



## แบบฟอร์มการจัดการความรู้

การจัดการความรู้ของหน่วยงาน.....งานโภชนาการ.....

### หัวข้อในการจัดการความรู้ (Knowledge Vision)

เรื่อง.....การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารทางสายยาง.....

วัน/เดือน/ปี ที่จัดการความรู้.....25 ธันวาคม 2561.....

### ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1. น.ส.ศุดาภรณ์ พุทธิรักษา ..... ผู้จัดการความรู้ (KM Manager)
2. นาง สุภาพร ไสพะบุญ.....คุณอำนวย ( Facilitator)
3. นาง กรรณิกา คชรินทร์.....คุณลิขิต (Note Taker)
4. น.ส.มานี เหมือนมัย.....คุณกิจ
5. น.ส. สายชล พันพุก..... คุณกิจ
6. นาง รชยา มูลสาร..... คุณกิจ
7. น.ส. แสงเดือน อู่เล็ก.....คุณกิจ

### 1. หลักการและเหตุผล

หน่วยงาน โภชนาการมีพันธกิจหลัก คือ ผลิตอาหารให้แก่ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล ซึ่งครอบคลุมทั้งอาหารที่กินเองทางปากและอาหารทางสายยาง ที่ต้องควบคุมคุณภาพของอาหาร ถูกต้องตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด ในกระบวนการผลิตอาหารทางสายยางมีขั้นตอนที่ต้องควบคุม หรือเรียกว่า จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หลายจุด เพื่อให้การผลิตอาหารทางสายยางได้คุณภาพตามหลักอาหารปลอดภัยและสุขาภิบาลอาหาร ลดการปนเปื้อนของอาหาร หน่วยงานจึงดำเนินการทำกิจกรรมการจัดการความรู้ เรื่อง การควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารทางสายยาง ให้แก่พนักงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

### 2. วัตถุประสงค์

1. ได้เรียนรู้เทคนิคการทำงานแต่ละส่วนงาน
2. ได้เรียนรู้จากปัญหาหน้างาน และวิธีการแก้ไขปัญหาของแต่ละคน

### 3. เป้าหมาย/ตัวชี้วัด

1. ได้เทคนิคการทำงานแต่ละขั้นตอนของแต่ละคน เพื่อให้สามารถควบคุมจุดวิกฤตได้

#### 4. วิธีการ/รูปแบบการจัดการความรู้ \*\*\* (กรณีระบุ) \*\*\*

Success Story Telling (SST) (กรณีเลือกข้อนี้ให้ใส่ข้อมูลตามตารางข้อ 5.1)

The World Cafe (กรณีเลือกข้อนี้ให้ใส่ข้อมูลตามตารางข้อ 5.2)

#### 5. กระบวนการจัดการความรู้ (Share & Learn)

##### 5.2 The World Cafe

ผู้เล่าเรื่อง (Narrator)	การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Share & Learn)	เทคนิค/วิธีการ (Action)
คุณ มานี (พนักงานวิชาชีพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การป้อนต้องทำความสะอาดห้อง โต๊ะ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อ</li> <li>- ต้มภาชนะก่อนใช้งานทุกครั้ง</li> <li>- อุณหภูมิ 100 oC นาน 2 นาที</li> <li>- แยกอุปกรณ์การใช้</li> <li>- ขั้นตอนการล้างมือ</li> <li>- ลดการใช้มือสัมผัสอาหารหรือบริเวณด้านในของภาชนะบรรจุอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ควบคุมความสะอาดของห้อง ครอบคลุมถึง ผ้า เพดาน</li> <li>- ต้ม/ลวกอุปกรณ์ อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 2 นาที</li> <li>- ปั่นน้ำร้อน 1 รอบ เพื่อทำความสะอาดโถปั่นก่อนเริ่มปั่นอาหาร</li> <li>- แยกอุปกรณ์การใช้งานออกจากส่วนอื่นให้ชัดเจน</li> <li>- ล้างมือให้สะอาด ก่อนทำ ระหว่างทำถ้ารู้สึกว่ามีมือไม่สะอาด และหลังปฏิบัติงาน</li> </ul>
คุณ สายชล (พนักงานวิชาชีพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปลี่ยนชุดก่อนเข้าห้อง</li> <li>- ทำความสะอาดพื้นที่ก่อนปฏิบัติงาน</li> <li>- ลวก/ต้มอุปกรณ์ก่อนใช้</li> <li>- ขั้นตอนการล้างมือ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปลี่ยนชุดและรองเท้าก่อนเข้าห้อง</li> <li>- ล้างมือให้สะอาด</li> </ul>
คุณ อุบลนภาพร (พนักงานวิชาชีพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของห้อง ผุ่นบน ผ้า เพดาน</li> <li>- เปลี่ยนชุดและรองเท้าก่อนเข้าพื้นที่</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของห้องและพื้นที่ปฏิบัติงาน</li> <li>- ความสะอาดของมือ</li> </ul>
คุณ รชยา (พนักงานวิชาชีพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ล้างมือให้สะอาด</li> <li>- ความสะอาดของพื้นที่ปฏิบัติงาน ผุ่นบนผ้าและเพดาน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของห้องและพื้นที่ปฏิบัติงาน</li> <li>- ความสะอาดของมือ</li> </ul>
คุณ แสงเดือน (พนักงานวิชาชีพ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของห้อง อุปกรณ์ วัตถุติด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของห้องและพื้นที่ปฏิบัติงาน</li> <li>- ความสะอาดของมือ</li> </ul>

