมิน

๑. มีการระดมสมองเพื่อหาทางแก้ไขปัญหา/จุดอ่อนที่ค้นพบ
๒. มีการระดมสมองเพื่อหาทางเสริมข้อดี/จุดแข็งเพิ่มขึ้น
๓. มีการนำผลที่ได้จากการระดมสมอง เสนอคณะกรรมการประกันคุณภาพของคณะเพื่อพิจารณาสำหรับใช้วางแผนครั้งต่อไป
๔. กำหนดกลยุทธ์ในการจัดทำแผนครั้งต่อไป
๕. กำหนดผู้รับผิดชอบไปดำเนินการจัดทำแผนครั้งต่อไป

**P-D-C-A อย่างต่อเนื่อง** หลังจากเรากำหนดมาตรการแก้ไขแล้วจึงนำมาปรับเปลี่ยนแผนงานให้สอดคล้องกับวิธีการและทรัพยากรที่กำหนดขึ้นมาใหม่โดยยังคงคำนึงถึง การกำหนดตัวชี้วัดที่เหมาะสมแล้วจึงเริ่มลงมือปฏิบัติ ตรวจสอบ ปรับปรุงแก้ไข ตามวงจร P-D-C-A อย่างต่อเนื่อง จนบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

### ๕.๒ การจัดการความรู้ Knowledge Management : KM

**Knowledge Management** เป็นการรวบรวม จัดเรียง หรือสร้างองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กร ทั้งในตัวบุคคลและเอกสาร เพื่อให้คนภายในองค์กรสามารถที่จะเข้าถึงความรู้ หรือข้อมูลต่างๆ เหล่านี้ได้ แล้วนำมาพัฒนาตัวเองและนำไปใช้เพื่อพัฒนาองค์กรอย่างเกิดประโยชน์สูงสุด

**Knowledge** สามารถแบ่งออกได้ ๒ ประเภทคือ

**Tacit Knowledge** คือความรู้ที่มีอยู่ในตัวของบุคคล เช่น ประสบการณ์ พรสวรรค์ สัญชาตญาณหรือไหวพริบของแต่ละคนในการที่จะทำความเข้าใจกับงานหรือข้อมูลต่างๆ ซึ่งความรู้พวกนี้ไม่สามารถที่จะถ่ายทอดผ่านตัวอักษรออกมาได้ง่ายๆ จึงสามารถเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ความรู้แบบนามธรรม

**Explicit Knowledge** เป็นความรู้ที่ได้มาจากทฤษฎี คำนิยาม หรือคู่มือต่างๆ ที่ใครๆ ก็สามารถที่จะเข้าถึง หรือเรียนรู้ได้ สามารถที่จะถ่ายทอดผ่านวิธีการต่างๆ ได้ จึงเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ความรู้แบบรูปธรรม

Knowledge Management ช่วยแก้ปัญหาเหล่านี้

ในหลายๆ องค์กรมักจะมีปัญหาต่างๆ เหล่านี้เกิดขึ้น แต่เมื่อไรที่องค์กรมีการจัดการความรู้ หรือ Knowledge Management ปัญหาต่างๆ เหล่านี้ก็จะหมดไป

- เมื่อไรที่องค์กรมีการลาออกของบุคลากรหรือการเกษียณของบุคลากร งานของตำแหน่งนั้นๆ มักจะมีปัญหา

- เมื่อมีปัญหาเกิดขึ้นแล้ว ไม่สามารถที่จะจัดการ หรือไม่สามารถที่จะหาผู้ที่เชี่ยวชาญด้านนั้นได้
- บุคลากรบางคนมีความรู้มาก แต่คนอื่นๆ กลับไม่ให้ความสนใจที่จะเรียนรู้ หรือสอบถาม
- ไม่มีการต่อยอดความรู้ในองค์กร อันเนื่องมาจากการขาดการแลกเปลี่ยนความรู้ใหม่ๆ
- เกิดความล่าช้าในการค้นหาข้อมูล บางครั้งไม่พบข้อมูล หรืออาจจะพบแต่กลับเป็นข้อมูลที่ล้าสมัย ความรู้ต่างๆในองค์กรมีมาก แต่ไม่มีความสามารถที่จะนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

