



รายงานประจำปี 2556

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170
โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344
www.inmu.mahidol.ac.th

คำนำ



สถาบันโภชนาการได้จัดทำรายงานประจำปี 2556 ขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่สำคัญในทุกพันธกิจ เพื่อให้ทราบถึงความก้าวหน้าและผลสำเร็จในการดำเนินงานของสถาบันตามวิสัยทัศน์ของสถาบันที่มุ่งมั่นเป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับประเทศและภูมิภาค ภายในปี พ.ศ. 2558 ในปี 2556 สถาบันมีผลการดำเนินงานที่สำคัญ เช่น ด้านการวิจัย มีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ 7 เรื่อง ระดับนานาชาติ 23 เรื่อง มีผลงานวิจัยนำไปใช้ประโยชน์ในสังคม 3 เรื่อง นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ 4 เรื่อง และนำไปใช้ประโยชน์ในการกำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ 2 เรื่อง ด้านความร่วมมือทางวิชาการ ได้ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ และวิทยาลัยการจัดการมหาวิทยาลัยมหิดล เปิดหลักสูตรปริญญาโท สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับอุตสาหกรรมอาหารไทยในการรับมือต่อการเปิดเสรีทางเศรษฐกิจอาเซียน และได้ร่วมกับอายิโนะโมะโต๊ะ โคอินค์ ประเทศญี่ปุ่น และ บริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด จัดตั้ง “หน่วยวิจัยและการศึกษาและวิทยาศาสตร์ประสาธน์สัมผัสเพื่อโภชนาการที่ดี” โดยมุ่งเน้นการศึกษาและงานวิจัยด้านรสชาติอาหารต่อภาวะโภชนาการและสุขภาพ ตลอดจนได้ร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการเปิดระบบออนไลน์แนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) เพื่อส่งเสริมการจัดการอาหารกลางวันในสถานพัฒนาเด็กและโรงเรียนให้คุ้มค่า และถูกหลักโภชนาการ เป็นต้น นอกจากนี้ สถาบันโภชนาการยังได้รับประกาศเกียรติคุณห้องปฏิบัติการความร่วมมือการทดสอบทางการแพทย์และสาธารณสุข ประจำปี 2556 และรางวัลความเป็นเลิศระดับเงิน (ISO/IEC17025:2005) จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขอีกด้วย

ผมขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มที่ เพื่อให้สถาบันมีการพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง และสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคม และประเทศชาติ รวมทั้งขอขอบคุณผู้ที่ให้การสนับสนุนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดทำรายงานฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

(รองศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะะสิต)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

สารบัญ

❖ คำนำ	
❖ ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ	3
❖ แผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการปี พ.ศ. 2556-2559	4
❖ ประวัติสถาบันโภชนาการ	12
❖ โครงสร้างการบริหารงาน	15
❖ รางวัลและผลงานดีเด่น	20
❖ ทรรศนารบุคคล	25
❖ งบประมาณ	31
❖ เทคโนโลยีสารสนเทศ	33
❖ ความร่วมมือทางวิชาการ	36
❖ สวัสดิการ	39
❖ การวิจัย	41
❖ การศึกษา	47
❖ การบริการวิชาการ	50
❖ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและการกีฬา	64

ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการได้กำหนดปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์ และพันธกิจ ไว้ดังนี้

ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

ปณิธาน (Determination)

สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับประเทศและภูมิภาคภายในปี พ.ศ. 2558

พันธกิจ (Mission)

1. ดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อภาคสังคมและเศรษฐกิจ ในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและภูมิภาค
2. สร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมทางวิชาชีพ และสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคม และภูมิภาค
3. ให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการโดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
4. สร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในทุกพันธกิจ

แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ ปี พ.ศ. 2556-2559

สถาบันโภชนาการได้กำหนดแผนยุทธศาสตร์ปี พ.ศ. 2556-2559 ไว้ดังนี้

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 :	สร้างความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Research Excellence in Food and Nutrition for Health)
เป้าประสงค์	เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสุขภาพ ชุมชน สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p>1</p> <p>เสริมสร้างความเข้มแข็งในสาขาวิจัยที่เป็นจุดแข็งและสาขาใหม่ที่มีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำ Research Road Map ที่สอดคล้องกับแผนการพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและมหาวิทยาลัย โดยเน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากรและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย 2. ส่งเสริมการสร้างงานวิจัย (แบบสหสาขา) ที่ชี้้นำการพัฒนาประเทศด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ ตามกรอบการวิจัยของประเทศเป็นฐาน โดยคำนึงถึงการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง 3. พัฒนาระบบเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการทั้งในประเทศ ประเทศกลุ่มอาเซียน และต่างประเทศ เช่น กระบวนการทำงานวิจัย เครื่องมือ เทคโนโลยีและทรัพยากร เป็นต้น 4. เพิ่มระบบและช่องทางการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชน 5. สร้างงานวิจัยสาขาใหม่เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของภาครัฐและเอกชนในการแก้ปัญหาอาหารและโภชนาการของชาติที่ตอบสนองสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ อาหารโภชนาการในภาวะพิบัติภัยและการวิจัยเชิงนโยบาย 6. สร้างงานวิจัยสาขาใหม่เพื่อเตรียมความพร้อมและแก้ปัญหาด้านอาหารและโภชนาการของชาติ เช่น อาหารโภชนาการในภาวะพิบัติภัย และการวิจัยเชิงนโยบาย เป็นต้น
<p>2</p> <p>พัฒนาศักยภาพและส่งเสริมความก้าวหน้าของนักวิจัยสู่ความเป็นมืออาชีพ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ส่งเสริมแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำงานวิจัยแก่บุคลากรด้านการวิจัยผ่านความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ 2. พัฒนาระบบบ่มเพาะนักวิจัยรุ่นใหม่ เช่น ระบบพี่เลี้ยง การฝึกอบรม การจัดกลุ่มวิจัย การสนับสนุนทุนวิจัย การแลกเปลี่ยนนักวิจัยกับหน่วยงานในต่างประเทศ เป็นต้น 3. ส่งเสริมการพัฒนาภาระงานตาม Career Path ของบุคลากรสายวิชาการแต่ละตำแหน่งงานที่เน้นวิจัยเป็นหลัก 4. ขออัตรากำลังเพิ่มสำหรับนักวิจัยระดับปริญญาโทเพื่อสนับสนุนการวิจัย 5. ขออัตรากำลังในระดับปริญญาเอก (อาจารย์และนักวิจัย) เพื่อเตรียมการทดแทนบุคลากรเกษียณอายุ
<p>3</p> <p>พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและระบบส่งเสริมการวิจัยที่แข่งขันได้ใน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับปรุงระบบบริหารจัดการเครื่องมือและทรัพยากรสนับสนุนงานวิจัยที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับทิศทางการวิจัยของสถาบัน 2. สนับสนุนบทบาทของคณะกรรมการวิจัยในการเสริมความเข้มแข็งในการทำงานวิจัยของสถาบันที่ตอบสนองทิศทางการวิจัยของประเทศไทยและภูมิภาค

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 :	สร้างความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Research Excellence in Food and Nutrition for Health)
ระดับชาติและนานาชาติ	3. ปรับปรุงระบบการบริหารงานวิจัยให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับทิศทางการวิจัยของสถาบัน (Information System and Management System)
<p style="text-align: center;">4</p> ส่งเสริมภาพลักษณ์และสร้างผลกระทบจากงานวิจัยให้เป็นที่ประจักษ์ต่อสังคม	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาระบบและกลไกสนับสนุนการผลิตผลงานตีพิมพ์ที่มีประสิทธิภาพ 2. พัฒนาระบบและกลไกในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยไปสู่สาธารณะ 3. สร้างระบบและกลไกในการคิดต่อยอดและการนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ เพื่อให้เกิดผลกระทบเชิงสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม หรือนโยบายที่เป็นรูปธรรม 4. ส่งเสริมการสร้างทรัพย์สินทางปัญญาจากผลงานวิจัย 5. ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดประชุมวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติเพื่อเผยแพร่ผลงานสู่สาธารณะ และพัฒนาเครือข่ายทางวิชาการ
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560 <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลงานวิจัยไม่น้อยกว่า 130 เรื่องได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 2. ผลงานวิจัยไม่น้อยกว่า 30 เรื่องถูกนำไปใช้ประโยชน์ในการแก้ปัญหา/กำหนดนโยบายสาธารณะของชุมชน สังคม ประเทศ และในเชิงพาณิชย์ 3. บทความได้รับการอ้างอิง (Citation) ใน Peer Reviewed Journals/ Refereed Journals หรือในฐานะข้อมูลระดับชาติหรือระดับนานาชาติเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 5 ครั้งโดยเฉลี่ยต่อจำนวนบทความทั้งหมด 4. ผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ได้รับเกณฑ์คุณภาพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามเกณฑ์การประเมินของ สมศ. 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :	สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)
เป้าประสงค์	เพื่อผลิตมหาบัณฑิตและดุษฎีบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับ และเพื่อรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p style="text-align: center;">1</p> พัฒนาหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศภูมิภาคอาเซียน และนานาชาติ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับปรุงหลักสูตรปริญญาเอกให้มีการเพิ่มแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย (แบบ ก1.) 2. ปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบระยะเวลาที่ สกอ. กำหนดโดยให้ผู้ใช้บัณฑิตหรือองค์กรระหว่างประเทศมีส่วนร่วมในกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร 3. เพิ่มหลักสูตรนานาชาติในระดับปริญญาเอก 4. สร้างระบบและดำเนินการประกันคุณภาพภายในด้านการศึกษา

<p>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :</p>	<p>สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)</p>
<p>2 พัฒนาศักยภาพอาจารย์ ให้มีประสิทธิภาพและ ความเชี่ยวชาญด้านวิชาการ ทักษะการสอน ทักษะการ วิจัยทางการศึกษา และ บูรณาการงานวิจัย ในการสอน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างระบบอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือ ให้คำแนะนำด้านการสอนและการบูรณาการงานวิจัยในการสอนให้แก่อาจารย์ใหม่ 2. พัฒนาศักยภาพผู้ช่วยอาจารย์ให้สามารถศึกษาต่อระดับปริญญาเอกตามช่วงเวลาที่เหมาะสม 3. สนับสนุนให้อาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการภายในระยะเวลาที่กำหนด 4. สนับสนุนการวิจัยทางการศึกษาของอาจารย์ 5. สนับสนุนให้อาจารย์เข้ารับการอบรม/สัมมนา ด้านพัฒนาการเรียนการสอน 6. พัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้สามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรม สำหรับจัดการเรียนการสอน 7. สนับสนุนอาจารย์ในการพัฒนาทักษะด้านวิชาการ และเสนอผลงานในต่างประเทศ
<p>3 พัฒนาศักยภาพนักศึกษา ให้มีความรู้และทักษะทาง วิชาการด้านอาหารและ โภชนาการที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้ใช้ บัณฑิต มีค่านิยมและ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึง ประสงค์ตามกรอบของ มหาวิทยาลัยมหิดล</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ยกย่องเชิดชูนักศึกษาที่มีผลงานทางวิชาการและผลงานการรับใช้สังคม 2. สนับสนุนนักศึกษาให้มีประสบการณ์ทางวิชาการในต่างประเทศ 3. ส่งเสริมการได้งานทำ เป็นเจ้าของธุรกิจ และ/หรือศึกษาต่อ หลังสำเร็จการศึกษาและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 4. พัฒนาศักยภาพนักศึกษาเพื่อส่งเสริมค่านิยมและคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบของมหาวิทยาลัยมหิดล 5. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาการหรือทักษะด้านการวิจัย ทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ 6. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้การอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรมและพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาต่างประเทศ
<p>4 พัฒนาระบบการบริหาร จัดการการศึกษา งานกิจการนักศึกษา และ ระบบการบริการนักศึกษา ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาศักยภาพของบุคลากร และส่วนงาน และระบบการให้บริการนักศึกษาเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานด้านการศึกษาของประเทศ 2. สนับสนุนการดำเนินงานประจำสู่งานวิจัยของบุคลากรด้านสนับสนุนการศึกษาเพื่อปรับปรุงระบบการให้บริการการศึกษา 3. นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในระบบการให้บริการ และการบริหารจัดการทางการศึกษาเพิ่มขึ้น 4. พัฒนาทักษะการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษให้แก่บุคลากรสายสนับสนุนการศึกษา 5. พัฒนาระบบการให้บริการนักศึกษาด้านคุณภาพชีวิตและศักยภาพด้านการดำรงชีวิตในสังคม
<p>5 สร้างและพัฒนาเครือข่าย ความร่วมมือในการพัฒนา คุณภาพการจัดการศึกษา ทั้งในระดับชาติและ นานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำหลักสูตรโครงการร่วมมือกับคณะ/สถาบันภายในมหาวิทยาลัยมหิดล และสถาบันการศึกษารวมถึงหน่วยงานอื่นๆทั้งระดับประเทศ และระดับนานาชาติ 2. จัดหาและจัดระบบเพื่อให้มีทุนและสิ่งสนับสนุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาจากเครือข่ายความร่วมมือ 3. จัดกิจกรรมเพื่อสร้างเครือข่ายกับศิษย์เก่าของสถาบันโภชนาการ 4. ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์มีส่วนร่วมในกิจกรรมทางวิชาการและกิจกรรมที่มีส่วนใน

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :	สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)
	การรับผิดชอบต่อสังคม(CSR) ร่วมกับองค์กรที่มีความตกลงร่วมมือกัน หรือเป็นสมาชิกความร่วมมือทั้งในประเทศ/ภูมิภาค และต่างประเทศ 5. จัดระบบให้มีการแลกเปลี่ยนนักศึกษาและบุคลากรกับองค์กรที่มีความตกลงร่วมมือกัน ทั้งภายใน ประเทศ/ภูมิภาค และต่างประเทศ
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560 <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ใช้บัณฑิตพึงพอใจต่อคุณภาพไม่น้อยกว่าระดับ 4 จาก 5 คะแนน 2. นักศึกษาไม่น้อยกว่า 20 คนได้รับรางวัลทางวิชาการ 3. นักศึกษาไม่น้อยกว่า 5 คนมีประสบการณ์ทางวิชาการในต่างประเทศ 4. ผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ต่อปีได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี 5. ผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี ทั้งในหน่วยงานระหว่างประเทศ บริษัทข้ามชาติ และ/หรือประกอบการในกลุ่มประเทศอาเซียน 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 :	สร้างความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ (Academic Service Excellence in Food and Nutrition)
เป้าประสงค์	เพื่อให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน และส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p>①</p> <p>พัฒนาระบบและกลไกการให้บริการทดสอบตัวอย่างอาหารที่มีประสิทธิภาพ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขยายขอบข่ายการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการตามระบบ ISO/IEC 17025:2005 2. บริหารจัดการพื้นที่ เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการทดสอบ 3. พัฒนาระบบการทดสอบที่รวดเร็วและประหยัดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง 4. ประเมิน ระบุ และพัฒนากระบวนการบริการทดสอบที่มีความเฉพาะและ/หรือไม่ซ้ำซ้อนกับหน่วยงานอื่น 5. สร้างพันธมิตร/ความร่วมมือร่วมที่เป็นทางการ (MOU) เพื่อเพิ่มช่องทางในการรับตัวอย่างมาทดสอบที่สถาบัน 6. เพิ่มประสิทธิภาพในการรับตัวอย่างจากลูกค้า 7. สื่อสารทางการตลาดเกี่ยวกับการบริการทดสอบ โดยเฉพาะในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารที่ตั้งอยู่ในภาคตะวันตก และกลุ่มลูกค้า SME และ OTOP 8. พัฒนาระบบการให้บริการทดสอบที่มีศักยภาพในการแข่งขันกับคู่แข่ง เช่น e-channel เป็นต้น

