

แบบฟอร์ม 1/1

แบบสำรวจองค์ความรู้ที่จำเป็นและองค์ความรู้ปัจจุบันของหน่วยงาน

ชื่อหน่วยงาน : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ลำดับ	องค์ความรู้ที่จำเป็น (ประเด็น/เรื่องตามวิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ พันธกิจ ของกรม)	องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับองค์ความรู้ที่จำเป็น		
		รายชื่อองค์ความรู้	สถานะ	
			มี (✓)	ไม่มี (✗)
1	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และวัสดุสัมผัสอาหาร	1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง 2. พระราชบัญญัติเชื้อโรคและพิษจากสัตว์ พ.ศ. 2525 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2544 3. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2532	✓	
2	มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและห้องปฏิบัติการด้านอาหาร	4. วิธีมาตรฐานสำหรับการวิเคราะห์อาหาร เล่ม 1-7 5. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) ตามมาตรฐาน 17025, 17043 และ 9001 6. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 7. มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ 8. มาตรฐานห้องปฏิบัติการสากล USEPA (Dioxin and Toxic substances) 9. INTERNATIONAL STANDARD ISO/IEC 17025: 2010 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories 10. INTERNATIONAL STANDARD ISO/IEC 17043:2010 Conformity assessment – General requirements for proficiency testing 11. INTERNATIONAL STANDARD ISO 9001 Fifth edition 2015-09-15 Quality management systems – Requirements 12. AOAC Official method of analysis 13. Bacteriological Analytical Manual (BAM online) 14. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร 15. Standard Method for the Examination of Water and Waste Water 16. Guidelines for ASEAN Food Reference Laboratory (AFGL) 17. Procedure for onsite visit-AFTLC	✓	
3	เอกสารวิชาการอื่นๆ	18. แนวทางปฏิบัติการประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดเชิงปริมาณทางจุลชีววิทยา 19. หลักเกณฑ์การประกันคุณภาพในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา	✓	

ลำดับ	องค์ความรู้ที่จำเป็น (ประเด็น/เรื่องตามวิสัยทัศน์ ยุทธศาสตร์ พันธกิจ ของกรม)	องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับองค์ความรู้ที่จำเป็น		
		รายชื่อองค์ความรู้	สถานะ	
			มี (✓)	ไม่มี (✗)
		20. แนวทางการตรวจวิเคราะห์เมลามีน 21. คู่มือการควบคุมคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน 22. แนวทางปฏิบัติการทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ทางเคมีโดยห้องปฏิบัติการเดียว		
รวม	3 เรื่อง			

ข้อมูล ณ วันที่ 9 พฤศจิกายน 2564

แบบฟอร์ม 1/2

บัญชีสรุปจำนวนความรู้ของหน่วยงานสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ที่มีอยู่ทั้งหมด ณ ปัจจุบัน (ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565)

ผู้บันทึก/จัดเก็บข้อมูล นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

ลำดับ	ชื่อบทความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
1	แนวทางการจัดการสร้างสื่อสร้างสรรค์เพื่อการประชาสัมพันธ์และแผนงานในปี 2562	2562	วิชาดา จงมีวาสนา	✓				
2	การจัดเตรียมแผนงานวิจัยของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ปี 2562-2562	2562	วิชาดา จงมีวาสนา	✓				
3	การพัฒนากำลังคนและการเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน	2562	วิชาดา จงมีวาสนา	✓				
4	การสำรวจการปนเปื้อนสารกลุ่มไดออกซินและสฟิธิบิลายไดออกซินในไข่จากฟาร์มในประเทศไทย พ.ศ. 2560	2562	สุพัฒน์ แสงสวย		✓			
5	สำรวจปริมาณกาเฟอีนในเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของกาเฟอีนระหว่างปี 2559-2561	2562	เสกสรร ทองโพธิ์		✓			
6	การสำรวจปริมาณการปนเปื้อนโลหะหนักในสัตว์น้ำเพาะเลี้ยงปี พ.ศ. 2561	2562	รัศมี วชิรโกมล		✓			
7	การประเมินความเสี่ยงของกรดเบนโซอิกจากการบริโภคอาหารของคนไทย	2562	ญาณิต หายทวีทรัพย์		✓			
8	การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	2562	วันวิสา สนิทเชื้อ		✓			
9	การสำรวจคุณภาพน้ำพุร้อนไทยเพื่อพัฒนาไปใช้ในการอาบ และดื่ม	2562	นิชาภา คุ่มครอง		✓			
10	การสำรวจปริมาณสารกลุ่มฟิธิบิลายในไข่ไก่และไข่เป็ดจากฟาร์มในประเทศไทย ปี 2560	2562	ปณณดา เย็นอุทก		✓			
11	การประเมินการได้รับพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมจากอาหารขบเคี้ยว ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ขนมอบของคนไทยอายุ 6 ปีขึ้นไป ปี พ.ศ. 2555 – 2561	2562	ณัฐนันท์ คูลิน		✓			
12	การพัฒนาวิธีการตรวจวิเคราะห์กลุ่มยาด้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ โดย LC-MS/MS	2562	ลัดดา แก้วกล้าปัญญาเจริญ		✓			
13	การสำรวจเชื้อแบคทีเรียดื้อยาด้านจุลชีพที่แยกได้จากสัตว์น้ำในประเทศไทย	2562	กานดา เอกเจริญกุล		✓			
14	การเฝ้าระวังคุณภาพของเครื่องดื่มธัญพืชผง ปีงบประมาณ พ.ศ. 2557-2561	2562	อนัตตากรรณ		✓			