Knowledge Management ช่วยให้การปฏิบัติงานบรรลุเป้าหมายได้

### การจัดการความรู้จะต้องพึง ๓ องค์ประกอบหลักดังนี้ คือ

๑. คน คนหรือบุคลากรถือเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญที่สุดในการนำเนนการจัดการความรู้ หรือ Knowledge Management เพราะคนเป็นแหล่งความรู้ที่สำคัญที่สุด และคนคือผู้ที่จะนำความรู้ต่างๆ ไปใช้ในการพัฒนาองค์กร

๒. เทคโนโลยี เปรียบเสมือนอีก ๑ มือของคน ที่เป็นตัวช่วยการค้นหา แลกเปลี่ยน ที่สำคัญคือสามารถจัดเก็บข้อมูล ทำให้คนสามารถที่จะนำความรู้ต่างๆ ไปใช้ในการพัฒนาองค์กรได้อย่างง่าย แถมยังรวดเร็วขึ้นอีกด้วย

๓. กระบวนการความรู้ คือการบริหารจัดการในทุกๆ ขั้นตอนของการจัดการองค์ความรู้ โดยในทุกๆส่วน จะต้องมีความเกี่ยวเนื่องเชื่อมโยงกันอย่างสมดุล รวมไปถึงอย่างมีประสิทธิภาพ

### กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management)

เป็นกระบวนการที่จะช่วยให้เกิดพัฒนาการของความรู้ หรือการจัดการความรู้ที่จะเกิดขึ้นภายในองค์กร มีทั้งหมด ๗ ขั้นตอน

๑. การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification) เป็นการพิจารณาว่าองค์กรมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ เป้าหมายคืออะไร เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย ต้องใช้อะไร ปัจจุบันมีความรู้อะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใด และอยู่ที่ใคร

๒. การสร้างและแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition) เป็นการสร้าง แสวงหา รวบรวมความรู้ทั้งภายใน/ภายนอก รักษาความรู้เดิม แยกความรู้ที่ใช้ไม่ได้แล้วออกไป

๓. การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) เป็นการกำหนดโครงสร้าง ความรู้ แบ่งชนิด ประเภท เพื่อให้สืบค้น เรียกคืน และใช้งานได้ง่าย

๔. การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement) เป็นการปรับปรุงรูปแบบเอกสารให้เป็นมาตรฐาน ใช้ภาษาเดียวกัน ปรับปรุงเนื้อหาให้ครบถ้วนสมบูรณ์

๕. การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) เป็นการทำให้ผู้ใช้ความรู้เข้าถึงความรู้ที่ต้องการได้ง่ายและสะดวก เช่น ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (IT) Web board บอร์ดประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

๖. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) เป็นการแบ่งปัน สามารถทำได้หลายวิธีการ โดยกรณีที่เป็นความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) อาจจัดทำเป็นเอกสาร ฐานความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือกรณีที่เป็นความรู้ฝังลึก (Tacit Knowledge) จัดทำเป็นระบบทีมข้ามสายงาน กิจกรรมกลุ่มคุณภาพและนวัตกรรม ชุมชนแห่งการเรียนรู้ ระบบพี่เลี้ยง การสับเปลี่ยนงาน การยืมตัว เวทีแลกเปลี่ยนความรู้ เป็นต้น

๗. การเรียนรู้ (Learning) เป็นการนำความรู้มาใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจ แก้ปัญหา และทำให้เป็นส่วนหนึ่งของงาน เช่น เกิดระบบการเรียนรู้จากสร้างองค์ความรู้ การนำความรู้ไปใช้ เกิดการเรียนรู้ และประสบการณ์ใหม่ และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง

### ๕.๓ ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

**องค์ประกอบที่ ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)** ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้

ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
ตลาด	แบบตรวจสุขลักษณะ ตลาดประเภทที่ ๑	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
	แบบตรวจสุขลักษณะ ตลาดประเภทที่ ๒	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
มินิมาร์ท	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
ร้านอาหาร	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐

**องค์ประกอบที่ ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)** ด้านคุณภาพอาหาร สถานประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

๒.๑ อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มัลลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

๒.๒ ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐ กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

**องค์ประกอบที่ ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)** ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย เป็นการส่งเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