คุณ สุภาพร (โภชนากร)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสะอาดของพื้นที่ ฝ้า เพดาน</li> <li>- ความสะอาดของห้องก่อนและหลังปฏิบัติงาน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความถี่ในการทำความสะอาดห้อง</li> <li>- ความสะอาดของฝ้า เพดาน</li> </ul>
-------------------------	--	--

**6.สรุปความถี่ (ข้อมูลที่ได้มาจากข้อ 5.1 หรือ 5.2)**

เรื่อง	จำนวนความถี่
ความสะอาดของฝ้า เพดาน โดยเฉพาะ ฝุ่นใต้ฝ้า	10
ความสะอาดของพื้นที่ปฏิบัติงาน	10
สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน	10
ความสะอาดของอุปกรณ์ ภาชนะ	10
ความสะอาดของวัตถุดิบ	10
ปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดไว้	10

**7. Key Success Factor (ปัจจัยที่ทำให้ประสบความสำเร็จ สรุปจากกระบวนการจัดการความรู้ในข้อ.6 (โดยเรียงจากความถี่ที่ได้จากข้อ 6 จากความถี่มากที่สุดไปหาน้อยสุด)**

1. ความสะอาดของฝ้า เพดาน โดยเฉพาะ ฝุ่นใต้ฝ้า
2. ความสะอาดของพื้นที่ปฏิบัติงาน
3. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน
4. ความสะอาดของอุปกรณ์
5. ความสะอาดของวัตถุดิบ
6. ปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดไว้

จากการทำกิจกรรม พบว่า ทุกหัวข้อมีความสำคัญเท่ากัน เพื่อควบคุมขั้นตอนที่เป็นจุดวิกฤต ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

**8. นวัตกรรมหรือสิ่งที่ได้จากการจัดการความรู้ (กรุณาแนบหลักฐาน)**

คู่มือ

แผ่นพับ

และ  มีการเผยแพร่ความรู้ผ่านโปรแกรมหรือระบบต่างๆ..เมื่อวันที่..10 ม.ค. 62.....

**เพื่อการตรวจสอบ (พร้อมปรีนเอกสารแนบ หน้า website KM หน่วยงานมาด้วย)**

## 9. ผลจากการดำเนินการทำกิจกรรม KM

จากการทำกิจกรรม KM ครั้งนี้ พบว่าหน่วยงานได้มีโอกาสให้เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารสายยาง ได้มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในขั้นตอนการทำงานของแต่ละบุคคล เพื่อให้ทุกคนสามารถเข้าถึงความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้ร่วมกันตกผลึกมาใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งแก่ตนเองและหน่วยงาน เพิ่มประสิทธิภาพในงานประจำได้ดีขึ้น

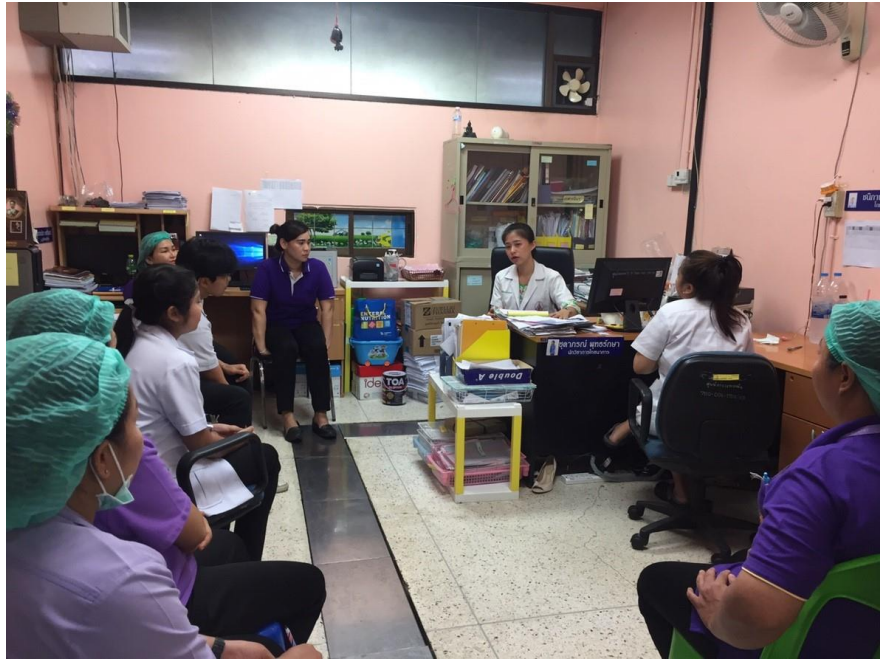
## 10. สรุปผลการนำเทคนิคไปปฏิบัติใช้

1. ได้ขั้นตอนการทำงานที่รัดกุม และครอบคลุมทุกจุดวิกฤต
2. ได้จัดลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงานให้เหมาะสม และเป็นแนวทางเดียวกัน