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
15	กรดอะมิโนในถั่วดาวอินคา	2562	คณศ เต็มไตรรัตน์		✓			
16	การเปรียบเทียบผลทดสอบระหว่างห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์กรดไขมันอิสระในน้ำมันปาล์ม	2562	คณศ เต็มไตรรัตน์		✓			
17	การพัฒนาวิธีวิเคราะห์แบบแท้อะโกนิสตร์ปลอมปนในผลิตภัณฑ์เสริมอาหารโดย LC-MS/MS	2562	สกุลรัตน์ สมสันติสุข		✓			
18	การสำรวจปริมาณไตรฮาโลมีเทนในพื้นที่น้ำประปาดื่มได้ เขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล	2562	บรรพต กลิ่นประทุม		✓			
19	การพัฒนาพลาสติกดีเอ็นเอสำหรับตรวจวิเคราะห์ข้าวตัดแปรรูปพันธุ์กรมชนิด Bt63 เพื่อทดแทนสารมาตรฐาน	2562	ปวีณา พานิชกุล		✓			
20	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารตกค้างพาราควอตในผักและผลไม้โดย LC-MS/MS	2562	ทองสุข ปายะนันท์		✓			
21	ถอดบทเรียนการนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 27	2562	เพชร จิตรบรรจง ผู้ประสานงานการนำเสนอ ผลงานประชุมวิชาการ			✓		
22	สื่อสารนโยบายการลดและคัดแยกขยะมูลฝอยในหน่วยงาน	2562	สาวจิตผกา สันต์รบ	✓	✓			
23	โปรแกรมการจัดการสารเคมี (ChemInvent)	2562	สาวเพชร จิตรบรรจง	✓				
24	BQSF Innovation Roadmap 2019 : Season I Episode I " ISO 9001: 2015 & Product Innovations"	2562	สิริภากร แสงกิจพร	✓	✓			
25	ผลการเรียนรู้ของนิสิตนักศึกษาฝึกงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562	2562	นิสิตนักศึกษาฝึกงาน		✓			
26	คู่มือมาตรฐานน้ำดื่มประเทศไทย	2562	สคอ.	✓	✓	✓		
27	หนังสือวิธีมาตรฐานวิธีวิเคราะห์ เล่ม 7	2562	สคอ.	✓	✓	✓		
28	หนังสือรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการความปลอดภัย (Food Safety) ประจำปีงบประมาณ 2562	2563	สคอ.	✓		✓		
29	แนวทางการตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยาเชิงคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการเดียว โดยการศึกษาเปรียบเทียบวิธี	2563	ดวงดาว วงศ์สมมาตร นันธิดา ดาว พัสกุล	✓		✓		
30	หนังสือคู่มือการตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมในอาหาร (หนูหยีปลอมและสาหร่ายปลอม)	2563	ชนทอง เพ็ชรนอก	✓		✓		

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
31	การประเมินศักยภาพห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ไอโอดีนในเกลือเสริมไอโอดีน	2563	กิตติมา โสณะมิตร ยุพเรศ เอื้อตรง			✓		
32	การสำรวจสิ่งแปลกปลอมในพริกแห้ง	2563	ชั้นทอง เพ็ชรนอก ก่อเกียรติ ศาสตรินทร์			✓		
33	การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในัญชา สารสกัดัญชาและน้ำมันกัญชาด้วยเทคนิค MRM	2563	วีรวิทย์ วิทยานันท์ ธณิศวรร ไชยมงคล รัตติยากร ศรีโคตร วิชาดา จงมีวาสนา			✓		
34	การสำรวจปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร	2563	คณิศร เต็มไตรรัตน์ อภิรดี เทิดพุทธคุณ นิยม วงศา मारศรี คัญไธ ชาญวิทย์ ชูแก้ว			✓		
35	การปนเปื้อนจุลินทรีย์ในเนื้อปลาแล่นแพนกาเซียสดอร์รี่แช่แข็ง	2563	กมลวรรณ กันแต่ง, นันธิดา ดาว พัสกุล ภัทราภรณ์ ศรีโหม			✓		
36	การพัฒนาวิธีวิเคราะห์กลุ่มยาต้านจุลชีพตกค้างในนม โดย LC-MS/MS	2563	นฤมล อธิรัตน์ ภรพรรณ ส่งศรี			✓		
37	การสำรวจปริมาณไฮดรอกซีเมทิลเพอร์ฟิวรัสและไดแอสเทสแอกติวิตีในน้ำผึ้ง	2563	นิตยา สอาด			✓		
38	การทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์บิสฟีนอล เอ ที่แพร่ออกมาจากผลิตภัณฑ์พลาสติกโดย HPLC-FL	2563	ภัสสะริน สายสุวรรณ ศศิธร หอมดำรงวงศ์ เพียรผจง สัสดี อุมมา บริบูรณ์			✓		
39	การทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ปริมาณอะลูมิเนียมในน้ำบริโภคโดยเทคนิค ICP-OES	2563	ยุรนันท์ พินิจมนตรี พิชยา ตีศรี สาคร สิงศาลาแสง นิชาภา คุ่มครอง สมชาย กิจสุวรรณกุล และ คณะ			✓		
40	ปริมาณฟอร์มาลดีไฮด์อิสระในหมึกที่ชุบฟอร์มาลีน	2563	วรพงศ์ พรหมณา นิตยา สุวรรณโพธิ์			✓		