**องค์ประกอบ ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)** โดยการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทั้งหมด ๗ ข้อ ดังนี้

๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คับ กลิ่น และเสียง (**ข้อมาตรฐานหลัก**)
๒. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (**ข้อมาตรฐานหลัก**)
๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัย ที่เชื่อถือได้
๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้และขยะอันตราย เป็นต้น
๕. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

**เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ ๑ – ๓
- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ ๑ – ๔ ครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง ๗ ข้อ

**ตารางที่ ๒ แสดงองค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

องค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร		
ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) (เป้าหมายร้อยละ ๑๐๐)	ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) (เป้าหมายร้อยละ ๒๐)	ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)
<b>ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๓</b> ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพอาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)	<b>ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑-๔*</b> ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพอาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* (*ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯ อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่าน ข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด)	<b>ผ่านเกณฑ์ข้อ ๑ - ๔*</b> ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพอาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน การบริการฯ ทั้ง ๗ ข้อ)

## ๖. แนวทางการดำเนินการ/ระยะเวลา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

### ๖.๑ แนวทางการดำเนินการ

แนวทางการดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ					
	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
<p><b>๑ จัดทำแผนงานปฏิบัติงานกระบวนงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ จัดประชุมประจำเดือน แจงแผนงานการพัฒนาระบวนงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ให้เจ้าหน้าที่ทราบ</li> <li>- จัดทำโครงการและแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕</li> <li>- รวบรวมเอกสารองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานตามกระบวนงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ</li> <li>- ร่างคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อชี้แจงให้เจ้าหน้าที่รับทราบและร่วมกันพัฒนาคู่มือต่อไป</li> <li>- จัดเตรียมชุดทดสอบ วัสดุอุปกรณ์ เอกสารประชาสัมพันธ์</li> <li>- จัดเตรียมแบบทดสอบประเมินความรู้</li> </ul>	←		→			
<p><b>๒ ดำเนินการตามแผนปฏิบัติงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แผนตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารฯ ๒๘๓ แห่ง ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>ต.ค. ๖๔ – ม.ค. ๖๕ จำนวน ๑๐๐ แห่ง</li> <li>ก.พ.๖๕ – พ.ค.๖๕ จำนวน ๑๐๐ แห่ง</li> <li>มิ.ย.๖๕ - ก.ย. ๖๕ จำนวน ๘๓ แห่ง</li> </ul> </li> <li>โดยดำเนินการตรวจแนะนำให้ความรู้สถานประกอบการอาหาร หากพบข้อบกพร่องให้แก้ไขปรับปรุง และติดตามผลตรวจซ้ำ</li> <li>ดำเนินการตามมาตรการด้านกฎหมายต่อไป ให้ผ่านเกณฑ์ที่สำนักอนามัยกำหนด ประกอบด้วย ๔ ด้าน คือ <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)</li> <li>๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) (ด้านเคมีและชีวภาพ)</li> <li>๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)</li> </ol> </li> <li>-จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (Class room) ร่วมกับกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย</li> <li>-เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) และทดสอบความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ที่สำนักงานเขตหลักสี่</li> <li>๔. ตรวจแนะนำด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)</li> </ul>				←		

## ๖.๑ แนวทางการดำเนินการ (ต่อ)

แนวทางการดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ					
	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
<p><b>๓ จัดประชุม กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM)</b> จำนวน ๔ ครั้ง (๑ ครั้ง/เดือน)</p> <p>๓.๑ จัดประชุม กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมความรู้ ด้านกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครให้แก่บุคลากร ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เรื่องเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครให้เจ้าหน้าที่ทราบ</li> <li>- เรื่องการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ตามแบบตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ</li> <li>- การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบชุดตรวจหาโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>- การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ตรวจสอบคุณภาพอาหารทางด้านเคมี</li> <li>- การฝึกปฏิบัติการลงระบบสารสนเทศอาหารปลอดภัย BKK Food Safety</li> <li>- การรับฟังความคิดเห็นร่วมกันเพื่อให้เกิดการพัฒนางาน</li> <li>- การประเมินความรู้ของบุคลากร (ก่อนและหลัง)</li> </ul> <p>๓.๒ ติดตามตรวจสอบผลการดำเนินงานตามกระบวนการฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) ตรวจสอบและ ประเมินผลการดำเนินงานตามกระบวนการฯ แบบมีส่วนร่วม ติดตามผลการดำเนินงานแต่ละขั้นตอนให้สอดคล้องกับ แผนปฏิบัติงานและเป้าหมาย</li> <li>- วิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการทำงานร่วมกัน เพื่อนำไป แก้ไขปรับปรุงพัฒนากระบวนการฯ ต่อไป</li> </ul> <p>๓.๓ การปรับปรุงให้สำเร็จอย่างต่อเนื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร กำหนดแนวทางในการแก้ไข ปรับปรุงการทำงานในครั้งต่อไป ให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น</li> <li>- ปรับแผนงานตามความเหมาะสม</li> <li>- จัดทำคู่มือการพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ กระบวนการ</li> </ul>			←			→
<b>๔. สรุปผลการดำเนินงาน</b>						↔

