



ที่ สธ ๐๙๐๒.๐๒/ว ๓๓๔๘

ถึง สำนัก/กอง/ศูนย์/กลุ่ม/สถาบัน ในสังกัดกรมอนามัย

กองการเจ้าหน้าที่ขอส่งสำเนาประกาศกรมอนามัย ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง การคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ (สายงานวิเคราะห์นโยบายและแผน) ราย นางสาวปวีศา ดิษยวานิช ตำแหน่งนักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๓๕ กลุ่มบริหารยุทธศาสตร์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ทั้งนี้สามารถดูรายละเอียดของประกาศดังกล่าวได้ที่ <http://person.anamai.moph.go.th>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ จะเป็นพระคุณ



กองการเจ้าหน้าที่

โทร.๐ ๒๕๕๑ ๔๐๖๖

โทรสาร ๐ ๒๕๕๑ ๘๒๐๕

สำเนา

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง การคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้ง
ให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ
(สายงานวิเคราะห์นโยบายและแผน)

ด้วยกรมอนามัยได้คัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง
ประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ (สายงานวิเคราะห์นโยบายและแผน) ราย นางสาวปวีศา ดิษยาภิบาล
ตำแหน่งนักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๓๕ กลุ่มบริหารยุทธศาสตร์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ตามหนังสือสำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๑๐๐๖/ว ๑๐ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๕๘
พร้อมด้วยชื่อผลงาน คำโครงการเรื่อง และสัดส่วนของผลงาน ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

หากมีผู้ต้องการทักท้วง ให้ทักท้วงภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศ ถ้าพบว่าข้อเท็จจริงมีมูล
ให้คณะกรรมการคัดเลือกบุคคลรายงานอธิบดีกรมอนามัย เพื่อดำเนินการตามหนังสือสำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๐๗๐๗.๓/ว ๕
ลงวันที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๕๒ แต่ถ้าตรวจสอบแล้ว มีหลักฐานว่าข้อทักท้วงนั้นเป็นการกลั่นแกล้งหรือไม่สุจริต
ให้รายงานอธิบดีกรมอนามัยดำเนินการสอบสวนผู้ทักท้วงนั้น เพื่อหาข้อเท็จจริงและดำเนินการตามที่เห็นสมควรต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ) อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์

(นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย

สำเนาถูกต้อง

พัชรภรณ์

(นางสาวพัชรภรณ์ คงไพบูลย์)

นักทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ

กรมอนามัย

๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๓

รายละเอียดการคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ (สายงานวิเคราะห์นโยบายและแผน)
แบบท้ายประกาศกรมอำนวยการ ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ลำดับ ที่	ชื่อ/ตำแหน่ง/ส่วนราชการ	ประเมินเพื่อแต่งตั้ง ให้ดำรงตำแหน่ง	ชื่อผลงาน	สัดส่วนของ ผลงาน	ข้อเสนอฯ เรื่อง	หมายเหตุ
๑	นางสาวปวีศา ดิษยกวานิช ตำแหน่งนักวิเคราะห์นโยบายและแผน ระดับปฏิบัติการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๓๕ กลุ่มบริหารยุทธศาสตร์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	ตำแหน่งนักวิเคราะห์นโยบายและแผน ระดับชำนาญการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๓๕ กลุ่มบริหารยุทธศาสตร์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	การประเมินผลงานหน่วยงานจัดการอบรม หลักสูตร "ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร" ระยะเวลาที่ดำเนินการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ผู้ร่วมจัดทำผลงาน ๑. นายสุชาติ สุขเจริญ ๒. นายเอกชัย ชัยเดช	๘๐% ๑๐% ๑๐%	การพัฒนาคู่มือการประเมินผลหน่วยงาน จัดการอบรมหลักสูตร "ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร" ระยะเวลาที่ดำเนินการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๔	
	หมายเหตุ	กรมอนามัยอนุมัติการปรับปรุงการกำหนดตำแหน่ง ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๓๕ (โครงสร้างเดิม ตำแหน่งเลขที่ ๓๕๖) เป็นระดับชำนาญการ ตั้งแต่วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๐ ตามหนังสือกองการเจ้าหน้าที่ ที่ สธ ๐๙๐๒.๐๓/๓๗๑๔ ลงวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๐				