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
41	การสำรวจปริมาณฟอร์มาลดีไฮด์อิสระในอาหารทะเล	2563	พนาวลัย กลิ่งกลางตอน วันวิสา สนิทเชื้อ วนิดา ยุธยาติ พนาวลัย กลิ่งกลางตอน วรพงศ์ พรหมณา นิตยา สุวรรณโพธิ์			✓		
42	การพิสูจน์ร้กกแท้ โดยการตรวจเอกลักษณ์ด้วย FT-IR Spectroscopy	2563	ศศิธร หอมดำรงวงศ์ ศศิธร ไชแก้ว อูมา บริบูรณ์			✓		
43	การทดสอบความใช้ได้ของวิธี Real-time PCR เพื่อตรวจถั่วเหลืองและข้าวโพดตัดแปรพันธุ์กรรม 6 สายพันธุ์	2563	สวรินทร์ ทองหยู สุพัฒตา ท้าวมา ชุตินันท์ พุ่มดวง ศุริมาศ สีสังจา นิตยา พันธุ์บัว			✓		
44	การสำรวจชนิดและปริมาณสารให้ความแทนน้ำตาลในเครื่องดื่มพลังงานต่ำ	2563	สุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิมวงศ์ กิตติมา โสณะมิตร ประสิทธิ์ ธงชัย เอกสิทธิ์ เดชานุวัติ			✓		
45	การประเมินความสามารถห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์สารอาหารในนมโคและผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม ประจำปี พ.ศ.2561 และ พ.ศ.2562	2563	พัชรา ขาวหมองจด จินตนา กิจเจริญวงศ์			✓		
46	การพัฒนาและทดสอบความใช้ได้ของวิธีทดสอบสารฟิโพรนิลและเมตาโบไลต์ตกค้างในไข่และผลิตภัณฑ์	2564	วีรวุฒิ วิทยานันท์ ธณิศวรร ไชยมงคล			✓		
47	การตรวจวิเคราะห์เอ็น-ไนโตรซามีนส์ และเอ็น-ไนโตรแซเทเบิลซัสแทนส์ ในหัวนมยางโดยเทคนิค GC-TEA และ GC-MS/MS	2564	สวพัฒน์ แก้วบุตรดี ศศิธร หอมดำรงวงศ์ ศศิธร ไชแก้ว อูมา บริบูรณ์			✓		
48	การวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้งโดย GC-MS/MS	2564	ธณิศวรร ไชยมงคล วีรวุฒิ วิทยานันท์			✓		
49	“เพาเวอร์บอล” วิถีชีวิตใหม่	2564	ณัฏฐนันท์ คูลิน วิชกรณ แสงสว่าง อภิรติ์ เทิด พุทธคุณ ภัสสราน นุ่มเอี่ยม			✓		