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 :	สร้างความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ (Academic Service Excellence in Food and Nutrition)
<p style="text-align: center;">2</p> พัฒนาระบบและกลไกการบริการรับจ้างวิจัยที่มีประสิทธิภาพ เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการแก่ภาคเอกชนสู่การต่อยอดในเชิงพาณิชย์	<ol style="list-style-type: none"> 1. สื่อสารทางการตลาดงานบริการรับจ้างวิจัยกับภาคเอกชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ 2. พัฒนาทักษะการบริหารจัดการแก่บุคลากรที่เกี่ยวข้อง 3. พัฒนาระบบการบริหารจัดการของศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเกิดความถูกต้องในการเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ 4. พัฒนาระบบการรับรองผลิตภัณฑ์ภายใต้ตราสัญลักษณ์ของสถาบัน 5. พัฒนาระบบและมาตรฐานคุณภาพด้านโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร
<p style="text-align: center;">3</p> ส่งเสริมการนำองค์ความรู้เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการบริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนและสังคม	<ol style="list-style-type: none"> 1. กำหนดกรอบ/หัวข้อ (theme) ของความรู้ที่นำไปเผยแพร่สู่สาธารณะที่ชัดเจน เพื่อการแก้ปัญหาอาหารและโภชนาการของสังคมที่ต่อเนื่องและยั่งยืน 2. สื่อสารการตลาดเกี่ยวกับหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ผ่านช่องทางที่เข้าถึงลูกค้าได้ง่ายและทั่วถึง 3. ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสู่การบริการสังคม ชุมชน และผู้ประกอบการ 4. ปรับปรุงผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดความทันสมัยและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในสังคมเพื่อเพิ่มมูลค่า 5. ส่งเสริมให้นักวิชาการเข้ารับการพัฒนาศักยภาพด้านการสื่อสารสู่สาธารณะ 6. พัฒนาระบบและกลไกการบริการจัดอบรมให้ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่หน่วยงานต่างประเทศ
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560 <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ใช้บริการหลักพึงพอใจต่อบริการที่ได้รับไม่น้อยกว่า 4.5 จาก 5 คะแนน 2. มีโครงการรับจ้างวิจัยหรือเป็นที่ปรึกษาแก่ภาคเอกชนหรือหน่วยงานต่างประเทศไม่น้อยกว่า 20 โครงการ 3. มีโครงการที่พัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชนไม่น้อยกว่า 2 โครงการ 4. มีโครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศไม่น้อยกว่า 2 โครงการ 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร(High Performance and Sustainable Organization)
เป้าประสงค์	เพื่อการบริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล มีสมรรถนะและผลผลิตที่สูงขึ้น และพึ่งพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนบนพื้นฐานของบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p style="text-align: center;">1</p> พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลและการบรรลุเป้าหมายที่ท้าทาย	<ol style="list-style-type: none"> 1. ถ่ายทอดนโยบาย ยุทธศาสตร์ และสื่อสารผลการดำเนินงานขององค์กรจากผู้บริหารไปสู่ผู้ปฏิบัติอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ เพื่อการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกระดับในการขับเคลื่อนองค์กร 2. ประเมินผลการบริหารจัดการองค์กรของผู้บริหาร 3. นำผลการประเมินไปจัดทำแผนพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ท้าทาย

<p>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :</p>	<p>พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร(High Performance and Sustainable Organization)</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 4. ดำเนินการบริหารความเสี่ยงอย่างต่อเนื่องและเกิดประสิทธิผล 5. นำระบบการจัดการองค์กรแบบ EdPEx มาใช้ในการควบคุมคุณภาพภายใน 6. จัดเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นหรือเทคนิคการบริหารงานระหว่างผู้บริหารสถาบันกับผู้นำองค์กรทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ และภาคเอกชนในประเทศและต่างประเทศ 7. พัฒนาความรู้และทักษะด้านการบริหารจัดการองค์กรและการบริหารจัดการรายได้และต้นทุนแก่ผู้บริหารอย่างต่อเนื่อง และแสวงหาที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการรายได้และต้นทุน 8. ปรับปรุงช่องทางการรับฟังความคิดเห็นในการบริหารงานโดยตรงจากบุคลากร ลูกค้า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีประสิทธิภาพ
<p style="text-align: center;">2</p> <p>พัฒนาระบบการจัดการทรัพยากรบุคคลให้มีบทบาทเชิงรุก</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ส่งเสริมการปฏิบัติงานตามตำแหน่งงาน/จรรยาบรรณวิชาชีพ 2. ส่งเสริมและสร้างความผูกพันต่อองค์กร และทัศนคติเชิงบวกในการทำงานให้พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลง 3. พัฒนากลไกในการเพิ่มศักยภาพหัวหน้ากลุ่มวิชาและหัวหน้างานด้านการบริหารโดยมุ่งเน้นการประสานงานงาน เพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพ 4. นำผลการประเมินจากผู้ใช้บริการมาปรับปรุงและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน 5. จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรและแผนทดแทนบุคลากรเกษียณอายุในปี 2559 6. สร้างระบบและกลไกที่สนับสนุนให้บุคลากรสามารถเข้าสู่ความก้าวหน้าในตำแหน่งงานที่สูงขึ้น 7. สร้างระบบพี่เลี้ยงที่ชัดเจนสำหรับบุคลากรทดแทนบุคลากรเกษียณอายุทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน 8. ส่งเสริมกิจกรรมพัฒนาสุขภาพกายและจิตของบุคลากร 9. จัดกิจกรรมเชิดชูบุคคลที่ได้รับรางวัลและสร้างชื่อเสียงให้กับสถาบัน หรือเป็นคนต้นแบบของสังคม 10. สร้างสังคมแห่งการเรียนรู้โดยส่งเสริมการจัดการความรู้ภายในและภายนอกสถาบัน เช่น จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ทำงานเฉพาะกลุ่มงานระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยผ่านเครือข่าย COPs เป็นต้น 11. ส่งเสริมศักยภาพบุคลากรเพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากร ในการเข้าสู่ตำแหน่งบริหาร
<p style="text-align: center;">3</p> <p>สร้างความร่วมมือจากประชาคมในมหาวิทยาลัยและภาคีภายนอกทุกภาคส่วน เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและผลักดันชื่อเสียง</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย เพื่อการร่วมใช้และแบ่งปันทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ 2. ร่วมเป็นพันธมิตรกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน เพื่อความร่วมมือทางวิชาการที่มีประสิทธิภาพและการบรรลุเป้าหมายที่ทำนาย

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร(High Performance and Sustainable Organization)
<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">แสวงหาและบริหาร ทรัพยากรและรายได้เพื่อ การพึ่งพาตนเองได้อย่าง มั่นคงและยั่งยืน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. บริหารจัดการทางการเงิน บัญชี และพัสดุอย่างมีประสิทธิภาพและโปร่งใสโดยใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการตรวจสอบของมหาวิทยาลัย 2. แสวงหารายได้และบริหารทรัพย์สินจากพันธกิจการศึกษา การวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อการพึ่งพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน 3. บริหารจัดการการลงทุนเพื่อเพิ่มดอกผลและประโยชน์สูงสุดภายใต้ความเสี่ยงที่ยอมรับได้ 4. ส่งเสริมให้มีการใช้ทรัพยากรร่วมกันในกิจกรรมทุกด้านของสถาบัน (โครงสร้างพื้นฐาน ห้องปฏิบัติการ อาคาร สิ่งปลูกสร้าง และทรัพย์สิน/ครุภัณฑ์) พร้อมการสร้างวัฒนธรรมการแบ่งปันภายในสถาบัน
<p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">พัฒนาระบบบริหารจัดการ พลังงาน สิ่งแวดล้อม และ ความปลอดภัยอย่าง ต่อเนื่องและยั่งยืน (Green University)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาระบบจัดการพลังงานภายในและภายนอกอาคาร เพื่อประหยัดพลังงาน และสอดคล้องกับแผนการจัดการพลังงานของมหาวิทยาลัย 2. ส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน 3. รมรณรงค์อนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมให้กับบุคลากร นักศึกษา และบุคคลภายนอก 4. พัฒนาระบบและกลไกการดูแลรักษาความปลอดภัยภายในและภายนอกอาคาร 5. พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่สนับสนุนการดำเนินงานทุกพันธกิจ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คำนึงถึงความปลอดภัยสูง
<p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">พัฒนาระบบฐานข้อมูล โครงสร้าง และ ปัจจัยพื้นฐานด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อ สนับสนุนทุกพันธกิจ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อตอบสนองการดำเนินงานทุกพันธกิจอย่างต่อเนื่อง 2. พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้าน ICT 3. พัฒนาระบบเครือข่ายและอินเทอร์เน็ต การเชื่อมต่อสัญญาณเครือข่ายร่วมกับมหาวิทยาลัย เพื่อป้องกัน ตรวจสอบการสูญหาย และการโจรกรรมข้อมูล 4. พัฒนาความรู้และทักษะด้าน IT แก่บุคลากรและนักศึกษา
<p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">สร้างระบบและกลไกการ สื่อสารภายในและ ภายนอกสถาบันเพื่อ ภาพลักษณ์และ ความสัมพันธ์ที่ดี</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. กำหนดนโยบายในการเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นกลางสู่สาธารณะ 2. สร้างเครือข่ายการสื่อสารภายนอกเพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารสู่สาธารณะอย่างสม่ำเสมอ 3. พัฒนาระบบการสื่อสารภายใน เพื่อให้เกิดความร่วมมือและความสัมพันธ์ที่ดี 4. เพิ่มช่องทางที่หลากหลายในการประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข่าวสาร และผลงาน สู่สาธารณะ เช่น สื่อสังคมออนไลน์/ Social Network 5. จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อการเผยแพร่ผลงานเชิงประจักษ์ของสถาบันผ่านสื่อต่างๆ รวมถึงการจัดกิจกรรมตามพันธกิจและการบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม
<p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;">สนับสนุนการมีส่วนร่วม ของบุคลากรและนักศึกษา ในการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. รมรณรงค์ให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและศาสนาอย่างต่อเนื่อง 2. ส่งเสริมกิจกรรมเชิงบูรณาการงานวิชาการหรือองค์ความรู้ที่มีอยู่ในสถาบันสู่การทำกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ชุมชน ภาคเอกชน หรือสื่อสาธารณะ 3. อนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่อาหารไทย

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร(High Performance and Sustainable Organization)
<p>ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มี Corporate KPI ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 บรรลุผลตามเป้าหมายที่วางไว้ 2. ความสำเร็จของการบริหารงานไม่น้อยกว่าระดับ 4.25 จาก 5 คะแนน 3. ความสำเร็จในการกำกับติดตามการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปตามแผนการใช้จ่ายที่กำหนดไว้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95 ต่อปี 4. มีผลการประเมินองค์กรตามเกณฑ์คุณภาพ EdPEx ไม่น้อยกว่า 200 คะแนน 5. บุคลากรไม่น้อยกว่า 10 คนได้รับการเลื่อนตำแหน่งสูงขึ้นตามแผนพัฒนาบุคลากรที่กำหนดไว้ 6. มีผลการประเมินความผูกพัน ความพึงพอใจ และไม่พึงพอใจของบุคลากรไม่น้อยกว่า 4.5 จาก 5 คะแนน 7. อัตราการใช้พลังงานต่าง ๆ ลดลง <ol style="list-style-type: none"> 7.1 ไฟฟ้าลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.2 น้ำประปาลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.3 น้ำมันเชื้อเพลิงลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.4 กระดาษลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 	

ประวัติสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ตั้งอยู่เลขที่ 25/25 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

ความเป็นมาของสถาบันโภชนาการ เริ่มจากปัญหาโภชนาการของประเทศไทยได้รับความสนใจจาก นักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากมหาวิทยาลัยและกระทรวง สาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF เป็นต้น ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับปัญหา โภชนาการในหน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายอุทัย พิศัลยบุตร ผู้อำนวยการกองโภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์ อมร นนทสุต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร. สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดลร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของปัญหา โภชนาการ คือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการแก้ไขปัญหานี้จะไม่ประสบความสำเร็จ หากให้หน่วยงานด้าน สาธารณสุขรับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกัน ทั้งด้านการบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษาวิจัย และการพัฒนา นักวิชาการด้านอาหารและ โภชนาการจึงเห็นพ้องกันว่าแผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) นอกจากนี้จะทำให้มีการร่วมประสานกันดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ ระดับประเทศ ระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการ แห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและพัฒนาบุคลากรและการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและ โภชนาการในประเทศ เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้องรับผิดชอบ คือ การวิจัยและการ จัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่าสมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการขึ้นในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิด การดำเนินงานที่คล่องตัวและสามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณา การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในขณะนั้นพบว่า มหาวิทยาลัยมหิดลมีความพร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการขึ้นในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีศาสตราจารย์ นายแพทย์ อารี วัลยะเสวี ซึ่งเป็นคณบดีคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีในขณะนั้น เป็นแกนนำสำคัญร่วมกับ ศาสตราจารย์ แพทย์หญิงสาคร ธนमितต์ ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ด้านโภชนาการเมื่อศึกษาอยู่ ณ ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 มีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการในลำดับถัดมา ได้แก่ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิง คุณสาคร ธนมิตร (พ.ศ. 2530-2534) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ (พ.ศ. 2534-2542) รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (พ.ศ. 2542-2546) รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ (พ.ศ. 2546-2550) และรองศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต (พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน)

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี เป็นสำนักงานชั่วคราว ประมาณปี พ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปี พ.ศ. 2529 ทั้งนี้ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2530

นับตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบัน สถาบันได้ดำเนินการดำเนินงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้านวิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน และมีปณิธาน คือ สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