Handwritten signature

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

(ก) ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

- ๑. ชื่อผลงานเรื่อง การประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร”
- ๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๒
- ๓. สัดส่วนของผลงานในสวนที่ตนเองปฏิบัติ ๘๐ %
- ๔. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน

๔.๑ นายสุชาติ สุขเจริญ	สัดส่วนของผลงาน	๑๐ %
๔.๒ นายเอกชัย ชัยเดช	สัดส่วนของผลงาน	๑๐ %

๕. สรุปสาระและขั้นตอนการดำเนินการ ประกอบด้วย

๕.๑ บทคัดย่อ

หลักการและเหตุผล กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการพัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการศึกษาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการพัฒนาศักยภาพในระดับพื้นที่ ตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ และเมื่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๑ ในข้อ ๒๑ (๒) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้ดำเนินการผ่านกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่ จัดประชุมคณะทำงานวิชาการเพื่อพัฒนาหลักสูตรและรูปแบบในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำเข้าพิจารณาในชั้นของกฎหมาย และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ลงนามประกาศเป็น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีผลบังคับใช้วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒ บทบัญญัติของประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดนิยามหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จึงกำหนดหลักเกณฑ์และคุณสมบัติของหน่วยงานตาม ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ แนวทางของเอกสารหลักฐานรายละเอียดขั้นตอนการยื่นเอกสาร การพิจารณาเพื่อให้ความเห็นชอบ และกรมอนามัยได้ลงนามขึ้นทะเบียนตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หน่วยงานจัดการอบรมและวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๑ ถึง ฉบับที่ ๔ โดยมีหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๖ หน่วยงาน

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นหน่วยงานหลักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ มีบทบาทหน้าที่ในการดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดไว้ ดังนั้น เพื่อประเมินผลและติดตามกระบวนการจัดอบรมของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะในการจัดการอบรมให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ และเพื่อนำไปกำหนดรูปแบบและแนวทางในการขับเคลื่อนการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์การประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย เพื่อกำหนดเป็นมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP) ของหน่วยงานจัดการอบรมในการจัดอบรมหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้ผู้ปฏิบัติงานมีความเข้าใจตรงกัน และสามารถจัดการอบรมได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

วัตถุประสงค์

- ๑. เพื่อศึกษาแนวทางการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- ๒. เพื่อประเมินกระบวนการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมฯ ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- ๓. เพื่อให้การดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเป็นไปอย่างมีคุณภาพ และได้ผลลัพธ์เป็นที่น่าเชื่อถือ

ขอบเขต/วิธีดำเนินการ/วิธีการศึกษา

๑. ขอบเขต

ผู้จัดทำได้ศึกษาหลักเกณฑ์ แนวทาง และวิธีการประเมินผลต่างๆ เพื่อใช้กำหนดแนวทางสำหรับประเมินผล หน่วยจัดอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๒. วิธีดำเนินการ

๒.๑ การศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ การทบทวนและศึกษาข้อมูลจากหนังสือ ตำรา เอกสารทางวิชาการ บทความจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ

๒.๒ ประชุมคณะกรรมการประเมินผลเพื่อกำหนดแนวทางการประเมินผลหน่วยจัดอบรมให้เป็นมาตรฐาน

๒.๓ รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และสรุปผลการประเมินหน่วยจัดอบรม

๓. วิธีการศึกษา

๓.๑ ศึกษาแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามบทบัญญัติในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

๓.๒ ศึกษา วิเคราะห์ หลักการ และแนวทางการประเมินผลจากทฤษฎี องค์ความรู้ งานวิจัยต่างๆ เพื่อนำมาปรับใช้ในการกำหนดหลักเกณฑ์การประเมินผลหน่วยงานจัดอบรม

๓.๓ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล บันทึกข้อมูลจากการประชุมคณะกรรมการ เพื่อจัดทำหลักเกณฑ์การประเมินผล หน่วยงานจัดการอบรม สำหรับให้ผู้ประเมินใช้เป็นมาตรฐานในการดำเนินการตรวจประเมิน รวมถึงการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคเพื่อพัฒนากระบวนการประเมินต่อไป