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
			สุกิจ วุฒิสีลานนท์ และคณะ					
50	ประสิทธิภาพของวิธี ELISA ในการตรวจวิเคราะห์สารกำจัดวัชพืชไกลโฟเซต และพาราควอตตกค้างในผักและผลไม้	2564	สิริลักษณ์ ชัยรินทร์ วิชาดา จงมีวาสนา			✓		
51	การสำรวจคุณภาพและความปลอดภัยของผลไม้รถเข็น	2564	จันทร์เพ็ญ โตเวียนนท์ ปัทมา แดงชาติ เอกสิทธิ์ เดชานุวัติ ยุพเรศ เอื้อตรงจิตต์ สมพร ทัณชีวะ และคณะ			✓		
52	การประเมินความเสี่ยงเชิงสุขภาพจากการได้รับอะลูมิเนียมในน้ำดื่ม	2564	ยุรนันท์ พินิจมนตรีกรรณิกา จิตติยศรา สาคร สิงศาลาแสง นิชาภา คุ่มครอง พิชยา ศิศรี และคณะ			✓		
53	การสำรวจปริมาณวัตถุกันเสียและสารก่อภูมิแพ้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทางเลือก	2564	นิรภา แดงข้า วีระพร แจ่มศรี สวนันท์ ทองหุ นาบิละ หะยืออาแว ญาณิต หาญทวีทรัพย์			✓		
54	การประเมินการได้รับโปรตีน ไขมัน แคลเซียม และคาร์โบไฮเดรต จากการบริโภคนม และผลิตภัณฑ์ ของคนไทย อายุ 6 ปีขึ้นไป ปี พ.ศ. 2561-2563	2564	วิชิกรณ์ แสงสว่าง พัชรา ขาวหมดจาด อภิษฎา ประสพรัตนชัย นิตยา สอาด กิตติวรรณ คางคำ และคณะ			✓		
55	การสำรวจฟอร์มาลดีไฮด์อิสระในหมึกสด หมึกแช่ต่าง และสไล่นาง	2564	นิตยา สุวรรณโพธิ์ วนิดา ยุธยาติ วรพงศ์ พรหมณา วันวิสา สนิทเชื้อ			✓		
56	การทดสอบความใช้ได้ของวิธีตรวจวิเคราะห์ฟอสฟอรัสในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดยวิธีทำให้เกิดสีด้วยโมลิบดีนัมบลู	2564	ศุภรัตน์า อินตาจัด เฉลิมพร ควรหา			✓		

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
55	การพัฒนาเทคนิค Real-time PCR เพื่อตรวจวิเคราะห์ดีเอ็นเอรังกและสิ่งปลอมปนในผลิตภัณฑ์	2564	ศุริมาศ สีสัจจา สุพัฒตา ท้าวมา ชุตินันท์ พุ่มดวง			✓		
56	การจำแนกเชื้อ <i>Listeria</i> spp. ที่แยกได้จากอาหารด้วยเทคนิคมัลติเพล็กซ์พีซีอาร์	2564	กรกช พรหมจันทร์ นพรัตน์ ศรีมาก ภัทราภรณ์ ศรีโหม			✓		
57	การประเมินความเสี่ยงด้านจุลินทรีย์เชิงกึ่งปริมาณและตรวจหาตัวอ่อนพยาธิของชาชิมิ ในร้านอาหารญี่ปุ่นและซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล	2564	นพพร แจ่มใส นันธิดา ดาว พัสกุล พงศธร ลิ้มสวัสดิ์			✓		
58	รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย (Food Safety) ประจำปีงบประมาณ 2563	2564	สคอ.		✓	✓		
59	วิธีลดปริมาณสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้	2564	รัตติยากร ศรีโคตร วิชาดา จงมีวาสนา			✓		
60	คุณภาพด้านสิ่งแปลกปลอมชนิดเบา (Light Filth) ในขนมจีน	2564	ชั้นทอง เพ็ชรนอก กนกวรรณ ดันสกุล			✓		
61	สิ่งแปลกปลอมชนิดเบาในผลไม้แห้ง	2564	ชั้นทอง เพ็ชรนอก กนกวรรณ ดันสกุล			✓		
62	Determination of pesticides residue in cannabis, cannabis extract and cannabis oil by gas chromatography tandem mass spectrometry technique	2564	วีรวิทย์ วิทยานันท์ ธณิศ ไชยมงคล			✓		
63	คุณภาพชาสมุนไพรจากการประเมินด้านสิ่งแปลกปลอมขนาดเล็กน้ำหนักเบา	2564	ชั้นทอง เพ็ชรนอก ก่อเกียรติ ศาสตรินทร์			✓		
64	การพัฒนาและทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารกลุ่มแคนนาบินอยด์ในน้ำมะพร้าวด้วยเทคนิค LC -MS/MS	2564	สกุลรัตน์ สมสันติสุข อัจฉริ อินแก้ว เสาวณีย์ วาจาสิทธิ์ สุวิมล หมวดหิมะ กัญญารัตน์ เชื้อกุลชาติ วิหวัธ วังแก้ว ทองสุข ปายะนันท์			✓		

ลำดับ	ชื่อองค์ความรู้ (เรื่อง)	ปีที่จัดทำ	ผู้จัดทำ	แหล่งจัดเก็บความรู้				
				เอกสาร	ไฟล์ข้อมูล	Website	Data - Center	อื่น ๆ (ระบุ)
65	การพัฒนาวิธีวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในธัญพืชและถั่ว เมล็ดแห้ง โดย GC-MS/MS	2564	ธณิศ ไชยมงคล วีรภูมิ วิทยานนท์			✓		
66	การประเมินคุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภคและภาชนะ สัมผัสอาหารในร้านอาหารสวัสดิการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	2564	ณัฐกานต์ ดิยศิวาพร กมลวรรณ กันแต่ง ภัทราภรณ์ ศรีไหม			✓		
67	การทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สีอิรีโทรซินในอาหารโดยเทคนิค HPLC	2564	จันทร์เพ็ญ ไตวิทยานนท์ สุรชาติพย์ วิทยชัยวุฒิ			✓		
รวม (เรื่อง)	67							