๖.๒ ระยะเวลาดำเนินการ กรกฎาคม ๒๕๖๔ - ธันวาคม ๒๕๖๔

### ๖.๓ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหลักสี่ จำนวน ๙ คน ประกอบด้วย

- นักวิชาการสุขภาพ สำนักงานสาธารณสุข ในหน่วยงาน จำนวน ๖ คน
- ลูกจ้างจ้างเหมาตำแหน่งนักวิชาการสุขภาพ/นักวิทยาศาสตร์/นักประชาสัมพันธ์ จำนวน ๓ คน

### ๗. ประโยชน์จากการศึกษา

๗.๑ เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความเข้าใจและมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานตามกระบวนการงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทำให้งานสำเร็จตามเป้าหมาย

๗.๒ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ได้ตามเป้าหมายตัวชี้วัดโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ของสำนักอนามัย

๗.๓ สร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนหรือผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

### ๘. งบประมาณ

ไม่ใช้งบประมาณ

### ๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

ตัวชี้วัดความสำเร็จ วิธีการ/เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามและการประเมินผล (สำเร็จ)

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ระดับตัวชี้วัด	วิธีการ/เครื่องมือในการใช้การติดตามและประเมินผล
๑. มีกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครใช้เป็นมาตรฐานในการปฏิบัติงาน เขตหลักสี่ จำนวน ๑ กระบวนการ	ผลผลิต (Output)	๑. จัดประชุม กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Km) ให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ จำนวน ๔ ครั้ง (๓ ชั่วโมง/ครั้ง/เดือน) ๒. จัดทำคู่มือขั้นตอนการดำเนินงานรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่เขตหลักสี่
๒. เจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐	ผลผลิต (Output)	๑. จัดประชุม กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Km) ให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ จำนวน ๔ ครั้ง (๓ ชั่วโมง/ครั้ง/เดือน) ๒. แบบทดสอบประเมินความรู้ จำนวนข้อสอบที่ผ่าน คุณด้วย ๑๐๐ ทหาร ด้วยจำนวนข้อแบบทดสอบความรู้ทั้งหมด

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ระดับตัวชี้วัด	วิธีการ/ เครื่องมือในการใช้การติดตามและประเมินผล
๓. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์ (Outcome)	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่
๔. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐	ผลลัพธ์ (Outcome)	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

### ๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ หน่วยงานควรให้ความสำคัญต่อการพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีการอบรมหรือประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการปรับปรุงพัฒนากระบวนการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาบุคลากรและพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๑๐.๒ หน่วยงานควรส่งเสริมการมีส่วนร่วม การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีของบุคลากรในองค์กร เพิ่มความพึงพอใจ พร้อมทั้งเกิดแนวปฏิบัติที่ดีในองค์กร อันจะนำไปสู่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ตลอดจนสร้างนวัตกรรมในการพัฒนางานต่อไป

**ภาคผนวก**

## บรรณานุกรม

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. บทความ PDCA.

สืบค้น ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๔, จาก <http://th.wikipedia.org/wiki/PDCA>

ภูมิพลังแห่งปัญญา คลังความรู้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย, การจัดการความรู้คืออะไร : KM?

สืบค้น ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔, จาก <http://ks.rmutsv.ac.th/th/whatiskm>

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย, เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สืบค้น ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๔, จาก <http://foodsantiation.bangkok.go.th/>