คำจำกัดความ

หลักสูตร หมายถึง หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

หน่วยงานจัดการอบรม หมายถึง ๑) กรมอนามัย ๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมฯ หมายถึง หน่วยงานที่ยื่นเอกสารหลักฐานเพื่อขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย และกรมอนามัยพิจารณาเห็นชอบตาม ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หน่วยงานจัดการอบรมและวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

ผู้ประกอบกิจการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

การประเมินผล คือ กระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบ และนำผลมาใช้ในการเพิ่มคุณภาพและประสิทธิภาพของการดำเนินโครงการ การประเมินจะเกิดขึ้นในทุกขั้นตอนของโครงการ ตั้งแต่ก่อนตัดสินใจจัดทำโครงการ ในขณะที่ดำเนินงานในช่วงระยะเวลาต่างๆ และเมื่อโครงการดำเนินงานเสร็จแล้ว หรือประเมินผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ บางมิตินำมาใช้ในการประเมินความสำเร็จของโครงการว่าบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการที่ตั้งไว้หรือไม่ มีปัญหาอุปสรรคอะไรบ้าง

ผลการศึกษา

๑. ระยะที่ ๑ การทบทวนวรรณกรรม โดยศึกษาคู่มือการปฏิบัติงานเกี่ยวกับกระบวนการจัดการอบรม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการจัดการอบรม โดยวิเคราะห์เปรียบเทียบประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ พบว่า ส่วนใหญ่รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงานในกระบวนการฝึกอบรม กำหนดกรอบการดำเนินงานแบบกว้าง ๆ ในการควบคุมกำกับ การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานเท่านั้น และในการควบคุม กำกับบางขั้นตอนการปฏิบัติงานจัดการอบรมยังไม่ชัดเจนและไม่เหมาะสมกับบริบทของหน่วยงานจัดการอบรมที่เป็นกลุ่มสถาบันการศึกษา รัฐวิสาหกิจ นิติบุคคล และสถานประกอบการ ที่มีความหลากหลายของประเภทหน่วยงาน และภาวะที่มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวนมาก/จัดการอบรมกระจายทั่วประเทศ

๒. ระยะที่ ๒ การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม ตามประกาศกรมอนามัย เรื่องหน่วยงานจัดการอบรมและวิทยาการประจำหน่วยงานจัดการอบรม ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ฉบับที่ ๑ - ๓ จำนวน ๑๐ หน่วยงาน ในครั้งแรกของการจัดการอบรม โดยใช้แบบฟอร์มประเมินร่วมกับวิธีการสังเกตตามหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารของประกาศกระทรวงสาธารณสุข พบว่าประเด็นที่ต้องพัฒนาของหน่วยงานจัดการอบรม คือ

- ๑) ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข/การให้ข้อมูลของหน่วยงานตามเจตนารมณ์ของกฎหมาย/คุณภาพของค่าใช้จ่ายที่จัดเก็บ/ข้อมูลหลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรม
- ๒) กลุ่มเป้าหมายไม่ตรงตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตร
- ๓) วิทยากรไม่เข้าใจเจตนารมณ์ของหลักสูตรฯ รวมถึงขาดการควบคุมคุณภาพกระบวนการสอน เอกสารการสอน และระยะเวลาการสอนไม่เป็นไปตามที่กำหนด
- ๔) หลักเกณฑ์จำนวนวิทยากรต่อจำนวนผู้เข้ารับการอบรมที่กำหนดในแต่ละครั้ง
- ๕) สถานที่/วัสดุอุปกรณ์ไม่เอื้อต่อการควบคุมคุณภาพการจัดการอบรม/การประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
- ๖) การกำหนดรูปแบบภาคสาธิต/ฝึกปฏิบัติไม่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย
- ๗) คุณภาพของเอกสารประกอบการอบรม/เอกสารไม่ตรงตามที่ยื่นกรมอนามัย เป็นต้น