ข้อมูล ณ วันที่ 9 พฤศจิกายน 2564

แบบฟอร์ม 1/3

แบบคัดเลือกหัวข้อ/องค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานที่สำคัญสำหรับการจัดการความรู้ ปี 2565 และความเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์ของหน่วยงานและของกรม
ชื่อหน่วยงาน : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของหน่วยงาน) : -

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของกรม) : พัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุข

ลำดับ	หัวข้อ/องค์ความรู้ที่จำเป็น	ยุทธศาสตร์หน่วยงาน	ยุทธศาสตร์กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	เหตุผลที่เลือก	ผลสัมฤทธิ์ของการจัดการความรู้	
					ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์(Outcome)
1	ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารและน้ำ	-	พัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุข	1.เป็นองค์ความรู้ที่รวบรวมความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารเพื่อเผยแพร่ให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 2.เป็นองค์ความรู้ที่ส่งเสริมมาตรฐานการดำเนินงานด้านเอกสารให้เป็นระบบ เพื่อพัฒนาขีดความสมรรถนะและความทันสมัยให้เกิดขึ้นในองค์กร	จำนวนองค์ความรู้อย่างน้อย 1 องค์ความรู้ ที่เกี่ยวกับความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	จำนวนผู้ได้รับการเผยแพร่องค์ความรู้ไม่น้อยกว่า 15 หน่วยงาน
2	การจัดการความรู้ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Show Share Care and Learn)	-	ยกระดับคุณภาพและศักยภาพของห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล	1.เป็นองค์ความรู้ที่ได้รวบรวมจากการถ่ายทอดความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคลนั้นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ความรู้สูญหายและสามารถนำไปประยุกต์ใช้หรือต่อยอดสู่องค์ความรู้ใหม่ๆ ให้กับองค์กรได้เกิดการพัฒนและมีศักยภาพเพิ่มขึ้น 2.เป็นองค์ความรู้จำเป็นให้เจ้าหน้าที่ภายในสำนักฯ ทำให้เกิดการยกระดับความรู้ความสามารถของบุคลากรยกระดับคุณภาพการทำงาน มีการรวบรวมเป็นเอกสารคลังความรู้ให้เข้าถึงได้ง่ายเพื่อยกระดับองค์กร สู่องค์กรการเรียนรู้	จัดกิจกรรม Show Share Care and Learn หรือ R2R อย่างน้อยจำนวน 6 ครั้ง	จำนวนการเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้จากกิจกรรม Show Share Care and Learn บนเว็บไซต์

ผู้จัดทำ.....*ณิชา บ้านตาลแก้ว*.....

(นางสาวณิชา บ้านตาลแก้ว)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
เลขานุการและทีมงานการจัดการความรู้

ผู้ทบทวน.....*เชษฐา สันตวงษา*.....

(นางสาวเชษฐา สันตวงษา)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
หัวหน้าทีมการจัดการความรู้

ผู้อนุมัติ.....*[Signature]*.....

(นางเลขา ปราสาททอง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

แบบฟอร์ม 2

แผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan) : กระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) K1

ชื่อหน่วยงาน : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของกรม) : พัฒนาขีดสมรรถนะและความทันสมัยในการตอบสนองต่อปัญหาทางการแพทย์และสาธารณสุข

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของหน่วยงาน) : -

เป้าหมาย KM (ตัวชี้วัดผลลัพธ์) : การจัดการองค์ความรู้สู่การดำเนินงานความปลอดภัยอาหารอย่างน้อย 4 กลุ่มผลิตภัณฑ์/รายการวิเคราะห์ จำนวน 1 เล่ม