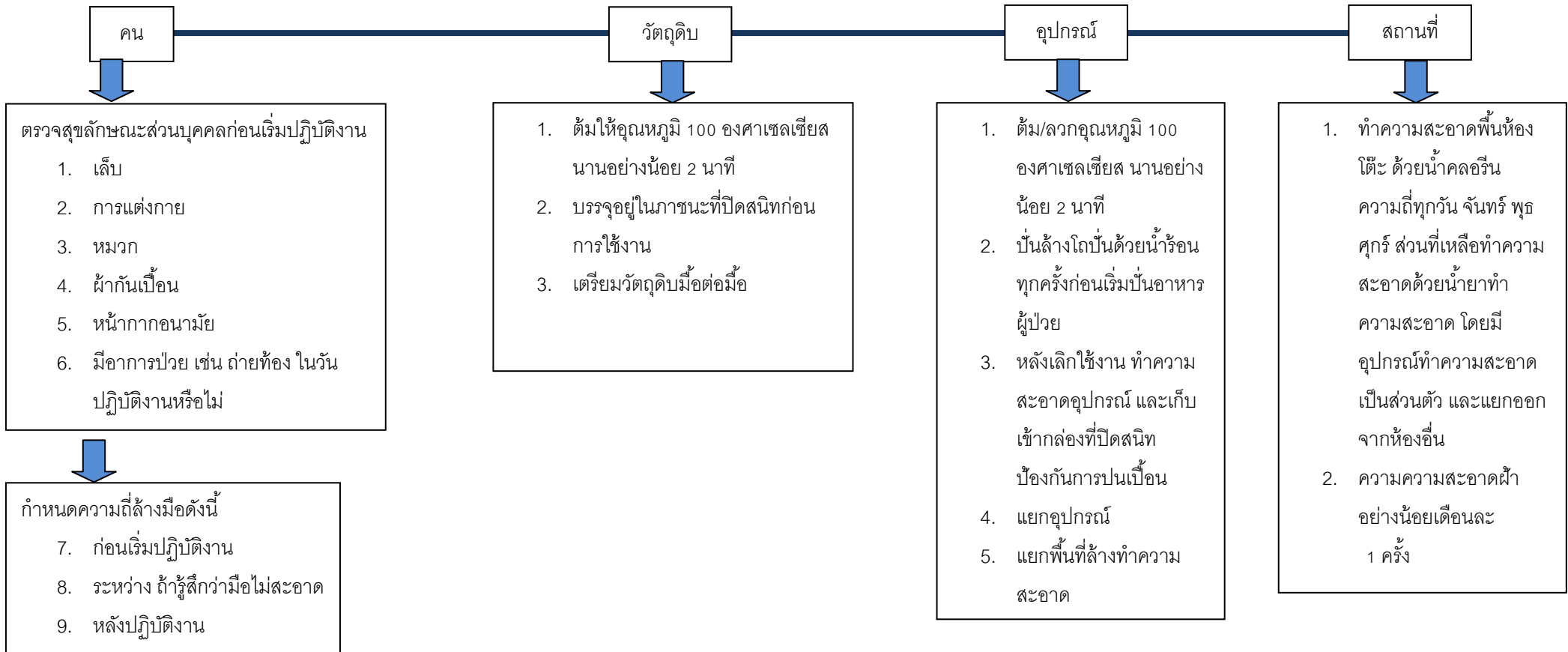
## 11. After Action Review (AAR)

1. ท่านสามารถนำองค์ความรู้ไปพัฒนาหน่วยงานของท่านได้อย่างไร
  - ได้เรียนรู้เทคนิคการทำงานของแต่ละคน จึงนำมาสู่ขั้นตอนการทำงานที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของหลายๆคน เพื่อให้ได้ขั้นตอนที่ครอบคลุมปัญหาที่อาจจะเกิดได้มากที่สุด
  - ได้ขั้นตอนที่ชัดเจน รัดกุม และปรับปรุงให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ท่านสามารถนำองค์ความรู้ไปพัฒนาองค์กรได้อย่างไร
  - เป็นส่วนหนึ่งในองค์กรที่ให้การบริการที่มีคุณภาพ และสร้างโอกาสการเรียนรู้ให้เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในทุกระดับ ทำให้เกิดบรรยากาศการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกิดขึ้นในหน่วยงาน
  - ได้โอกาสพัฒนาบุคลากรในหน่วยงาน

## 12. ภาพประกอบการทำกิจกรรม



## ขั้นตอนการทำงาน



(ลงชื่อ.....)

รองผู้อำนวยการศูนย์การแพทย์ฯ/หัวหน้าหน่วย