๕.๒ การนำไปใช้ประโยชน์

ผลจากการศึกษาในครั้งนี้ทำให้หน่วยงานมีหลักเกณฑ์ในการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ ที่เป็นมาตรฐานที่ชัดเจนและมีประสิทธิภาพ เนื่องจากการติดตามประเมินผลเป็นขั้นตอนที่จะสะท้อนให้เห็นว่าการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมฯ เป็นไปอย่างถูกต้องและมีคุณภาพ ส่งผลให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีมีคุณภาพตามไปด้วย การที่กรมอนามัยมีหลักเกณฑ์เป็นมาตรฐานที่ดีสำหรับใช้ในการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ นั้น จะเป็นเครื่องมือทำให้ผู้ประเมินสามารถประเมินผลได้ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ เกิดความน่าเชื่อถือ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้เกี่ยวข้อง ทั้งหน่วยงานผู้จัดอบรมฯ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ว่ามีคุณภาพเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ โดยแท้จริง

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

๕.๓ ความยุ่งยากในการดำเนินงาน/ปัญหา/อุปสรรค

เนื่องจากการดำเนินงานของหน่วยงานจัดอบรมฯ ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ เป็นการดำเนินงานครั้งแรกที่ยังไม่เคยมีการดำเนินการมาก่อนที่ให้หน่วยงาน เช่น สถาบันการศึกษา รัฐวิสาหกิจ นิติบุคคล รวมถึงสถานประกอบกิจการที่ตรงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด สามารถดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้ จากการติดตามในครั้งแรกพบว่าเกิดความหลากหลายในการดำเนินการ เพราะเป็นลักษณะงานใหม่ที่ยังไม่เคยมีการดำเนินการมาก่อน จึงทำให้หน่วยงานผู้จัดการอบรมฯ เกิดความสับสนและยังมีความเข้าใจในกระบวนการจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่แตกต่างกัน ดังนั้น ผู้ศึกษาและผู้ประเมินจึงต้องศึกษาหลักเกณฑ์การประเมินผลที่มีความครอบคลุมและเหมาะสมที่สุด เพื่อนำมาปรับใช้ในการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ เพื่อให้การประเมินผลมีประสิทธิภาพ หน่วยงานผู้จัดการอบรมยอมรับผลการประเมินและดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะอย่างไม่มีเงื่อนไข

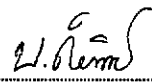
๕.๔ ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์

การศึกษานี้ทำให้ทราบหลักเกณฑ์การประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม สำหรับใช้ในการกำกับ ติดตาม ประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และผลการประเมินทำให้ทราบแนวทางและวิธีการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมที่แตกต่างกัน อันเนื่องมาจากความเข้าใจที่แตกต่างกัน คณะผู้ประเมินต้องจึงวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินผลของหน่วยงานจัดการอบรมฯ แต่ละแห่ง และให้ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ และมาตรการทางกฎหมายที่เหมาะสม เพื่อให้หน่วยงานจัดการอบรมมีการปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานต่อไป

๕.๕ การเผยแพร่

เผยแพร่ลงในเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ <http://foodsafety.anamai.moph.go.th>

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)  ผู้ขอรับการคัดเลือก

(นางสาวปวีศา ดิษยาวานิช)

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

วันที่ ๒๑ / เมษายน / ๒๕๖๓

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

(ข) ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงในตำแหน่งที่คัดเลือกให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๑. ชื่อผลงานเรื่อง การพัฒนาคู่มือการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมหลักสูตร “ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร”

๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๓. สรุปเค้าโครงเรื่อง

๓.๑ หลักการและเหตุผล

หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารโดยส่วนใหญ่เป็นกลุ่มจากองค์กรต่างๆ เช่น สถาบันการศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษา นิติบุคคล รวมไปถึงกลุ่มสถานประกอบการด้านอาหารที่มีจำนวนสาขาและผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารเป็นจำนวนมาก ดังนั้นเพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพของกระบวนการจัดการอบรมให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงจำเป็นต้องมีการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยให้อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายเพื่อดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำหน่วยงานจัดการอบรมฯ ให้ดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ เพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพของการจัดการอบรมฯ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ และให้มีการประเมินผลที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ดังนั้น กรมอนามัยจึงจำเป็นต้องจัดทำคู่มือแนวทางการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้ดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่มีรายละเอียดมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการประเมินผลฯ สำหรับใช้เป็นเครื่องมือและแนวทางในการปฏิบัติงานสำหรับผู้ตรวจประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการกำกับ ติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลการจัดอบรมฯ ดังกล่าวให้มีประสิทธิภาพ รวมถึงสามารถใช้เป็นแหล่งอ้างอิงข้อมูลในการประเมินผล หรือให้คำแนะนำแก่หน่วยงานจัดการอบรมในกรณีที่พบว่าประเด็นที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่กำหนดไว้

๓.๒ บทวิเคราะห์/แนวความคิด

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนให้หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และให้เป็นไปตามบทเฉพาะกาลของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และมีบทบาทหน้าที่ในการดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด และจากเหตุผลความสำคัญและปัญหาในการดำเนินงานการติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมที่ผ่านมา โดยเฉพาะหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยที่ยังประเด็นที่ต้องพัฒนากระบวนการจัดการอบรมให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการจัดการอบรมฯ

เพื่อให้ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากอธิบดีกรมอนามัยให้ดำเนินการกำกับ ติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ รวมถึงกรณีให้คำแนะนำแนวทางและวิธีปฏิบัติงานที่เป็นมาตรฐานเดียวกันตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ผู้จัดทำจึงได้แนวคิดการพัฒนาคู่มือแนวทางการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ และการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการประเมินผล เพื่อใช้ในการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ ดังกล่าว ที่มีรายละเอียดสามารถอธิบายขั้นตอน และกำหนดวิธีการปฏิบัติงานต่างๆ ในการกำกับ ติดตาม และประเมินผลอย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์ให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน รวมถึงสามารถใช้เป็นแหล่งอ้างอิงข้อมูลหรือให้คำแนะนำในกรณีที่พบประเด็นที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดได้ทันที

ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

ดังนั้น กรมอนามัยจึงต้องจัดทำคู่มือแนวทางการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ เพื่อใช้เป็นแนวทางให้ผู้ปฏิบัติหน้าที่ตรวจประเมินได้ดำเนินการตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) สามารถดำเนินการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ ได้อย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเป็นมาตรฐานเดียวกัน เนื่องจากมีหน่วยงานที่ยื่นความประสงค์เป็นหน่วยจัดการอบรมทั่วประเทศเป็นจำนวนมากและมีแนวโน้มมากขึ้นอีกในอนาคต

๓.๓ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ที่ได้รับมอบหมายจากอธิบดีกรมอนามัยให้ดำเนินการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีคู่มือแนวทางการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ และมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ สำหรับใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานและสามารถประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ ได้อย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดและเป็นมาตรฐานเดียวกัน

๓.๔ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. ประเทศไทยมีระบบและกลไกการควบคุมคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

๒. ผู้ประเมินหน่วยงานจัดการอบรมใช้คู่มือการกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ เพื่อช่วยลดการปฏิบัติงานที่ผิดพลาดทำให้ได้ผลการประเมินและการรับรองหน่วยงานการอบรมที่มีคุณภาพ

(ลงชื่อ) ป. เอมิ ผู้ขอรับการคัดเลือก

(นางสาวปวีศา ดิษยวานิช)

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

วันที่ ๒๑ / เมษายน / ๒๕๖๓

หมายเหตุ

๑. ผลงานที่ส่งประเมิน (ก) และ (ข) รวมไม่เกิน ๕ หน้า และไม่ต้องแนบเอกสารประกอบ
๒. ให้เสนอผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมาน้อย ๑ เรื่อง ไม่เกิน ๓ เรื่อง และข้อเสนอแนวคิดเพื่อพัฒนางาน อย่างน้อย ๑ เรื่อง ไม่เกิน ๓ เรื่อง
๓. เมื่อได้รับอนุมัติตัวบุคคลแล้วให้ส่งผลงานประเมินตามหัวข้อเรื่องที่ได้เสนอไว้ข้างต้น