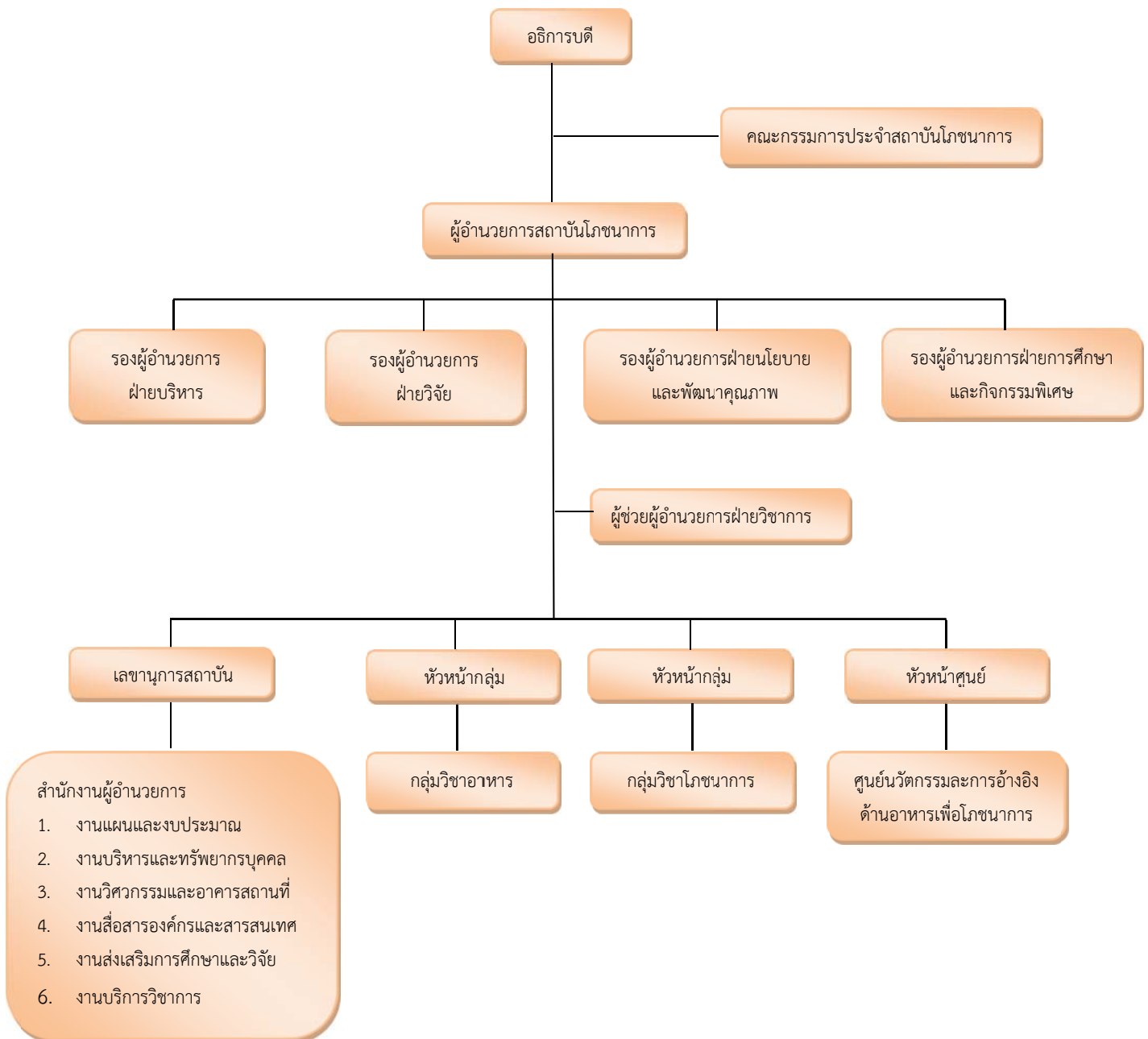
ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของสถาบันได้แก่ การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติโดยมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของชาติ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการในประเทศเพื่อนบ้านด้วย นอกจากนี้สถาบันยังได้รับการคัดเลือกให้เป็นศูนย์ประสานงานโภชนาการชุมชนและพฤติกรรมขององค์การอนามัยโลก และจัดให้เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ซึ่งมีเพียง 16 แห่งในโลก การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสถานะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลงจากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต จากการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของกลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยาพิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนทางด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์และการเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อเป็นสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน พ.ศ. 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550



โครงสร้างการบริหารงาน

สถาบันโภชนาการแบ่งหน่วยงานเป็นสำนักงานผู้อำนวยการ กลุ่มวิชาอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการ และศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ ดังนี้



ทำเนียบผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ (อดีต-ปัจจุบัน)



ศ.เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี
พ.ศ. 2521-2530



ศ.เกียรติคุณ พญ. คุณสาคร ชนมิตต์
พ.ศ. 2530-2534



ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์
พ.ศ. 2534-2542



รศ. ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต
พ.ศ. 2542-2546



รศ. ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ
พ.ศ. 2546 -2550



รศ. ดร.วิสิฐ จະวะเสีต
พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน

ผู้บริหาร สถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.วิสิฐ จະวะสิต
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผศ. ดร.วันทนี เกรัมย์สินยศ
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย



ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันท์
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.วิสิฐ จະวะลิต
ประธานกรรมการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
กรรมการ



ผศ. ดร.วันทนี เกรัมย์สินยศ
กรรมการ



ผศ. ดร.สิติมา จิตตินันท์
กรรมการ



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
กรรมการ



ศ. นพ.สุรัตน์ โคมินทร์
กรรมการ



รศ. ดร.แก้ว กังสतालอำไพ
กรรมการ



ผศ. ดร.ชนิดา ปโชติการ
กรรมการ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
กรรมการ



ผศ. ดร.ดร.อุไรพร จิตต์แจ้ง
กรรมการ



ผศ. ดร.เอกกราช เกตวัลท์
กรรมการ



ผศ. ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พัฒนา
กรรมการ



รศ. ดร.กัลยา กิจบุญชู
กรรมการ



นางวันเพ็ญ วิมลพีรพัฒนา
กรรมการ



นายสมโชค คุณสนอง
กรรมการ



นางศิริพร โกสุม
กรรมการ



น.ส.พัชรา ตันติศิริคุณ
กรรมการและเลขานุการ

รางวัลและผลงานดีเด่น

บุคลากรที่ได้รับรางวัล

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงาน ที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
1. ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์	นานาชาติ	The International Union of Nutritional Sciences (IUNS) Lifetime Achievement Award 2013	IUNS	ผลงานด้านอาหารและ โภชนาการ
2. ศ.เกียรติคุณ พญ. คุณสาคร ธนมิตร	นานาชาติ	ได้รับการยกย่องจาก IUNS ให้ เป็นบุคคลในตำนานโภชนาการ	IUNS	ผลงานด้านอาหารและ โภชนาการ
3. รศ. ดร.พัทธนี วินิจจะกุล	นานาชาติ	เป็นสมาชิก IUNS	IUNS	ผลงานด้านอาหารและ โภชนาการ
4. รศ. ดร.ประภาศรี ภูวเสถียร	นานาชาติ	Prof.Nevin Scrimshaw Award	Prof.Nevin Scrimshaw Award	Food Database
5. ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์	นานาชาติ	ประกาศเกียรติคุณผลงานดีเด่นใน โอกาสที่ได้รับเชิญไปบรรยาย ผลงานวิชาการ ในการประชุม "22 nd Workshop on Asian Nutrition"	มหาวิทยาลัย Nakamura Gakuen ประเทศญี่ปุ่น	Biomedical and nutritional effects of antioxidant Coenzyme Q10 in chronic diseases
6. อ. ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์	ชาติ	ทุนวิจัย Amway Research Grant	การประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7	การศึกษาสมบัติทางชีวเคมีใน การต้านโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง บางชนิดของใบ Gynura divaricata และ Gynura procumbens
7. ผศ. ดร. เวณิกา เบ็ญจพงษ์	ชาติ	รางวัลผลงานแบบโปสเตอร์ ยอดเยี่ยม	การประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 7	ประเมินการได้รับวิตามินซี นิยมใช้ในอาหารที่นักเรียน บริโภคในจังหวัดนครปฐม
8. รศ. ดร.วิสิฐ จະวะลิต	ชาติ	ผู้มีความสมบัติของความเป็น High Performance Organization (HPO) management อย่างเท่า เทียมด้าน Integrity	วารสาร PEOPLE "คน"	มีพฤติกรรมในการเป็นผู้นำ องค์กรที่มีความซื่อสัตย์ทั้งต่อ ตนเองและผู้อื่น

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับการศึกษา	ชั้นปี	รางวัลระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงานที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
1. น.ส.พัฒน์นียา ปรางทิพย์ Ms.Pattaneeya Prangtip	ปริญญาเอก	รหัส 50 สำเร็จการ ศึกษาแล้ว	ชาติ	การเผยแพร่ ผลงาน วิทยานิพนธ์	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย มหิดล	Amelioration of hyperglycemia, hyperlipidemia, oxidative stress and inflammation in streptozotocin-induced diabetic rats fed a high fat diet by riceberry supplement
2. น.ส.จุฑาทิพย์ โพธิ์สุวรรณ Ms. Juthathip Posuwan	ปริญญาโท	4 สำเร็จการ ศึกษาแล้ว	ชาติ	การเผยแพร่ ผลงาน วิทยานิพนธ์	บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย มหิดล	Long-term supplementation of high pigmented rice bran oil (<i>Oryza sativa</i> L.) on amelioration of oxidative stress and histological changes in streptozotocin-induced diabetic rats fed a high fat diet; Riceberry bran oil.
3. นางเกศกนก สุกแดง Mrs. Katekanok Sookdang	ปริญญาโท	รหัส 51 สำเร็จการ ศึกษาแล้ว	ชาติ	Best Oral Presentation Award	The Nutrition Association of Thailand	The Emergency Food Package for Patients on Tube Feeding During Disaster
4. น.ส.แม่น้ำ เชิดเกียรติศักดิ์ Ms. Maenum Chirdkiatisak	ปริญญาโท	รหัส 53 สำเร็จการ ศึกษาแล้ว	ชาติ	Best Oral Presentation Award	The Nutrition Association of Thailand	Development and Validation of a Physical Activity Tool for at Risk People for Diabetes in Chiang Mai Province, Thailand
5. น.ส.จุฑามาศ ทองลิ้ม Ms. Jutamatt Tonglim	ปริญญาโท	3 สำเร็จการ ศึกษาแล้ว	ชาติ	ทุนอุดหนุนการ วิจัย (ประเภท บัณฑิตศึกษา)	สำนักงานคณะกรรมการ การวิจัย แห่งชาติ	Antioxidant and Enzyme Inhibitory Activities of Thai Herbal Teas in Comparison to Conventional Teas (<i>Camellia Sinensis</i>)

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับการศึกษา	ชั้นปี	รางวัลระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงานที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
6. น.ส.พุทธา สอนจันทร์ Ms. Puttacha Sornchan	ปริญญาโท	2	ชาติ	โปสเตอร์ ระดับดี	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี	สารสกัดจากพืช เรื่อง การศึกษาสมบัติด้านการ ทำงานของเอนไซม์ไลเปส จากสารสกัดพริกหวานด้วย ตัวทำละลายที่แตกต่างกัน

บุคลากรดีเด่น

รางวัล	ผู้ได้รับรางวัล
- ชำรษาการ ประเภทวิชาการ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
- พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการ	ดร. กัลยารัตน์ เครือวัลย์
- พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไป	นางพินภรณ์ สุจันประเสริฐ
- ลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ	นายสยาม เผือกศรี



รางวัลระดับส่วนงาน

สถาบันโภชนาการได้รับประกาศเกียรติคุณห้องปฏิบัติการความร่วมมือการทดสอบทางการแพทย์และสาธารณสุข ประจำปี 2556 และรางวัลความเป็นเลิศระดับเงิน (ISO/IEC17025:2005) จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข



การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

1. สำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านสาธารณสุข
2. ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นห้องปฏิบัติการที่ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามรายการและวิธีทดสอบ

ชนิดตัวอย่าง	รายการทดสอบ	วิธีทดสอบ
1. นมผงและนมพร้อมดื่ม	Moisture	- AOAC (2012) 927.05 - In-house method INMU-TM-FCH-01 based on AOAC (2012) 926.12
	Protein	AOAC (2012) 991.20
	Fat	AOAC (2012) 932.06
	Ash	AOAC (2012) 930.30
	Cholesterol	AOAC (2012) 976.26
	Vitamin B1, B2	In-house method INMU-TM-FCH-08 based on AOAC (2012) 942.23, 970.65 and Journal of Chromatography 318, 1985, 412-416
	Sugar	AOAC (2012) 980.13
	Fe, Cu, Mg, Zn	AOAC (2012) 984.27
2. น้ำพริกสำเร็จรูป	Water Activity	AOAC (2010) 978.18
3. น้ำ	pH	ISO 10523:2008
4. เครื่องดื่มน้ำผลไม้	Benzoic acid and Sorbic acid	Compendium of Methods for Food Analysis, Thailand, Chapter I, 2003

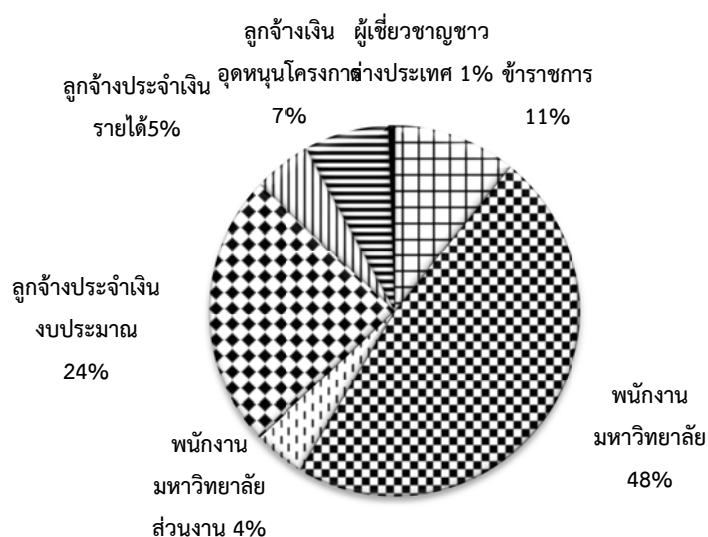
ทรัพยากรบุคคล

จำนวนบุคลากร

ในปีงบประมาณ 2556 สถาบันมีบุคลากร รวมทั้งสิ้น 176 คน จำแนกเป็นสายวิชาการ 35 คน (ร้อยละ 20) และสายสนับสนุน 141 คน (ร้อยละ 80) ดังนี้

