

รายงานสรุปความก้าวหน้า การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยเทคนิคชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) รอบ 12 เดือน
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ชื่อ CoP : อาหารปลอดภัย (Food Safety)

ทีมงานการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยเทคนิคชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) ได้กำหนดเรื่องที่จะแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge) คือ แนวทางการจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ได้ดำเนินการ CoP ไปแล้ว 2 ครั้ง และได้จัดทำแนวทางการจัดการสารเคมีในห้องปฏิบัติการแล้ว คิดเป็นร้อยละ 100 ของความก้าวหน้าตามแผนที่กำหนดไว้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

CoP ครั้งที่ 1 : วันที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้วันที่ : 16 มีนาคม 2559 ห้องประชุม 213 อาคาร 8 ชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.

CoP ครั้งที่ 2 : วันที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้วันที่ : 16 มิถุนายน 2559 ห้องประชุม 213 อาคาร 8 ชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.

- วัตถุประสงค์ :
1. เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคลากรภายในหน่วยงาน
 2. สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ เพื่อช่วยในการทำงานให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลภายในสำนัก ฯ
 3. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ให้เป็นระบบและสามารถเข้าถึงองค์ความรู้และนำไปใช้ได้

- ผลที่คาดว่าจะได้รับ :
1. ได้แนวทางการจัดการสารเคมีในห้องปฏิบัติการที่เหมาะสมและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างปลอดภัย
 2. ก่อให้เกิดความร่วมมือในการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบภายในองค์กร
 3. จัดทำเป็นคู่มือเผยแพร่ทาง e-mail แก่เจ้าหน้าที่และ Web site ของสำนัก ฯ

ประเด็นวาระ ที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

แนวทาง ขั้นตอนจัดการสารเคมีที่ใช้ในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร เริ่มตั้งแต่การจัดหา การจัดเก็บ การนำไปใช้ ความปลอดภัยและการกำจัดของเสียที่เกิดจากสารเคมีในห้องปฏิบัติการ

รายชื่อผู้ร่วม CoP

ลำดับที่	ชื่อ- สกุล	บทบาทหน้าที่
1	คุณนิภาภรณ์ ลักษณ์สมยา	คุณอำนวย
2	คุณปราณี นาคประสิทธิ์	คุณลิขิต
3	คุณทนงพันธ์ สัจจपालะ	คุณกิจ
4	คุณบุษยา แสงวิรุฬห์	คุณกิจ
5	คุณสุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิวงศ์	คุณกิจ
6	คุณสุพัฒน์ แสงสวย	คุณกิจ
7	คุณอุพรเสศ เอื้อตรงจิตต์	คุณกิจ
8	คุณเฉลิมพร ควรหา	คุณกิจ
9	คุณวีรวุฒิ วิทยานันท์	คุณกิจ
10	คุณบัณฑิต พานิชกุล	คุณกิจ



ลำดับที่	ชื่อ- สกุล	บทบาทหน้าที่
11	คุณกนกวรรณ ตุ่นสกุล	ผู้ช่วยคุณลิขิต
12	คุณวนิดา บ้านศาลเจ้า	ผู้ช่วยคุณลิขิต

เนื้อหาความรู้โดยสรุปครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 :

- กำหนดเป้าหมายร่วมกัน : การใช้สารเคมีในห้องปฏิบัติการในการทำงานด้านอาหารและการกำจัดสารเคมีที่ใช้แล้วให้เป็นระบบเดียวกันทั้งสำนักฯ
- จัดลำดับหัวข้อองค์ความรู้ในการจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหารของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร
 - ความรู้ทั่วไปของสารเคมีที่เกี่ยวข้องในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร
 - ขั้นตอนการจัดซื้อสารเคมี
 - ขั้นตอนการจัดเก็บสารเคมี
 - ขั้นตอนการเบิกสารเคมีเพื่อนำไปใช้ในห้องปฏิบัติการ
 - ความปลอดภัยในการใช้สารเคมี
 - ขั้นตอนการกำจัดสารเคมีที่ใช้แล้ว
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ของสมาชิกในแต่ละหัวข้อที่กำหนด: โดยได้แลกเปลี่ยนความรู้และสามารถสรุปได้ตามขั้นตอนที่กำหนดไว้
- สมาชิกส่วนใหญ่เป็นตัวแทนคณะทำงานด้านสารเคมี ทั้ง 5 คณะ ได้ร่วมกันถ่ายทอดองค์ความรู้ในขั้นตอนต่างๆ ที่ยังไม่ครบจากการทำ CoP ครั้งแรก ทำให้เนื้อหาที่ต้องการสมบูรณ์มากขึ้นและ เป็นไปตามที่กำหนดไว้ได้ครบถ้วน

ผลของความสำเร็จ : ได้คู่มือ “แนวทางการจัดการสารเคมีในห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร”

ปัญหาและอุปสรรค : การทำ CoP สมาชิกบางท่านยังมีความตื่นเต้น กังวล และไม่กล้าแสดงความคิดเห็น ทำให้ต้องใช้เวลาเพิ่มขึ้นจากเวลาที่กำหนด

แนวทางการแก้ไข : ได้สร้างบรรยากาศสนุกสนานมากขึ้น ไม่ตึงเครียด เพื่อให้สมาชิกสามารถถอดองค์ความรู้ได้ตามที่ต้องการ

ปัจจัยสนับสนุนต่อการดำเนินงาน : สมาชิกที่เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการจัดการสารเคมีและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ทำให้เกิดบรรยากาศการแลกเปลี่ยนความรู้ที่ดี สามารถบรรลุตามหัวข้อที่กำหนดได้ทั้งหมด

แนวทางการพัฒนา : การทำ CoP ต้องใช้ความรู้ ความเข้าใจ และควรทำอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรได้เรียนรู้และนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในงาน ทำให้เกิดการโอนถ่ายความรู้และเป็นประโยชน์ต่อสำนักฯ ให้มากที่สุด

ผู้รวบรวม
(นางกนกวรรณ ตุ่นสกุล)

ผู้ตรวจสอบ
(นางปราณี นาคประสิทธิ์)

เลขที่ทีมงานการจัดการความรู้และสารสนเทศ สคอ.

หัวหน้าทีมงานการจัดการความรู้และสารสนเทศ สคอ.



ภาพการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยเทคนิคชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2

เรื่อง แนวทางการจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร



ผลของความสำเร็จ

คู่มือ “แนวทางการจัดการสารเคมีในห้องปฏิบัติการของสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร”