ลำดับที่	กิจกรรม/น้ำหนัก (เต็ม 100)	วิธีการสู่ความสำเร็จ	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	เครื่องมือที่ใช้ (KM Tools)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
1	การบ่งชี้ความรู้ (10) 1.1 ประชุมระดมสมองโดยการตรวจสอบความรู้ภายในหน่วยงานและกำหนดความรู้ที่จำเป็นในด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ผู้บริหาร และ KM ประชุมพิจารณาความรู้ที่จำเป็นเพื่อส่งเสริมต่อประเด็นยุทธศาสตร์ของกรมฯ และทบทวน KM ที่ให้เหมาะสมและเป็นปัจจุบัน	พ.ย. 2564 – ธ.ค. 2564	มีการประชุมคณะทำงาน	มีการประชุมคณะทำงานภายในระยะเวลาที่กำหนด 1 ครั้ง	Knowledge Cafe	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
	1.2 ทบทวนคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานการจัดการความรู้และสารสนเทศในองค์กร		พ.ย. 2564 – ธ.ค. 2564	แต่งตั้งคณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงาน		-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
2	การสร้างและแสวงหาความรู้ (10) โดยการรวบรวมเอกสารองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการสำรวจและการตรวจวิเคราะห์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สืบค้นข้อมูลรายงานโครงการและผลการตรวจวิธีวิเคราะห์ที่ใช้ในการทดสอบอาหาร และเอกสารคุณภาพที่เกี่ยวข้อง	ม.ค. – ก.พ. 2565	ได้ประเด็นสาระสำคัญเพื่อนำไปจัดทำร่างคู่มือ/สื่อเผยแพร่	ได้ร่างแผนหัวข้อคู่มือ/สื่อเผยแพร่	Learn review/ Knowledge base	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
3	การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ (20) โดยรวบรวมเอกสารความรู้มาจัดให้เป็นหมวดหมู่	รวบรวมจัดทำสรุปสาระสำคัญและองค์ประกอบเนื้อหาของคู่มือ/สื่อเผยแพร่	ม.ค. – พ.ค. 2565	ได้ร่างคู่มือ/สื่อเผยแพร่	อย่างน้อย 1 องค์ความรู้	Knowledge Café/ After Action Review	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
4	การประมวลและการกลั่นกรองความรู้ (20) ที่ได้รวบรวมให้เป็นมาตรฐานและมีเนื้อหาสมบูรณ์	รับความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแล้วปรับปรุง	ม.ค. – มิ.ย. 2565	ร่างคู่มือ/สื่อเผยแพร่ได้รับการทบทวนจากผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ให้มีเนื้อหา	อย่างน้อย 1 องค์ความรู้	Learn review/ Knowledge Café/ After Action Review	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ

ลำดับที่	กิจกรรม/น้ำหนัก (เต็ม 100)	วิธีการสู่ความสำเร็จ	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	เครื่องมือที่ใช้ (KM Tools)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
				สมบูรณ์ถูกต้องตามหลักวิชาการ				
5	การเข้าถึงความรู้ (10) โดย ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ผ่านทาง web site ของสำนักฯ	สื่อสาร/แจ้งเวียน และประชาสัมพันธ์เพื่อให้เข้าถึงข้อมูลที่เผยแพร่	ม.ค. – ก.ย. 2565	จำนวนองค์ความรู้	อย่างน้อย 1 เรื่อง	Knowledge base/ Document Libraries	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
6	การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (20) โดยเผยแพร่องค์ความรู้ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	มีผู้เข้าถึงข้อมูลที่เผยแพร่ทางเว็บไซต์	ม.ค. – ก.ย. 2565	จำนวนผู้รับบริการ เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ เผยแพร่และดาวน์โหลดเอกสาร	อย่างน้อย 50 ครั้ง	Social Network Services/ Knowledge cluster	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
7	การเรียนรู้ (10) จัดทำเป็นเอกสารองค์ความรู้ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ประชุมสรุปปัญหา/ อุปสรรค และแนวทางการปรับปรุง	ก.ย. 2565	จำนวนเรื่อง	อย่างน้อย 1 เรื่อง	After Action Review	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ

หมายเหตุ : แผนการจัดการความรู้ในส่วนของการกำหนดกระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) เพื่อให้การดำเนินการจัดการความรู้ขององค์กรดำเนินไปอย่างมีระบบ

ผู้จัดทำ พนิต มานะศักดิ์

(นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
เลขานุการและทีมงานการจัดการความรู้

ผู้ทบทวน เพชร จิตบรรจง

(นางสาวเพชร จิตบรรจง)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ
หัวหน้าทีมการจัดการความรู้

ผู้อนุมัติ ปราสาททอง

(นางเลขา ปราสาททอง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

แผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan) : กระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) K2

ชื่อหน่วยงาน : สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของกรม) : ยกระดับคุณภาพและศักยภาพของห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

ยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์ (ของหน่วยงาน) : -

เป้าหมาย KM (ตัวชี้วัดผลลัพธ์) : จัดกิจกรรม Show Share Care Learn อย่างน้อย 6 ครั้ง (ตามเอกสารแนบ) ที่สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของห้องปฏิบัติการ