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินงบประมาณ	พนักงานมหาวิทยาลัย ส่วนงาน	ลูกจ้างประจำ เงินงบประมาณ	ลูกจ้างประจำ เงินรายได้ (กองทุน เฉพาะกิจ)	ลูกจ้างชั่วคราว เงินงบประมาณ (เงินอุดหนุน โครงการ)	ลูกจ้างชั่วคราว (ผู้เชี่ยวชาญชาว ต่างประเทศ)	รวม
สายวิชาการ	5	30	-	-	-	-	-	35
1. รองศาสตราจารย์	-	7	-	-	-	-	-	7
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์	5	12	-	-	-	-	-	17
3. อาจารย์	-	9	-	-	-	-	-	9
4. นักวิจัย	-	2	-	-	-	-	-	2
สายสนับสนุน	14	54	8	42	9	13	1	141
รวม	19	84	8	42	9	13	1	176

แผนภูมิที่ 1 จำนวนบุคลากร จำแนกตามประเภทบุคลากร ประจำปีงบประมาณ 2556

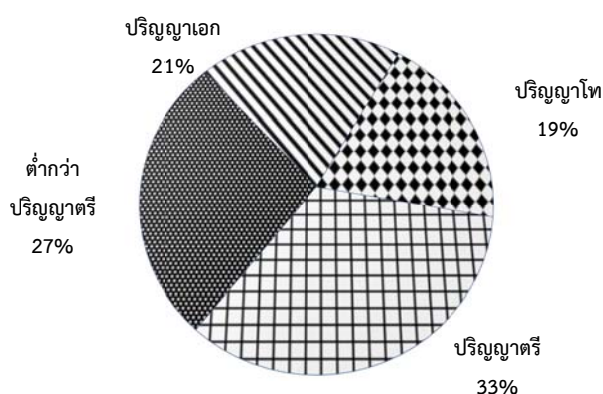


คุณวุฒิการศึกษา

สถาบันมีบุคลากรที่มีคุณวุฒิศึกษาปริญญาเอก 36 คน ปริญญาโท 34 คน ปริญญาตรี 58 และต่ำกว่าปริญญาตรี 48 คน รวมทั้งสิ้น 176 คน

ประเภท	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
1. สายวิชาการ	34	1	-	-	35
2. สายสนับสนุน	2	33	58	48	141
รวม	36	34	58	48	176

แผนภูมิที่ 2 คุณวุฒิการศึกษา



ตำแหน่งทางวิชาการ ตำแหน่งเชี่ยวชาญและตำแหน่งชำนาญการ

สถาบันมีผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 35 คน ผู้เชี่ยวชาญ 2 คน ผู้ชำนาญการ 4 คน รวมทั้งสิ้น 41 คน

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	พนักงานฯ ส่วนงาน	รวม
สายวิชาการ	5	30	-	35
1. รองศาสตราจารย์	-	7	-	7
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์	5	12	-	17
3. อาจารย์	-	9	-	9
4. นักวิจัย	-	2	-	2
สายสนับสนุน	2	4	-	6
1. ผู้เชี่ยวชาญ (นักปฏิบัติการวิจัย)	-	1	-	1
2. ผู้เชี่ยวชาญ (นักวิจัย)	1	-	-	1
3. ผู้ชำนาญการ (นักวิจัย)	1	-	-	1
4. ผู้ชำนาญการ (นักปฏิบัติการวิจัย)	-	1	-	1
5. ผู้ชำนาญการ (เจ้าหน้าที่วิจัย)	-	1	-	1
6. ผู้ชำนาญการ (นักประชาสัมพันธ์)	-	1	-	1
รวม	7	34	-	41

การพัฒนาบุคลากร

สถาบันได้สนับสนุนให้บุคลากรได้รับการพัฒนาศักยภาพทั้งทางด้านความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ได้แก่ การให้บุคลากรลาศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การเข้าร่วมฟังการบรรยาย ฝึกอบรม สัมมนา ดูงาน ตลอดจนการนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยใช้งบประมาณจากเงินงบประมาณจำนวน 24,700 บาท เงินรายได้ จำนวน 104,000 บาท และเงินกองทุนพัฒนาบุคลากร จำนวน 65,322 บาท รวมทั้งสิ้น 194,022 บาท

ประเภท	ในประเทศ	ต่างประเทศ	รวม
• การลาศึกษาต่อ ระดับปริญญาเอก (คน)	2	3	5
• การฝึกอบรม (ครั้ง)	82	-	83
• การสัมมนา (ครั้ง)	19	-	19
• การดูงาน (ครั้ง)	10	1	14
• การนำเสนอผลงานวิชาการ (ครั้ง)	13	4	17

นอกจากนี้ ในปีงบประมาณ 2556 สถาบันได้จัดสัมมนาบุคลากรเนื่องในโอกาสครบรอบ 36 ปีแห่งการสถาปนาสถาบัน หัวข้อ การพัฒนาคุณภาพองค์กรบนพื้นฐานของการทำงานร่วมกันอย่างมีความสุข ระหว่างวันที่ 1-2 สิงหาคม 2556 ณ จังหวัดเพชรบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรมีการพัฒนาทั้งด้านร่างกาย จิตใจ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงาน ทำให้ทำงานร่วมกันอย่างมีความสุข เกิดความผูกพันในองค์กร



การจัดอบรมและสัมมนา

ลำดับที่	เรื่อง	วันเดือนปี	จำนวนคน
1	จัดอบรมและศึกษาดูงาน “โรงงานน้ำดื่มแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคในภาชนะที่ปิดสนิท” แก่บุคคลผู้สนใจทั่วไป	24 ธ.ค. 2555 11 ก.พ. 2556 27 ส.ค. 2556	30 42 39
2	จัดอบรม “A Study Visit to Thailand on Food Processing” แก่ผู้เข้าอบรมจากประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนเกาหลี	30 พ.ย.-6 ธ.ค. 2555	8
3	จัดสัมมนา “10th INMU-MJN Nutrition Seminar Series "Development and Applications of Dietary Reference Intakes (DRIs)" แก่นักวิจัย นักวิชาการ	20 พ.ย. 2555	142
4	จัดสัมมนา "Application and uses of DRI and Developing DRI of (macro) nutrient intakes for population" แก่นักโภชนาการและองค์กรที่เกี่ยวข้องและนักศึกษาระดับปริญญาโทขึ้นไป	21 พ.ย. 2555	25
5	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “INMUCAL-Nutrients V3 และโปรแกรม INMU-Recipe Database” แก่บุคลากรสถาบันโภชนาการ	24 ธ.ค. 2555	15
6	จัดสัมมนาเรื่อง " Tackling unhealthy diets in a consumerized world : how effective are environmental policies in improving healthy eating behaviors" แก่อาจารย์ นักวิจัย และนักโภชนาการ	14 ม.ค. 2556	65
7	จัดสัมมนาบุคลากรสถาบันโภชนาการ เรื่อง "พิจารณาจัดทำร่างแผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการ พ.ศ. 2556-2559"	28-29 มี.ค. 2556	33
8	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “IMUCAL-Nutrients V3 ในการประเมินการบริโภคอาหาร” แก่นักวิชาการและบุคคลผู้สนใจทั่วไป	24-25 เม.ย. 2556	36
9	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนด้วยเครื่องผสม” แก่ผู้ประกอบการเกลือ	29 เม.ย. 2556	25
10	จัดอบรมนานาชาติ เรื่อง "Thailand Food and Nutrition Security" รุ่นที่ 3 แก่ผู้จัดการโครงการนักวิจัยและนักวิชาการจาก 15 ประเทศ โดยการสนับสนุนของสำนักงานความร่วมมือเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศ (สพร)	13-24 พ.ค. 2556	16
11	จัดอบรม เรื่อง "Training of trainers on Vegetable Cultivation and Consumption แก่หัวหน้างานส่งเสริมการเกษตรจากประเทศสาธารณรัฐอิสลามอัฟกานิสถานและสาธารณรัฐ	27-30 พ.ค. 2556	15

ลำดับที่	เรื่อง	วันเดือนปี	จำนวนคน
	ประชาชนบังคลาเทศ โดยการสนับสนุนของ FAO/RAP		
12	จัดอบรมเรื่อง " Instrumental analysis of chemical contaminant in foods" แก่ Ms.Aye Aye Chit ผู้ที่ได้รับทุน WHO จากประเทศสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์	3-7 มิ.ย. 2556	1
13	จัดอบรม "การผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด" แก่ผู้ผลิตและเจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จากประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมประชาธิปไตยศรีลังกา	24 มิ.ย. 2556	15
14	จัดอบรมเรื่อง "Food Control Work" แก่ผู้ได้รับทุน WHO จากประเทศสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์	15-19 ก.ค. 2556	15
15	จัดอบรม " การผลิตน้ำแคโรททาสเจอร์ไรซ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (จีเอ็มพี)" แก่บุคคลผู้สนใจทั่วไป	18 ก.ค. 2556	23
16	จัดอบรม "ขนมปังแซนวิชสุขภาพ+แยมผลไม้ลดน้ำตาล" แก่บุคคลผู้สนใจทั่วไป	8 ส.ค. 2556	26

การสร้างความผูกพันในองค์กร

สถาบันได้ดำเนินโครงการเสริมสร้างความสุข (Happinometer) เพื่อให้บุคลากรทุกระดับเกิดการมีส่วนร่วม เชื่อมโยงช่วยเหลือและส่งเสริมกัน มีสุขภาพกายและใจดีขึ้น เกิดความผูกพันในองค์กร โดยได้จัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น กิจกรรมสวนสร้างสุข กิจกรรมคุยสบายสไตล์ INMU และกิจกรรมยืดเหยียดร่างกายสไตล์ INMU เป็นต้น

กิจกรรมสวนสร้างสุข เป็นการจัดกิจกรรมร่วมกันของบุคลากร โดยใช้บริเวณโถง ชั้น 1 ของอาคารหอวิจัยทางคลินิก ซึ่งแวดล้อมไปด้วยแมกไม้ในสวนของสถาบัน เพื่อร่วมกันทำอาหาร โดยนำผักที่ปลูกไว้หลังอาคารสถาบันมาปรุงเป็นอาหารเพื่อรับประทานร่วมกัน อวยพรวันเกิด และร้องเพลงคาราโอเกะ ฯลฯ



กิจกรรมคุยสบายสไตล์ INMU เป็นกิจกรรมที่เชิญบุคลากรของสถาบันมาเล่าเรื่องราวความทรงจำในอดีต โดยให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างเป็นกันเองเพื่อถ่ายทอดวัฒนธรรมองค์กรในการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน สร้างความผูกพันของบุคลากรในองค์กร กำหนดจัดกิจกรรมทุก 3 เดือน/1 ครั้ง (พุธที่ 2 ของเดือน)



กิจกรรมยืดเหยียดร่างกายสไตล์ INMU เป็นกิจกรรมเตรียมความพร้อมร่างกายให้พร้อมทำงานในแต่ละวัน กำหนดจัดกิจกรรมทุกวันจันทร์ อังคาร พุธ สบติ ตั้งแต่เวลา 08.40-09.00 น. ณ บริเวณห้องโถงชั้น 1



งบประมาณ

ในปีงบประมาณ 2556 สถาบันได้รับเงินงบประมาณแผ่นดินและงบประมาณเงินรายได้เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย จำนวนเงิน 92,467,500.00 บาท และใช้จ่ายจริง จำนวนเงิน 87,940,741.77 บาท

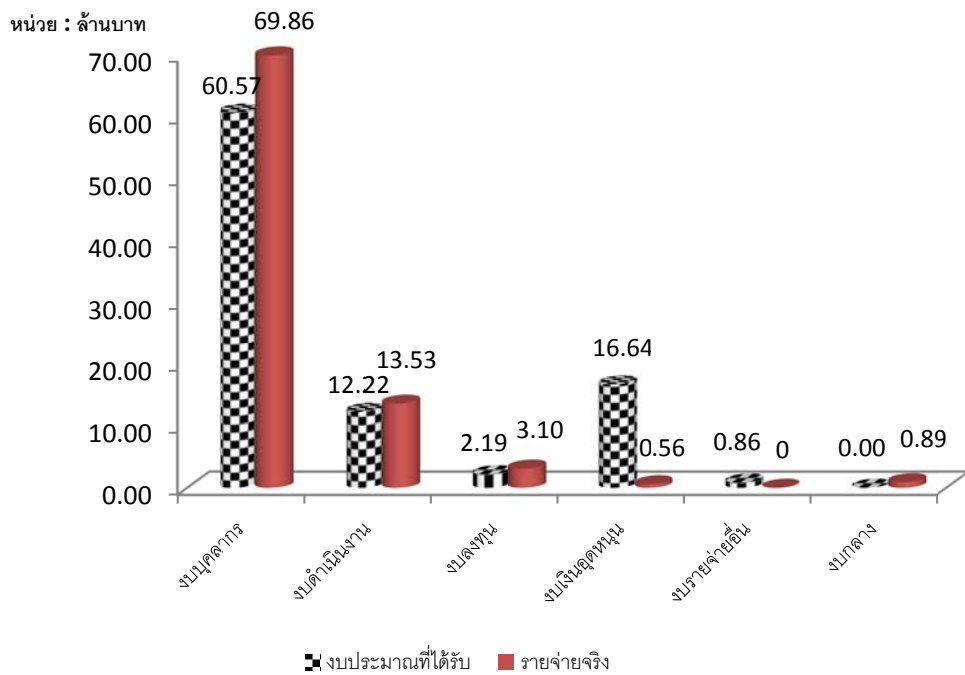
งบประมาณที่ได้รับจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2556 จำแนกตามงบรายจ่าย

หมวดรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้			รวมทั้งสิ้น	งบประมาณแผ่นดิน : เงินรายได้
		เงินรายได้สถาบันฯ	เงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ	รวม		
งบบุคลากร	56,531,700.00	2,944,700.00	1,092,000.00	4,036,700.00	60,568,400.00	93 : 7
งบดำเนินงาน	4,236,700.00	5,056,000.00	2,923,000.00	7,979,000.00	12,215,700.00	35 : 65
งบลงทุน	-	2,188,600.00	-	2,188,600.00	2,188,600.00	0 : 100
งบเงินอุดหนุน	6,900,000.00	9,704,800.00	35,000.00	9,739,800.00	16,639,800.00	41 : 59
งบรายจ่ายอื่น	-	705,000.00	150,000.00	855,000.00	855,000.00	0 : 100
งบกลาง	-	-	-	-	-	-
รวม	67,668,400.00	20,599,100.00	4,200,000.00	24,799,100.00	92,467,500.00	73 : 27

รายจ่ายจริงจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2556 จำแนกตามงบรายจ่าย

หมวดรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้			รวมทั้งสิ้น	งบประมาณแผ่นดิน : เงินรายได้
		เงินรายได้สถาบันฯ	เงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ	รวม		
งบบุคลากร	66,397,328.39	2,081,965.83	1,381,599.67	3,463,565.50	69,860,893.89	95 : 5
งบดำเนินงาน	7,167,633.61	4,942,379.71	1,417,501.87	6,359,881.58	13,527,515.19	53 : 47
งบลงทุน	147,154.01	2,778,749.10	174,153.20	2,952,902.30	3,100,056.31	5 : 95
งบเงินอุดหนุน	300,000.00	259,125.00	660.00	259,785.00	559,785.00	54 : 46
งบรายจ่ายอื่น	-	-	-	-	-	-
งบกลาง	892,491.38	-	-	-	892,491.38	100 : 0
รวม	74,904,607.39	10,062,219.64	2,973,914.74	13,036,134.38	87,940,741.77	85 : 15

แผนภูมิที่ 3 งบประมาณที่ได้รับและรายจ่ายจริง



รายได้จากการบริหารงาน ประจำปีงบประมาณ 2556

ประเภทรายได้	จำนวนเงิน
1. รายได้จากการให้บริการวิชาการ	923,321.15
2. รายได้จากการวิจัย	445,015.32
3. ดอกเบี้ยรับและรายได้จากเงินลงทุน	718,639.04
4. รายได้จากการบริหารสินทรัพย์	331,784.00
5. รายได้ค่าปรับและเงินบำรุง	115,037.00
6. รายได้อื่น	113,530.02
7. รายได้จากการรับบริจาค	582,799.57
8. รายได้ค่าบำรุงการศึกษาบริหารจัดการระหว่างกัน	106,000.00
9. รายได้ค่าบริการวิชาการบริหารจัดการระหว่างกัน	7,592,891.66
10. รายได้เงินอุดหนุนวิจัยบริหารจัดการระหว่างกัน	12,862.95
11. รายได้จากการขายระหว่างกัน	530
12. รายได้ค่าใช้สอยระหว่างกัน	9,100.00
13. รับโอนสินทรัพย์ระหว่างกัน	47,597.46
รวม	10,999,108.17

เทคโนโลยีสารสนเทศ

สถาบันได้ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเผยแพร่ผลงาน ข่าวสารต่าง ๆ สู่อีเมลและชุมชน รวมทั้งยังนำมาใช้ในการทำงานต่าง ๆ ภายในสถาบันเพื่อให้การดำเนินการสะดวก ประหยัดและรวดเร็ว

การเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารผ่านระบบเครือข่าย

ระบบเครือข่าย	ที่อยู่เว็บไซต์	ข้อมูล
ระบบ Intranet	http://10.19.1.42/intranet หรือ http://inmu/intranet	เป็นระบบเครือข่ายข้อมูลข่าวสารภายในสถาบัน ประกอบด้วยข่าวสารจากหน่วยงานต่าง ๆ ข้อมูลโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ ระบบฐานข้อมูล เช่น ระบบบุคลากร ระบบงานบริการวิชาการ รวมถึงให้บริการดาวน์โหลดทั้ง software template และแบบฟอร์มต่าง ๆ
ระบบ Internet	http://www.nu.mahidol.ac.th หรือ http://www.inmu.mahidol.ac.th	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข่าวและกิจกรรมจะเป็นข่าวสารย้อนหลังทั้งภายในและภายนอกสถาบัน 2. งานวิจัยประกอบไปด้วย กรอบงานวิจัย สิ่งอำนวยความสะดวก งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ งานวิจัยที่เสร็จสิ้นแล้ว นวัตกรรมและทรัพย์สินทางปัญญา ผลงานตีพิมพ์ทั้งระดับชาติและนานาชาติ การนำเสนอผลงานทั้งระดับชาติและนานาชาติ 3. หลักสูตรประกอบด้วย หลักสูตรปริญญาโท เอก การรับเข้าศึกษา ปฏิทินการศึกษา ตารางการ ศึกษาทุนการศึกษา และ eLearning 4. ผลิตภัณฑ์และบริการบริการวิเคราะห์ การฝึกอบรมโรงงานน้ำดื่มต้นแบบ สถานีวิจัยภาคสนาม Products for sale/e Training และบริการอื่น ๆ 5. ศูนย์นวัตกรรมฯ ประกอบด้วย แนะนำศูนย์นวัตกรรม การบริการงานวิจัยบทความคลังความรู้/ 6. ห้องสมุด ประกอบด้วย แนะนำห้องสมุด เอกสารเผยแพร่ และวิทยานิพนธ์นักศึกษา 7. ศิษย์เก่า 8. รู้จักเรา ประกอบด้วย แนะนำสถาบัน แผนภูมิองค์กรและบุคลากร รางวัลเกียรติยศ สภาอาจารย์ และ MOU 9. ความรู้สู่ประชาชน ประกอบด้วย บทความโภชนาการ

ระบบเครือข่าย	ที่อยู่เว็บไซต์	ข้อมูล
		การออนไลน์ โฆษณาการนำรู้ ตลาดนัดความรู้ โครงการคุ้มครองและห่วงใยเด็ก เอกสารประกอบ คำบรรยาย และดาวน์โหลดเอกสารเผยแพร่

การจัดทำฐานข้อมูล

ระบบฐานข้อมูล	รายละเอียด
ระบบฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการ	ประกอบด้วย ฐานข้อมูลค่าใช้จ่ายโครงการวิจัย ฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์ ฐานข้อมูลงานบริการวิเคราะห์ ฐานข้อมูลสวัสดิการ ฐานข้อมูลเงินเดือน ฐานข้อมูลการทำงานล่วงเวลา และฐานข้อมูลบัญชีธนาคาร
ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม (INMU ROAMs)	เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารและเป็นเครื่องมือในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรโดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1. เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูลบุคลากรทั้งสถาบันที่สามารถใช้ร่วมกันได้ และมีความสะดวกรวดเร็วในการนำข้อมูลไปใช้กับการปฏิบัติงานประจำ 2. เพื่อลดปัญหาการกระจายของข้อมูลที่มีความจำเป็นสำหรับนำไปใช้การปฏิบัติงานของบุคลากรในสายงานต่างๆ และใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารทุกระดับ

จำนวนผู้เข้าชมเว็บไซต์

เว็บไซต์	จำนวนผู้เข้าชม
ระบบ Intranet	6,137 คน
ระบบ Internet	231,766 คน



อินเทอร์เน็ต สถาบันโภชนาการ

หน้าแรก
ผู้บริหาร
ที่ปรึกษา
หน่วยงาน
INMU เว็บไซต์
INMU-ROAMS
MU เว็บไซต์
Webmail
Download



**การประชุมวิชาการแห่งชาติ
ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ ครั้งที่ 1**

เรื่อง “ผักและผลไม้เพื่อความมั่นคงทางโภชนาการ”

**The 1st National Conference on Food and Nutrition for Health
“Fruits and Vegetables for Nutrition Security”**

16 - 17 มกราคม 2557
ณ โรงแรมเอส 31 สุขุมวิท ๑๑๑ 31 กรุงเทพมหานคร

สวัสดิการ

กีฬาและนันทนาการ

ศิลปวัฒนธรรม
และสิ่งแวดล้อม

รายงานประจำปี

บทสรุป
กรรมการประจำส่วนงาน

กองทุนพัฒนาบุคลากร

สภาอาจารย์

แจ้งซ่อมออนไลน์

**MU LOGO &
PowerPoint Template**

ข่าวใหม่

- ตามสั่งแต่งตั้งผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายกายภาพและสิ่งแวดล้อม
- ตามสั่งแต่งตั้งวิชาการแทนหัวหน้าหน่วยวิชาชีพทางอาหาร และหัวหน้าหน่วยชุมชนโภชนาการ
- ตามสั่งแต่งตั้งหัวหน้าหน่วยงาน สังกัดคณาจารย์ และคณาจารย์โภชนาการ

หน้าแรก
ไทย | English

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ปัญญาของแผ่นดิน

ข่าว & กิจกรรม
งานวิจัย
หลักสูตรปริญญาโท/เอก
ผลิตภัณฑ์ & บริการ
ศูนย์บริการ
ห้องสมุด
สิ่งพิมพ์
ผู้บริจาค
ความร่วมมือกับ



พิธีมอบรางวัลโภชนาการ
โดยสถาบันโภชนาการไทย & องค์กรอาหารไทย



พิธีทวีสถาพรณ์
การส่งข้าวสาร & วัสดุทางการแพทย์



ผลิตภัณฑ์
น้ำดื่ม : MU Milk : เครื่องดื่ม & อาหารสุขภาพ

การกล่าวอ้างในเชิงลบต่อสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร (Negative Claim on Positive list)

มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการในประเทศไทย ร่วมกับ สถาบันพระปกเกล้า สถาบันพระปกเกล้า สถาบันโภชนาการ ขอเรียนเชิญท่านร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการกล่าวอ้างในเชิงลบต่อสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น โซเดียม น้ำตาล เกลือ พงษ์รส สิวผสมอาหาร วัตถุกันเสีย สารกันบูบ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับปรับปรุงการควบคุมฉลากอาหารให้มีความเป็นธรรม และถูกต้องมากยิ่งขึ้น

ร่วมแสดงความคิดเห็น



กิจกรรม สถาบันโภชนาการ

- อาหารสุขภาพ เรียบแล้ว ทำได้จริง eTraining@INMU
- นมถั่วเหลืองเสริมแคลเซียม ท้องถิ่นข้าวกล้องเสริมแคลเซียม
- โครงการลดน้ำตาลในซูฟี่
- Association of Southeast Asian Networks of Food Data systems
- รายชื่อผู้เข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพ วันที่ 23 มิถุนายน



น้ำดื่ม ส่วนสูง
มาตรฐานที่พร้อม
ใช้ภายในประเทศ (1-10 ปี)



ผลิตภัณฑ์จาก
เครื่องดื่ม
จากพื้นที่ปลอดภัย



Thai School



มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ
มสภ
ส่งเสริมสุขภาพ
และโภชนาการ



บ้านโภชนาการ



Getting to Know INMU

ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันมีความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาค ในด้านวิชาการ การศึกษาและการวิจัย โดยสถาบันได้รับการคัดเลือกให้เป็นสถาบันสมทบของมหาวิทยาลัยสหประชาชาติ (UNU Affiliated Institute) สถาบันสมทบขององค์การอนามัยโลก ในสาขาโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยของอาหาร (WHO Collaborating Center for Community Nutrition and Food Safety) และได้รับการยกย่องให้เป็นสถาบันชั้นนำด้านความปลอดภัยของอาหาร (Center of Excellence in Food Quality and Safety) โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

ในปีงบประมาณ 2556 สถาบันมีความร่วมมือทางวิชาการ กับหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

1. ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) และวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล เปิดหลักสูตรปริญญาโท สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร (Master of Management in Food Business Management) สำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานห่วงโซ่ในธุรกิจอาหารและเกษตร ตลอดจนสร้างการยอมรับจากประเทศคู่ค้าที่สำคัญ และเตรียมความพร้อมให้กับอุตสาหกรรมอาหารไทย รับมือต่อการเปิดเสรีทางเศรษฐกิจอาเซียน (Asean Economic Community - AEC) นอกจากนี้ ยังเป็นประโยชน์แก่นักวิชาการภาครัฐและเอกชนที่ทำหน้าที่ผลิต และกระจายอาหาร รวมทั้งที่เกี่ยวกับการนำเข้ามาในราชอาณาจักรให้มีความรู้ ความเข้าใจและเท่าทันในเรื่องมาตรฐานการรับรองที่จะสามารถนำมาใช้พัฒนาการผลิตและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคในประเทศ อันจะทำให้อาหารมีความปลอดภัย มีคุณภาพ และสมประโยชน์ สามารถคุ้มครองผู้บริโภคได้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ภายใต้กฎระเบียบที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน



2. ร่วมกับอายิโนะโมะโต๊ะ โค อินค์ ประเทศญี่ปุ่น และ บริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ในการจัดตั้ง “หน่วยวิจัยและการศึกษาและวิทยาศาสตร์ประสาทสัมผัสเพื่อโภชนาการที่ดี” (Research and Education Unit on Sensory Science for Better Nutrition) มีวัตถุประสงค์มุ่งเน้นการศึกษาและงานวิจัยด้านรสชาติอาหารต่อภาวะโภชนาการ รสชาติอาหารถือว่ามีผลโดยตรงต่อการได้รับสารอาหารซึ่งมีผลต่อภาวะโภชนาการและสุขภาพ อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันยังมีปัญหาด้านโภชนาการอีกด้านหนึ่งคือ ยังมีกลุ่มคนที่มีปัญหาสูญเสียการรับรู้รสชาติ เช่น ผู้ป่วยและผู้สูงอายุ ส่งผลให้เบื่ออาหารและกินอาหารได้น้อยลง หรือต้องเติมเครื่องปรุงรสมากเกินไป ซึ่งล้วนส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการ โดยเฉพาะผู้ที่มีภาวะโภชนาการผิดปกติอยู่แล้ว จะมีผลให้ภาวะโภชนาการแย่ลงและเกิดผลกระทบในระยะยาวต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิต ทั้งนี้ หลายการศึกษาพบว่า การรักษาโรคส่วนใหญ่จะมีประสิทธิภาพที่ดีขึ้นหากผู้ป่วยมีภาวะโภชนาการที่ดี ผู้ที่มีภาวะโภชนาการไม่ดีเมื่อเจ็บป่วยมักจะมีอาการรุนแรงกว่าผู้ที่มีภาวะโภชนาการดี



1. ร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เปิดระบบออนไลน์แนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) เพื่อส่งเสริมการจัดอาหารกลางวันในสถานพัฒนาเด็กและโรงเรียนให้คุ้มค่า และถูกหลักโภชนาการ ในขณะที่เด็กก็ได้รับอาหารที่อิ่มและเพียงพอต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย คาดว่าโรงเรียนทั่วประเทศจะสามารถเข้าถึงและจัดเมนูอาหารกลางวันผ่านโปรแกรมได้โดยง่าย ฐานข้อมูลตำรับและรายการอาหารจะถูกปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ พร้อมการแนะนำสำหรับอาหารที่จัดโดยนักโภชนาการ ที่สำคัญระบบยังช่วยในการประมวลผลคุณค่าอาหารและงบประมาณที่ใช้ของแต่ละโรงเรียนได้แบบ real-time ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพอาหารของเด็กนักเรียนไทยแบบยั่งยืน โรงเรียนที่ต้องการทดลองใช้งานระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียน (Thai School Lunch) สามารถส่งอีเมลแจ้งความประสงค์มาที่ Thai School Lunch@nectec.or.th หรือบุคคล

ทั่วไปที่ต้องการเลือกสรรเมนูแนะนำสำหรับเด็ก ๆ สามารถใช้บริการได้ที่ <http://www.sizethailand.org/lunch> หรือ <http://www.inmu.mahidol.ac.th>

ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียน (Thai School Lunch) สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่าง ๆ ได้ดังนี้

1. ช่วยแนะนำสำหรับอาหารที่มีคุณภาพแบบอัตโนมัติ (ใช้ได้ทั้งแบบหน่วยงาน/บุคคลทั่วไป)
2. สามารถคำนวณปริมาณสารอาหารและคะแนนคุณภาพของสำรับที่สร้างใหม่
3. สามารถคำนวณวัตถุดิบที่ต้องซื้อและค่าใช้จ่ายตามราคาท้องถิ่นแต่ละแห่งตามจำนวนนักเรียน
4. ประชาชนทั่วไปที่เข้าถึงอินเทอร์เน็ต (นอกจากโรงเรียน) สามารถเข้าไปใช้บริการเบื้องต้นได้



สวัสดิการ

สถาบันสนับสนุนสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากร เพื่อเสริมสร้างความสามัคคี และเพิ่มความสุขในการทำงานให้แก่บุคลากรของสถาบันอย่างทั่วถึง เกิดขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานและส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพที่ดี อาทิ การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงินดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินไม่เสียดอกเบี้ย การให้เงินช่วยเหลือกรณีประสบภัยหรือเจ็บป่วยกรณีฉุกเฉิน จัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี การให้เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร รวมถึงโครงการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบันเพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบัน อันจะส่งผลให้คุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการของสถาบัน เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดทั้งแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ และตอบสนองนโยบายการเป็นองค์กรแห่งความสุข และในแต่ละปีได้จัดให้มีการประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการปีละ 1 ครั้ง มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสวัสดิการซึ่งเป็นบุคลากรจากหน่วยงานต่าง ๆ โดยมีรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารเป็นประธาน เพื่อควบคุมให้การดำเนินการต่าง ๆ ของสวัสดิการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดสวัสดิการแก่สมาชิก พร้อมทั้งมีการปรับแก้กฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันตามที่สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นในการประชุมสมาชิกสามัญประจำปี เพื่อประโยชน์สูงสุดของสมาชิก

การจัดสวัสดิการในปี พ.ศ. 2556

การยืมเงิน

ประเภท	จำนวนเงิน
1. การยืมเงินฉุกเฉิน	40,000
2. การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร	33,000
รวม	73,000

เงินช่วยเหลือ

ประเภท	จำนวนเงิน
1. เงินช่วยเหลือเมื่อสมาชิกลาออก/โอน-ย้าย/เกษียณอายุงาน	7,500
2. การช่วยเหลือเยี่ยมไข้	2,500
3. การช่วยเหลืองานศพ	12,000
4. การช่วยเหลืองานแต่ง	1,000
5. การช่วยเหลือคลอดบุตร	500
6. การช่วยเหลือประกันชีวิต	13,590
7. การช่วยเหลือการตรวจสุขภาพ	11,550
8. การช่วยเหลือน้ำท่วม	1,000
รวม	49,640

อื่นๆ

ประเภท	จำนวน (บาท)
1. การสนับสนุนการแข่งขันกีฬา	10,370
2. การกู้เงิน	955,000
รวม	965,370

นอกจากนี้ สถาบันยังให้ความสำคัญกับการสร้างเสริมสุขภาพของบุคลากร เพื่อให้บุคลากรสามารถทำงานได้อย่างมีความสุข อาทิ จัดให้มีการตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2556



การวิจัย

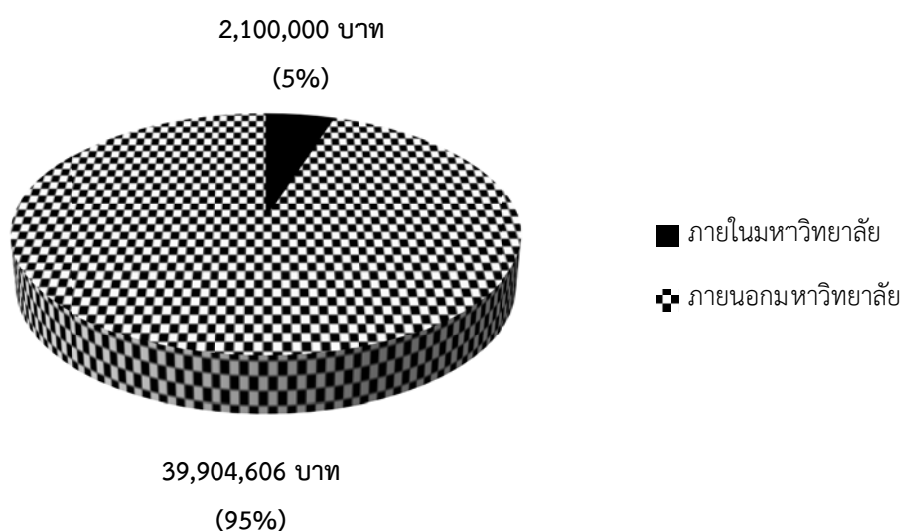
แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย

สถาบันได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2556 รวมเป็นเงิน 42,004,606 บาท (สี่สิบสอง ล้านสี่พันหกร้อยหกบาท) ลดลงจากปีงบประมาณ 2555 จำนวน 805,468 บาท (ร้อยละ 1.9)

แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2554-2556

แหล่งทุน	ปี 2554	ปี 2555	ปี 2556
ภายในมหาวิทยาลัย	200,000	300,000	2,100,000
- งบประมาณแผ่นดิน	-	100,000	1,700,000
- เงินรายได้มหาวิทยาลัย	200,000	200,000	400,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	37,848,011	42,510,074	39,904,606
- หน่วยงานภาครัฐ	28,316,105	21,742,590	33,398,876
- หน่วยงานภาคเอกชน	9,021,424	8,657,234	3,400,580
- หน่วยงานต่างประเทศ	510,482	12,110,250	3,105,150
รวม	38,048,011	42,810,074	42,004,606

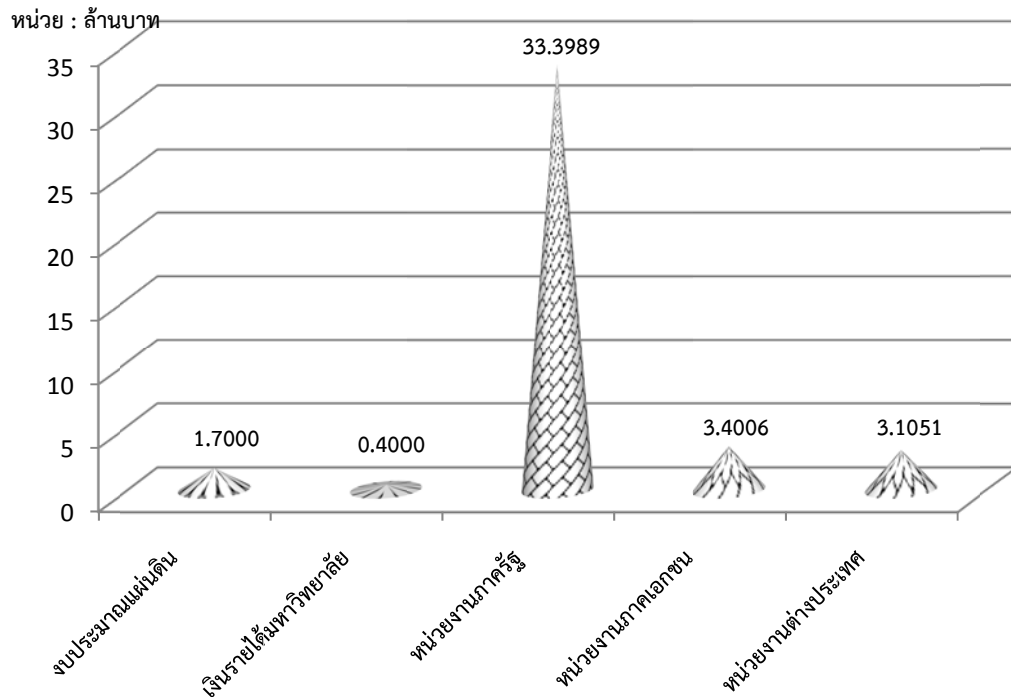
แผนภูมิที่ 4 แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2556



หน่วยงานที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย

หน่วยงานที่ให้ทุน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน (บาท)
ภายในมหาวิทยาลัย	2	2,100,000
● เงินงบประมาณแผ่นดิน	1	1,700,000
● เงินรายได้มหาวิทยาลัย	2	400,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	26	39,904,606
● หน่วยงานภาครัฐ	17	33,398,876
1. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	1	2,002,200
2. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	3	2,567,256
3. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	4	5,717,832
4. สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)	5	12,837,688
5. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	2	7,500,000
6. สำนักงานส่งเสริมสวัสดิภาพและพิทักษ์เด็ก เยาวชนผู้ด้อยโอกาส และผู้สูงอายุ	1	2,173,900
7. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)	1	600,000
● หน่วยงานภาคเอกชน	6	3,400,580
1. บริษัท น้ำตาลราชบุรี จำกัด	1	47,300
2. บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด (ผ่านมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี)	1	885,600
3. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)	1	1,849,200
4. บริษัท ยูนิลีเวอร์ ไทยเทรดดิ้ง จำกัด	1	149,280
5. บริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด (มหาชน)	1	469,200
6. The Coca Cola Foundation, USA. (ผ่านมูลนิธิส่งเสริมโภชนาการฯ)	1	1,952,960
● หน่วยงานต่างประเทศ	3	3,105,150
1. บริษัท Raisio Nutrition Ltd.	1	1,830,150
2. บริษัท ฟริสแลนด์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	1	975,000
3. The Border Consortium (TBC)	1	300,000
รวม	28	42,004,606

แผนภูมิที่ 5 หน่วยงานที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2556



ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	(Article) ความสุข และยาพิษ: ภาพสะท้อนกลับของการทำงานและชีวิต (ผลงานตีพิมพ์ในปี 2555 จากการทำเนิกรในปี 2556)
2	(Article) Development and Validation of the Physical Activity Questionnaire for Thai Children
3	(Review) Tea and health promotion (ดำเนินการในปี 2556 แต่ได้รับการตีพิมพ์ย้อนหลังในวารสารโภชนาการ ปีที่ 47 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2555)
4	(Proceeding) ผลของเครื่องตีเมล็ดเสริมพลังงานและโปรตีนต่อการชะลอการลดจำนวนเม็ดเลือดขาวในผู้ป่วยมะเร็งปากมดลูกที่ได้รับการรักษาด้วยเคมีบำบัดและรังสีรักษา
5	(Article in press) การเปลี่ยนแปลงคุณภาพจุลินทรีย์และคุณสมบัติทางกายภาพน้ำผึ้งที่มีการลำช้าในกระบวนการผลิต
6	(Article in press) Evaluation of the reliability of nutrition information on food package of processed foods
7	What's new in Thai dietary therapy in diabetes mellitus?: Glycemic response of Thai Jasmine rice

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	(Article) Long-term supplementation of high pigmented rice bran oil (<i>Oryza sativa</i> L.) on amelioration of oxidative stress and histological changes in streptozotocin-induced diabetic rats fed a high fat diet; Riceberry bran oil
2	(Article) Nutrients and bioactive compounds of Thai indigenous fruits
3	(Article) Extruded rice grains fortified with zinc, iron, and vitamin A increase zinc status of Thai school children when incorporated into a school lunch program ¹⁻³
4	(Article) Laboratory performance on analysis of mandatory nutrients and preparation of nutrition labelling
5	(Article) Amelioration of hyperglycemia, hyperlipidemia, oxidative stress and inflammation in streptozotocin-induced diabetic rats fed a high fat diet by riceberry supplement
6	(Review) Thailand nutrition in transition: Situation and challenges of maternal and child nutrition
7	(Article) The protective effect of Thai fermented pigmented rice on urethane induced somatic mutation and recombination in <i>Drosophila melanogaster</i>
8	(Article) Effect of Riceberry oil (deep purple oil; <i>Oryza sativa</i> Indica) supplementation on hyperglycemia and change in lipid profile in Streptozotocin (STZ)-induced diabetic rats fed a high fat diet
9	(Article) Safety of vegetarian meat analogs and their natural meat products using somatic mutation and recombination test (ดำเนินการในปี 2556 แต่ได้รับการตีพิมพ์ย้อนหลังในวารสาร Asian Journal of Food and Agro-Industry ปีที่ 5 ฉบับที่ 4 ปี 2012)
10	(Article in press) Antioxidant and Antigenotoxic Activities of Phenolic-enriched Extracts from Legume Seed Coats
11	(Article) Effect of sweeteners and hydrocolloids on quality attributes of reduce-calories carrot juice
12	(Article in press) Anti-inflammatory activity of bioaccessible fraction from <i>Eryngium foetidum</i> leaves
13	(Manuscript) Anti-inflammatory activities of digested green curry paste in peripheral blood mononuclear cells from rheumatoid arthritis patients
14	(Article in press) Overweight increases risk of first trimester hypothyroxinaemia in iodine-deficient pregnant women
15	(Article) The SMILING project: A North-South-South collaborative action to prevent micro nutrient deficiencies in women and young children in Southeast Asia

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
16	(Article) Key strategies to further reduce stunting in Southeast Asia: Lessons from the ASEAN countries workshop
17	(Article) Age distribution of breast cancer from a Thailand population-based cancer registry
18	(Article) Gynaecomastia: A retrospective study and review of literature (accepted)
19	(Article) Epidemiology and Histopathology of Benign Breast Diseases and Breast Cancer in Southern Thailand (submitted)
20	(Article) Genetic variants in inhibitor of DNA binding 4 (ID4) in relation to lower lumbar spine bone mineral density in Thai women: A possible cause of osteoporosis (submitted)
21	(Article) Relationship between nutritional indices and physical activities with bone mass density (BMD) in osteopenia/osteoporosis risk among Thai post menopausal women (submitted)
23	(Article) The effect of vitamin C on morphology and histology of liver and spleen of <i>Plasmodium</i> - infect mice

หนังสือ : ระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	(Chapter in book) Chapter 10 Fortification of Fish Sauce and Soy Sauce, In. Preedy V.R., Srirajaskanthan R., Patel V.B. Handbook of Food Fortification and Health

ผลงานวิจัยที่มีการนำไปใช้ประโยชน์ในชุมชน/สังคม

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่ปลอดภัยและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
2	การวิจัยการส่งเสริมความรู้ในการจัดการความปลอดภัยการบริการอาหารโรงเรียน
3	โครงการวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ปนเปื้อนสารหนูในข้าวไทย
4	โครงการคุณค่าโภชนาการและดัชนีน้ำตาลของผลไม้ไทยที่นิยมรับประทานในประเทศไทย

ผลงานวิจัยที่มีการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	การใช้ประโยชน์ทางโภชนาการจากเปลือกกุ้ง
2	ประสิทธิผลของการลดคอเลสเตอรอลจากบิสกิตที่เสริมแพลนท์สเตอรอลเอสเทอร์ การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำตาลเพื่อสุขภาพ
3	การย่อยได้ในหลอดทดลองของไขมันในกะทิขผลของส่วนผสม กระบวนการแปรรูป และการประกอบอาหาร