ลำดับที่	กิจกรรม/น้ำหนัก (เต็ม 100)	วิธีการสู่ความสำเร็จ	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	เครื่องมือที่ใช้ (KM Tools)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
1	การบ่งชี้ความรู้ (10) 1.1 การประชุมหารือเพื่อตรวจสอบความรู้ในหน่วยงานที่สามารถนำมาจัดการความรู้ให้เป็นระบบ	ผู้บริหาร และ KM ประชุมพิจารณาบ่งชี้บ่งชี้ข้อเท็จจริงที่จำเป็นให้เจ้าหน้าที่ในสำนักฯ	พ.ย. 2564 – ธ.ค. 2564	สรุปรายงานการประชุม	1 ครั้ง	Knowledge Café/ Knowledge bases	-	KM ทีม สคอ.
2	การสร้างและแสวงหาความรู้ (10) โดยการรวบรวมเอกสารทั้งภายใน/ภายนอกหน่วยงาน	ประชุมพิจารณาการจัดทำแผนกิจกรรม Show Share Care Learn	พ.ย. 2564 – ธ.ค. 2564	แผนกิจกรรม Show share care learn	1 แผน	Learning Reviews/ Knowledge based/ Expert locator	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
3	การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ (20) โดยรวบรวมเอกสารความรู้ทั้งด้านการจัดการความรู้ทั้งภายในและภายนอกหน่วยงานให้เป็นหมวดหมู่	รวบรวมภาพกิจกรรมการจัดกิจกรรม Show Share Care Learn เผยแพร่บนเว็บไซต์สำนัก	ธ.ค. 2564 – ส.ค. 2565	มีการเผยแพร่กิจกรรมบนเว็บไซต์	อย่างน้อย 6 ครั้ง	Knowledge based/ Document libraries/ After Action Review	-	KM ทีม สคอ. และผู้เชี่ยวชาญ
4	การประมวลและการกลั่นกรอง (20) ความรู้ที่ได้โดยรวบรวมให้เป็นมาตรฐานและมีเนื้อหาสมบูรณ์	มีการจัดประชุมทีมงานผู้เชี่ยวชาญ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ธ.ค. 2564 – ส.ค. 2565	บัญชีองค์ความรู้ที่ได้รับการเผยแพร่	1 บัญชี	Peer assist/ Cross functional team/ After action review	-	KM ทีม สคอ. คณะกรรมการฯ และผู้เชี่ยวชาญ

ลำดับที่	กิจกรรม/น้ำหนัก (เต็ม 100)	วิธีการสู่ความสำเร็จ	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	เครื่องมือที่ใช้ (KM Tools)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
5	การเข้าถึงความรู้ (10) โดย ประชาสัมพันธ์องค์ความรู้ผ่าน ทาง web site ของสำนักฯ	เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ช่องทางการเข้าถึงองค์ความรู้	ธ.ค. 2564 – ส.ค. 2565	จำนวนผู้เข้าร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้	อย่างน้อยร้อยละ 50 ของ กลุ่มเป้าหมาย	Knowledge Document Libraries/ Social network services	-	KM ทีม สคอ., กพว. และ ผู้เชี่ยวชาญ
6	การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (20) โดยจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ภายใน สำนักฯ	จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ภายในสำนักฯ โดยการเสวนา อบรม หรือสัมมนา	ธ.ค. 2564 – ส.ค. 2565	จำนวนครั้ง	อย่างน้อย 6 ครั้ง	Knowledge forum/ Expert locator/ Mentor/ Mentee/ Community of practice/ Dialogue	-	KM ทีม สคอ., คณะกรรมการฯ และผู้เชี่ยวชาญ
7	การเรียนรู้โดย (10) จัดทำเอกสารองค์ความรู้ภายในสำนัก คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	จัดทำเอกสารสรุปองค์ความรู้ ให้เป็นคลังความรู้ของสำนักฯ	ก.ย. 2564	รายงานสรุปการ จัดการความรู้ปี 2564	อย่างน้อย 1 เล่ม	Peer assist/ After action review	-	KM ทีม สคอ., คณะกรรมการฯ และผู้เชี่ยวชาญ

หมายเหตุ : แผนการจัดการความรู้ในส่วนของการกำหนดกระบวนการจัดการความรู้ (KM Process) เพื่อให้การจัดทำการจัดการความรู้ขององค์กรดำเนินไปอย่างมีระบบ

ผู้จัดทำ.....ณิชา บ้านศาลเจ้า

(นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
เลขานุการและทีมงานการจัดการความรู้

ผู้ทบทวน.....เพชร จิตรบรรจง

(นางสาวเพชร จิตรบรรจง)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
หัวหน้าทีมการจัดการความรู้

ผู้อนุมัติ.....เลขา

(นางเลขา ปราสาททอง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ตารางกำหนดการจัด KM2: กิจกรรม Show Share Care Learn ประจำปีงบประมาณ 2565