ผลงานวิจัยที่มีการนำไปใช้ประโยชน์ในการแก้ปัญหา/กำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	การวางแผนเมนูอาหารกลางวันรายเดือน
2	โครงการพัฒนาตั้งชีวิตและเกณฑ์การประเมินด้านอาหารปลอดภัย ด้านพฤติกรรมบริโภคที่มีผลต่อสุขภาพในแต่ละช่วงวัยวงจรชีวิตมนุษย์

ด้านการศึกษา

หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2555 สถาบันมีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจำนวน 5 หลักสูตร

ระดับ	หลักสูตร
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี



นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2555 สถาบันมีนักศึกษาเข้าใหม่ทุกหลักสูตรจำนวน 25 คน รวมมีนักศึกษาปัจจุบันทุกหลักสูตรทั้งสิ้นจำนวน 136 คน และมีผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2555 จำนวน 22 คน (ปริญญาเอก

3 คน ปริญญาโท 19 คน) โดยนักศึกษาใช้เวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตร ระดับปริญญาโท 4.27 ปี ปริญญาเอก 5.22 ปี

ผลงานของนักศึกษาปีการศึกษา 2555

ประเภท	จำนวน (เรื่อง)
1. ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ	3
2. ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ	1
3. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ	17
- ระดับชาติ	4
- ระดับนานาชาติ	13
รวม	21

กิจกรรมพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 2555

กิจกรรม	วันเวลา	คะแนนความพึงพอใจ
1. กิจกรรมปฐมนิเทศ	2 พ.ค. 2555	4.39
2. กิจกรรมไหว้ครู	21 มิ.ย. 2555	4.24
3. การอบรมเรื่อง“การใช้โปรแกรมระบบตรวจสอบการคัดลอกบทความวิชาการ Turnitin”	14 ส.ค. 2555	4.61
4. กิจกรรมการอบรมเรื่อง“การเขียนรายการอ้างอิงตามแบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยมหิดล Endnote v.14.0”	14 ส.ค. 2555	4.41
5. โครงการจากห้องเรียนสู่ชุมชน ครั้งที่ ๒ ณ สถาบันการศึกษาและศิลปวัฒนธรรมมูลนิธิเด็ก ตำบลกระทุ่มล้ม อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม	17 ส.ค.2555	4.37
6. กิจกรรมการอบรมเรื่อง “How to write a scientific paper”	27 ก.พ. 2556	4.58
7. กิจกรรมแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2555	2 ก.ค. 2556	4.50

แหล่งทุนสนับสนุนการศึกษาปีการศึกษา 2555

แหล่งทุน	จำนวนเงิน	จำนวนนักศึกษา
1. ทุนการศึกษา “จรีพร เทพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ปีการศึกษา 2555”	80,000	4
2. หลักสูตรของสถาบันโภชนาการ (ทุนสนับสนุนประชุมวิชาการระดับชาติ/นานาชาติ)	3,000	1
3. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (ทุนอุดหนุนการวิจัย ประเภทนักศึกษา) <ul style="list-style-type: none"> - น.ส.สินี โภกเจริญพงษ์ 90,000 บาท ไม่ได้ใส่คำนำหน้าชื่อมา เป็นน.ส.กันทุกคนไหม แอ็ดเช็คด้วยค่ะ??? - น.ส.พาริยา กุลพิจิตร 90,000 บาท - น.ส.กฤตลักษณ์ วิจิตรกุล 91,500 บาท - น.ส.ยศพร พลายไธ 180,000 บาท - น.ส.จุฑามาศ ทองลุ่ม 125,000 บาท 	576,500	5
4. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนเฉลิมพระเกียรติ 60 ปี ครองราชย์สมบัติ) <ul style="list-style-type: none"> - น.ส.สุชาดา ไกรเพชร 	36,300	1
5. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในการเสนอผลงานทางวิชาการภายในประเทศ) <ul style="list-style-type: none"> - น.ส.รจนา กอร์ กุญเรยา 1,750 บาท - น.ส.ชมพูนุช ศรีพุ่ม 1,750 บาท 	3,500	2
6. ทุนวิจัย Nestle Nutrition Research Award	200,000	1
รวม	899,300	14

การบริการวิชาการ

สถาบันให้บริการวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการแก่สังคม ชุมชนและประชาชนทั่วไป โดยมุ่งเน้นการให้ความรู้และสร้างความเข้าใจในการดูแลสุขภาพ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ และไม่เป็นภาระของประเทศ นอกจากนี้สถาบันยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยไปสู่สังคม ชุมชน และหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีกรให้บริการทั้งในเชิงพาณิชย์และด้านสาธารณประโยชน์

การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

- ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข ครอบคลุมรายการทดสอบและขอบข่ายดังนี้ ความชื้น ไขมัน โปรตีน เถ้า คอเลสเทอรอล วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง น้ำตาล เหล็ก สังกะสี แมกนีเซียม ทองแดง ในตัวอย่างนมผงและนมพร้อมดื่ม ค่า Water activity ในตัวอย่างน้ำพริกสำเร็จรูป กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ในตัวอย่างเครื่องดื่มผลไม้ และค่าพีเอช ในตัวอย่างน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

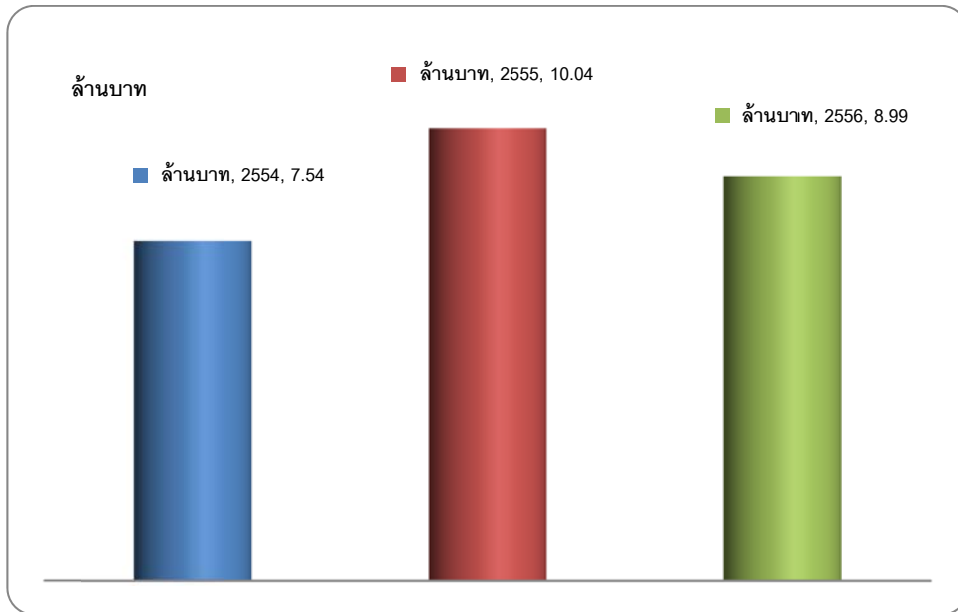
รายได้จากการให้บริการวิชาการ

ในปี พ.ศ. 2556 สถาบันมีรายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เป็นจำนวนเงิน 8,993,683.66 บาท ตามรายละเอียดดังนี้

รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของโครงการต่าง ๆ

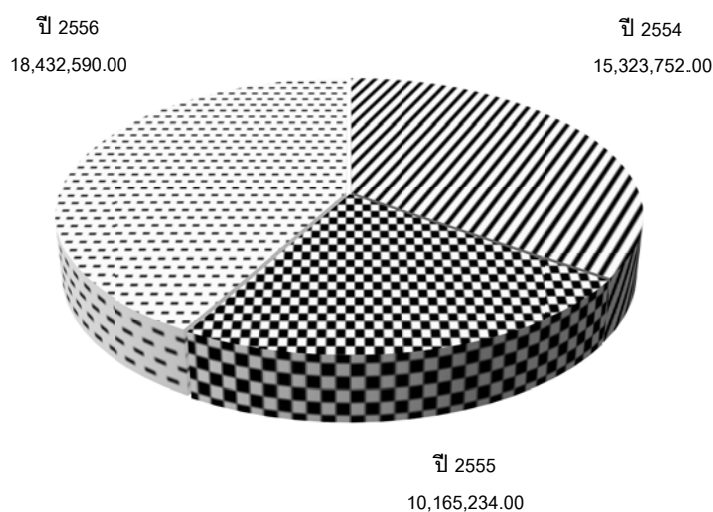
โครงการ	รายได้ (บาท)
1. การให้บริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ	7,395,993.66
2. การให้บริการเป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ	48,150.00
3. การตรวจสอบภาวะโภชนาการ	1,260,000.00
4. การตรวจวิตามินในอาหาร	165,000.00
5. การจำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูง	40,300.00
6. การผลิตอาหารเพื่อโภชนาการ	84,240.00
รวม	8,993,683.66

แผนภูมิที่ 6 รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการประจำปี 2554-2556



รายได้จากการรับจ้างวิจัยและจากการเป็นที่ปรึกษาโครงการตามประเภทของหน่วยงาน ระหว่างปี 2554-2556

หน่วยงาน	ปี 2554	ปี 2555	ปี 2556
1. หน่วยงานภาครัฐ	5,942,020	1,508,000	10,273,900
2. หน่วยงานภาคเอกชน/องค์กรอิสระ	9,381,732	8,657,234	5,353,540
3. หน่วยงานต่างประเทศ	0	0	2,805,150
รวม	15,323,752	10,165,234	18,432,590



การประเมินความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บริการ

1. การสำรวจความพึงใจและความต้องการของผู้รับบริการทดสอบอาหาร

จากการสอบถามความพึงพอใจและความต้องการของผู้ใช้บริการทดสอบอาหารโดยใช้แบบสำรวจ ได้ผลสรุปดังนี้

- 1) การให้บริการโดยรวม ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.14 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 82.8
- 2) การให้บริการของเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.45 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 89.0
- 3) ความพึงพอใจโดยรวมในการบริการของสถาบัน ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.41 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 88.2
- 4) กระบวนการให้บริการ ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.33 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 86.6
- 5) สามารถนำไปใช้ประโยชน์ ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.43 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 88.6

ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการทดสอบอาหาร ดำเนินการสำรวจปี 2554-2556

ปี	จำนวนแบบสำรวจ		ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
	ส่งออก	ได้รับคืน (ร้อยละ)		
2554	100	41 (41)	4.29	มาก
2555	150	63 (42)	4.27	มาก
2556	150	81 (54)	4.41	มาก

2. การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบ ประจำปี 2554-2556

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	2554	2555	2556
ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา	คะแนน	4.11	3.99	4.12
ความพึงพอใจต่อวิทยากร	คะแนน	4.36	4.37	4.42
ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ	คะแนน	4.09	4.16	4.20
ความพึงพอใจในภาพรวม	คะแนน	N/A	4.26	4.32
ความพึงพอใจต่อการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	คะแนน	N/A	4.23	4.30

N/A คือ ไม่มีข้อมูล

3. การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการประเมินการบริโภคอาหาร

การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ประจำปี 2554-2556

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	2554	2555	2556
ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา	คะแนน	4.33	4.47	4.21
ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ	คะแนน	N/A	4.66	4.24
ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ	คะแนน	4.20	4.38	4.07
ความพึงพอใจในภาพรวม	คะแนน	4.33	4.30	4.27

N/A คือ ไม่มีข้อมูล

ผลการดำเนินงานการให้บริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ชุมชน และสังคม

สถาบันได้วางแผนและดำเนินการพัฒนาขั้นตอนการให้บริการวิชาการ โดยมีการนำองค์ความรู้ทางวิชาการสาขาต่าง ๆ จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสถาบันมาใช้ เพื่อตอบสนองความต้องการเสริมสร้างความเข้มแข็ง และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม โดยในปี 2556 ได้ดำเนินโครงการที่สำคัญดังนี้

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
1. โครงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ	<ul style="list-style-type: none"> - ให้บริการวิเคราะห์สารอาหาร ตรวจวัดสมบัติทางกายภาพ และทดสอบความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร โดยวิธีทางเคมี ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา และพิษวิทยามีผู้ใช้บริการ 604 ราย จำนวนตัวอย่าง 1,748 ตัวอย่าง - ตรวจสอบสารอาหารในเลือดและวิตามินในอาหาร มีผู้ใช้บริการ 38 ราย จำนวนตัวอย่าง 545 ตัวอย่าง - ประเมินคุณค่าและจัดทำฉลากโภชนาการ มีผู้ใช้บริการ 37 ราย จำนวนตัวอย่าง 62 ตัวอย่าง - จำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูงแบบประกอบได้จำนวน 17 เครื่อง ให้กับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน 12 ราย - จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญในการตรวจวัดค่าอวเตอร์แอกทีวิตีในอาหาร มีหน่วยงานที่เข้าร่วมจำนวน 23 หน่วยงาน
2. โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> - ให้ความรู้โดยการบรรยาย 15 ครั้ง - ให้สาระความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ 6 ครั้ง - ประเมินผลภาวะโภชนาการ 4 ครั้ง - เป็นผู้ฝึกสอนนักกีฬา 7 ครั้ง - จัดทำคู่มือ 1 เรื่อง
3. โครงการรณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้าน	<ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางแพ

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
<p>โภชนาการ เพื่อส่งเสริมความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม</p>	<p>พุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพให้กลุ่มอาสาป้านง ณ วัดญาณเวศกวัน อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมแบ่งปันเมล็ดพันธุ์และต้นกล้าเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการของชุมชนมหาสวัสดิ์ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมสร้างเสริมความรู้อาหารและโภชนาการ ให้กับเด็กนักเรียนชั้นประถมศึกษา โรงเรียนวัดศาลวัน ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมทอดผ้าป่า "พามาเมล็ดพันธุ์อาหารกลับบ้านเกิด" เพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางและโภชนาการในชุมชนมหาสวัสดิ์ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพในนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา (กิจกรรมป้านมาเยี่ยม...จ้า) ณ โรงเรียนบ้านคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรม "เยาวชน คนมหาสวัสดิ์ รักษาอาหาร สืบสานวัฒนธรรม" ณ องค์การบริหารส่วนตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรม "อาหารปลอดภัย อยู่ใกล้มือเรา" ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรม "ส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารบนฐานวัฒนธรรมชุมชน" ณ สถาบันพัฒนาสุขภาพอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล - กิจกรรม "ส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการในงานคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ฯ" ณ วัดสุวรรณาราม ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรม "ส่งเสริมสุขภาพในชั้นเรียน(ป้านมาเยี่ยม...จ้า)" ณ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล - กิจกรรม "รวมพลคนรักอาหารใกล้มือ" ณ หมู่บ้านพูกษา 4 ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมมหกรรมสุขภาพ"สุขภาพดี วิถีคนมหาสวัสดิ์" ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
<p>4. โครงการสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวน พิจารณา ตรวจสอบข้อมูลในหนังสือคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร - ดำเนินการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารอย่างเป็นระบบ จำนวน 104 ตัวอย่าง ได้ข้อมูลสารอาหารรวมทั้งสิ้น 1,014 สารอาหาร