ลำดับที่	เดือน	เรื่อง	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ
1	ธันวาคม 2564	1.1 เกร็ดความรู้เรื่องระบบคอมพิวเตอร์ 1.2 อบรมการใช้งาน ChemInvent	สุวัฒน์ อภิรดี	วิทยากร: ชาญศักดิ์ วิทยากร: เฉลิมพร
2	มกราคม 2565	การใช้งานระบบ KIS ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	วนิดา บ้านศาลเจ้า วันวิสา	วิทยากร: ศทส.
3	กุมภาพันธ์ 2565	การเตรียมความพร้อมสำหรับการเป็นผู้ดำเนินการจัดทำแผนทดสอบ ความชำนาญ	นิรภา พิชยา	วิทยากร: จิตผกา
4	มีนาคม 2565	เทคนิคการจัดทำโปสเตอร์นำเสนอผลงานวิชาการ	ประภัสสร พิชชาภา	วิทยากร: ประชาสัมพันธ์ สล.
5	พฤษภาคม 2565	ความสำเร็จของการนำเสนอผลงานวิชาการ พร้อมกับภาคปฏิบัติในการ นำเสนอผลงานวิชาการแบบโปสเตอร์และวาจา	เพชรรา	-
6	กรกฎาคม 2565	ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ	กรกช จันทิมา กมลวรรณ นพพร	วิทยากร: สวส.

แบบฟอร์มการจัดตั้งชุมชนนักปฏิบัติ (CoP : Community of Practice)

ทีมงานการจัดการความรู้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ปีงบประมาณ 2565

1) ชื่อกลุ่ม อาหารปลอดภัย (Food Safety)

2) ประธานกลุ่ม :

ชื่อ - สกุล นางปราณี นาคประสิทธิ์

สังกัด สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

เลขานุการ :

ชื่อ - สกุล นางสาวเพชรรา จิตรบรรจง

สังกัด สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ผู้ช่วยเลขานุการ :

ชื่อ - สกุล นางสาวชฎาภรณ์ เจริญคุณ

สังกัด สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

3) สมาชิก

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	สังกัด	ตำแหน่งใน CoP	หมายเหตุ
1	นางปราณี นาคประสิทธิ์	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ประธาน	
2	นางสาวเพชรรา จิตรบรรจง	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	เลขานุการ	
3	นางสาวชฎาภรณ์ เจริญคุณ	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	ผู้ช่วยเลขานุการกรม	
4	นางสาวนิตยา สุวรรณโพธิ์	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
5	นางสาววนิดา บ้านศาลเจ้า	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
6	นางสาวนิรภา แดงขำ	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
7	นางสาวนาบีละ หะยือแว	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
8	นางสาวชุตินันท์ พุ่มดวง	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
9	นางสาวสุพัตตา ท้าวมา	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
10	นางสาวอรุณี ดนุศล	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	
11	นางสาววชิราภา เขียวรอด	ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสงคราม	สมาชิก	
12	นางสาวมณีนรัตน์ นาทันคิด	ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น	สมาชิก	
13	นางอมรรัตน์ แดนศิริ	ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 7 ขอนแก่น	สมาชิก	
14	นางสาววันวิสา สนิทเชื้อ	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	สมาชิก	

4) ที่ปรึกษา

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	สังกัด	หมายเหตุ
1	นางเลขา ปราสาททอง	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	
2	นางอุมา บริบูรณ์	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	
3	นางสาวชนทอง เพ็ชรนอก	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	
4	นางสาวจิตผกา สันทัดรบ	สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร	
5	นายสมศักดิ์ พัดพรหม	ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ	

5) วัตถุประสงค์

- 1.ศึกษา รวบรวมปัญหา และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การใช้โปรแกรม iLab Plus ด้านอาหาร
- 2.รวบรวมการแก้ปัญหา และจัดทำรูปแบบการออกรายงานผลด้านอาหารให้เป็นรูปแบบเดียวกัน

6) แผนกิจกรรม (ตามเอกสารแนบ)

การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ CoP เรื่อง โปรแกรมโปรแกรมรับส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus)

7) กิจกรรม

- 1.จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ CoP เรื่อง โปรแกรมรับส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus) ด้านอาหาร
- 2.รวบรวมจัดทำองค์ความรู้การใช้โปรแกรม โปรแกรมรับส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus) ให้กับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร และจัดทำข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) ให้กับศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาโปรแกรมครั้งต่อไป

8) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- พัฒนาคคน
 - ผู้ปฏิบัติงานได้แลกเปลี่ยนปัญหาการใช้งานโปรแกรมรับส่งตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (iLab Plus) ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
- พัฒนางาน
 - ได้องค์ความรู้ใหม่จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยรวบรวม และจัดทำเป็นเอกสาร ในการแก้ปัญหา หรือเสนอเป็นข้อแก้ไขในการพัฒนาโปรแกรมต่อไป
- พัฒนางองค์การ
 - เกิดความร่วมมือในการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบภายในองค์กรระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

ลงชื่อ **เพชร จิตรบรรจง**

(นางสาวเพชร จิตรบรรจง)

เลขานุการ

วันที่ 11/11/2564

ลงชื่อ **ปราณี นาคประสิทธิ์**

(นางปราณี นาคประสิทธิ์)

ประธาน

วันที่ 11/11/2564