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<ul style="list-style-type: none"> - ประมวลผลทางสถิติของข้อมูลที่ได้ เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลจำนวน 2 กลุ่มอาหาร ได้แก่ กลุ่ม Cereals and products และกลุ่ม Starchy roots, tubers and products เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำหนังสือ Thai Food Composition Table
<p>5. โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่างๆ ของอาหารไทยเพื่อประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากรเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากรสำหรับนักวิชาการ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-N V3 และโปรแกรม INMU-RecipeDatabase - อบรมครูทั่วประเทศร่วมกับศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (NECTEC) และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) เรื่องแนวทางการจัดเมนูอาหารกลางวันที่มีคุณภาพสำหรับโรงเรียน โดยใช้ระบบ Thai School Lunch - ทดสอบและปรับปรุงโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการคำนวณคุณค่าสารอาหาร (INMUCAL-N V3) เพื่อให้รองรับกับระบบปฏิบัติการ window เวอร์ชันใหม่ ๆ - ปรับโปรแกรม iRD (INMU-RecipeDatabase) ให้รองรับการใช้งานร่วมกับ INMUCAL-N V3 - จัดทำคู่มือการใช้โปรแกรม INMUCAL-N V3 และ โปรแกรม iRD (INMU-RecipeDatabase) - เตรียมเขียนโปรแกรมพัฒนาตำรับอาหารสำเร็จรูป INMU-Menu Development (IMD) เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับโปรแกรมต่าง ๆ - เพิ่มรหัสในฐานข้อมูล WD.5.2.2_ChilliPeanut ของโครงการพริกกับถั่ว - ตรวจสอบแก้ไขฐานข้อมูลส่วนประกอบอาหารของรายการอาหารพร้อมกินในฐาน INMUCAL ให้สมบูรณ์มากขึ้นด้วยร่างโปรแกรม IMD - นำข้อมูล 24 hr. recall มาแก้ไขและตรวจสอบข้อมูลให้อยู่ในรูปแบบที่สอดคล้องกับฐานข้อมูลหรือโครงสร้างของโปรแกรม INMUCAL-N - จัดอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL V3 แก่นักวิชาการและผู้สนใจทั่วไป 2 รอบ รวมผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 76 คน - จัดอบรมการใช้โปรแกรม INMU-SchoolLunch ให้แก่อาจารย์ นักโภชนาการ รวมจำนวน 7 คน - สอนการใช้โปรแกรม INMUCAL V3 แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร รวมจำนวน 15 คน - เตรียมฐานข้อมูลชุดกรดไขมันของอาหารจำนวน 410 รายการ ของโปรแกรม INMU-FattyAcid พร้อมทดสอบความถูกต้องของข้อมูลกรดไขมันบางส่วน - แก้ไขฐานข้อมูล ส่วนของ Recipe บางรายการของโปรแกรม INMU-

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<p>Recipe Database</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการเพิ่มฐานข้อมูลเมนูอาหารภาคใต้จำนวน 30 เมนู สำหรับโปรแกรม Thai school lunch - เพิ่มฐานข้อมูล 58 เมนู และจัดสำรับตัวอย่างตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารกลางวัน 24 สัปดาห์ สำหรับนำเข้าโปรแกรม INMU-School Lunch - จัดทำแผ่นโปรแกรมสำหรับบริษัทยูนิลเวอร์ที่ได้ทำสัญญาจ้าง - จัดทำคู่มือและแผ่นโปรแกรม INMU-SchoolLunch ให้บริษัท Unilever - เตรียมข้อมูลสำหรับการทดสอบโปรแกรม INMUCAL V3 ในส่วนของการรับค่า-เพิ่มตัวแปรสารอาหารที่มากกว่า 35 ชนิด เริ่มดำเนินการเบื้องต้น - รวบรวมข้อมูล Portion ของฐาน NB1.1 ที่ต้องปรับฐาน-แก้ไข จำนวน 4 food code สำหรับทำฐาน NB2 ต่อไป
<p>6. โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มเติมและปรับปรุงข้อมูล ในเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ ทุกสัปดาห์ ๆ ละประมาณ 6 ครั้ง - ถ่ายทำวีดิทัศน์อาหารไทยและคุณค่าทางโภชนาการ จำนวน 56 ตอน และรายการวิทยุ 56 ตอน เพื่อเผยแพร่ใน www.inmu.mahidol.ac.th - ปรับปรุงข้อมูลในอินทราเน็ตให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน - เพิ่มไอคอนเว็บเมล และออกแบบหน้าเว็บเพจที่ใช้กับหน่วยงานต่าง ๆ ในอินทราเน็ต - ปรับปรุงคอลัมน์ บุคลากรและระบบบริการวิเคราะห์ปรับปรุงปฏิทินข่าว เพิ่มข่าวในหน่วยงานต่าง ๆ และปรับปรุง slide show ในอินทราเน็ต - กิจกรรมล้อมวงกินเมี่ยงคำ เผยแพร่ผ่าน โทรทัศน์ IPTV บนเว็บไซต์ จำนวนเนื้อ/บทความในเว็บไซต์ 112 เนื้อหา/บทความ - เตรียมการประสานงานและจัดเตรียมข้อมูลทำสคริปต์เพื่อจัดทำวีดิทัศน์อาหารอีสาน จำนวน 10 ตอน - เตรียมข้อมูลและจัดหมวดหมู่ภาพ เพื่อทำพิพิธภัณฑภาพอาหารใต้ (จากงานวีดิทัศน์ที่ดำเนินการ) มีจำนวนหน้าเพจ 31 หน้า - เพิ่มข่าวของหน่วยงานต่างๆ/เพิ่มรูปภาพ Gallery /ปรับปรุง slide show/ปรับปรุง โปรแกรมให้ Download ในระบบอินทราเน็ต
<p>7. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำเพลงเด็กภาษาท้องถิ่นพร้อมบันทึกเสียง - วิทยาการด้านสื่อสารและจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่ออาหารและโภชนาการสำหรับเด็กในโรงเรียนแก่ครูโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นวิทยากรด้านการพัฒนานโยบายสาธารณะด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็ก ณ จังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดสงขลา และ กรุงเทพฯ - เป็นวิทยากรในการถอดบทเรียนด้านการจัดการกระบวนการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และโรงเรียน ณ จังหวัดนนทบุรี และจังหวัดสมุทรปราการ ผู้เข้าร่วม 360 คน - เป็นผู้เชี่ยวชาญร่วมประชุมหารือกับทีมผู้ผลิตรายการโทรทัศน์ให้กับสถานี Thai PBS รายการเกี่ยวกับส่งเสริมสุขภาพของเด็ก "รายการ Fat Fact" - ร่วมจัดทำวีดิทัศน์ ชุดเรียนรู้เพื่อโภชนาการสมวัย สำหรับเผยแพร่และรณรงค์ให้กับครูประถมศึกษา - ร่วมจัดประชุม "รวมพลังเดินหน้า นำพาเด็กไทย มีโภชนาการสมวัย" เป็นผู้ร่วมออกแบบกระบวนการประชุมและเตรียมการจัดนิทรรศการแสดงผลงานด้านสื่อ/นวัตกรรมทางด้านอาหารและโภชนาการของพื้นที่ - รับผิดชอบในประกวดสื่อนวัตกรรมโภชนาการสมวัย โดยร่วมกำหนดหลักเกณฑ์การประกวด และเป็นกรรมการตัดสิน และจัดทำสรุปรายงาน - ร่วมจัดประชุมเวทีเพื่อผลักดันนโยบายเพื่อการพัฒนาคุณภาพอาหารกลางวันของเด็กนักเรียน - เผยแพร่สื่อนิทานและจัดส่งให้กับหน่วยงานต่าง ๆ - ดำเนินกิจกรรมสื่อสารเชิงนโยบายกับหน่วยงานระดับจังหวัดเพื่อผลักดันให้เกิดการนำสื่อของโครงการไปเผยแพร่ประสานงาน ผู้บริหารระดับจังหวัดและองค์กรบริหารส่วนท้องถิ่น 30 จังหวัด - จัดทำสื่อเพลงเด็กเพื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการเป็นภาษาท้องถิ่น 4 เพลง - ร่วมจัดทำหลักสูตรการอบรมการจัดการและการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โดยร่วมกับกรมอนามัยและศูนย์การเรียนรู้ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) - สนับสนุนสื่อให้กับเวทีพูดคุยเรื่อง การดูแลโภชนาการสมวัยในเด็ก ตำบลทัพหลวง จังหวัดอุทัยธานี จัดโดยองค์การบริหารส่วนตำบลทัพหลวง จำนวนหนังสือนิทาน 300 เล่ม - เป็นวิทยากรให้กับครูโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครปฐม จำนวน 280 คน ในเรื่องการบูรณาการเรื่องอาหารและโภชนาการสู่การเรียนการสอนในชั้นเรียน และการผลิตสื่อการสอนเชิงสร้างสรรค์ จัดโดยสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดนครปฐม

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<ul style="list-style-type: none"> - นำสื่อการเรียนรู้ หนังสือนิทานดีดีค้นหาความลับ 1,000 เล่ม และ ชุดดีวีดีเพลงแอนิเมชัน 1,000 แผ่น ทูลเกล้าถวายสมเด็จพระเทพฯ รัตนราชสุดา เพื่อทรงใช้ในโรงเรียนสังกัด ตชด. และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในโครงการพระราชดำริฯ - จัดทำนิทานเพื่อส่งเสริมอาหารและโภชนาการเด็ก 1 เรื่อง - จัดการอบรมให้ผู้ปกครอง เรื่อง ฟันดี โภชนาการดี มีแต่ได้" ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลบางม่วง จังหวัดนนทบุรี โดยร่วมกับโรงพยาบาล บางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี - เผยแพร่สื่อนิทานและเพลงแอนิเมชันทาง FaceBook และจัดส่งให้กับ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียนที่สนใจขอนำสื่อใช้ในกิจกรรมการสอน จำนวน 158 แห่ง - ให้คำปรึกษาให้กับภาคเอกชนในการจัดทำสื่อส่งเสริมโภชนาการใน โรงเรียน จำนวน 4 ครั้ง - จัดทำแปลงผักสาธิตในพื้นที่แคบเพื่อการส่งเสริมการปลูกผักของเด็กนักเรียน
<p>8. โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วางแผนการอบรมและจัดทำโครงการเพื่อประชาสัมพันธ์การจัดอบรม ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ - รวบรวมข้อมูลกลุ่มผู้รับบริการที่เป็นลูกค้าเป้าหมาย เตรียมความพร้อม อุปกรณ์ เครื่องมือ และสถานที่ไว้ให้บริการอบรม และกำหนดการ อบรม - ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการให้บริการอบรมผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ ครั้งที่ 1 - ประชาสัมพันธ์การจัดอบรมในสื่อสิ่งพิมพ์ เว็บไซต์มหาวิทยาลัยมหิดล เว็บไซต์สถาบันโภชนาการ จดหมายเวียนเชิญ - ดำเนินการรับสมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ - ทำการศึกษาและทดลองปฏิบัติ ขั้นตอนการผลิต สูตร และการควบคุม คุณภาพ ผลิตภัณฑ์ที่จัดให้มีบริการการอบรมครั้งที่ 1 และ 2 - ประชุมคณะทำงานเพื่อแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ และเตรียม ดำเนินงานตามแผนที่ได้รับมอบหมาย - จัดอบรม “การผลิตน้ำแครอทพาสเจอร์ไรซ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีใน การผลิตอาหาร” - จัดอบรม “การผลิตขนมปังแซนวิชสุขภาพและแยมผลไม้ลดน้ำตาล”
<p>9. กิจกรรมอบรม ประชุม สัมมนาทางวิชาการ ในระดับประเทศ และนานาชาติ</p>	<p>จัดอบรม ประชุม สัมมนาทางวิชาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระดับประเทศจำนวน 11 ครั้ง มีผู้เข้าร่วม 401 คน - ระดับนานาชาติจำนวน 8 ครั้ง มีผู้เข้าร่วม 216 คน

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
10. กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ	- เผยแพร่ผ่านสื่อวิทยุ 107 ครั้ง - สื่อโทรทัศน์ 21 ครั้ง - สื่อหนังสือพิมพ์ 39 ครั้ง - สื่อนิตยสาร 30 ครั้ง - เว็บไซต์ 23 ครั้ง - บรรยายผ่านสื่อต่าง ๆ 3 ครั้ง
11. กิจกรรมจัดนิทรรศการและบริการสุขภาพ	- 7 ครั้ง

การให้บริการเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญและกรรมการ

สถาบันมีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ และความชำนาญทางด้านอาหารและโภชนาการหลากหลายสาขา เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ได้รับเชิญให้เป็นคณะกรรมการ คณะทำงาน ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ รวมทั้งเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่ปรึกษาให้กับหน่วยงาน ผู้ประเมินด้านวิชาการ อาจารย์พิเศษ และวิทยากรบรรยายให้ความรู้ทางอาหารและโภชนาการ

จำนวนบุคลากรสถาบันโภชนาการที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญและกรรมการ

ประเภท	จำนวน (คน)
1. ที่ปรึกษา	15
2. ผู้ทรงคุณวุฒิ	8
3. วิทยากร	17
4. คณะกรรมการตรวจประเมินด้านวิชาการ	8
5. อาจารย์พิเศษ	12

การให้บริการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน

สถาบันตระหนักถึงความสำคัญของการมีภาวะโภชนาการที่ดีของประชาชนไทย จึงได้ดำเนินงานบริการวิชาการเพื่อประโยชน์ของสาธารณะ โดยไม่หวังผลเชิงพาณิชย์ โดยการเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชนในช่องทางต่าง ๆ ทั้งการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน การจัดนิทรรศการ การบรรยายให้ความรู้ต่าง ๆ เพราะการที่ประชาชนมีความรู้ในเรื่องอาหารและโภชนาการจะเป็นแนวทางหนึ่งในการดูแลและพัฒนาภาวะโภชนาการ อันจะส่งผลถึงการมีสุขภาพที่ดีต่อไป

ในรอบปี พ.ศ. 2556 สถาบันได้เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งจากการศึกษาวิจัย และความรู้ทั่วไปสู่ประชาชนโดยผ่านสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ทั้งวิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ ตลอดจนการเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์และโซเซียลมีเดียต่าง ๆ รวมทั้งสิ้น 223 ครั้ง โดยในจำนวนการเผยแพร่ดังกล่าว มีการเผยแพร่ผ่านรายการประจำซึ่งจะก่อให้เกิดผลกระทบและภาพลักษณ์ที่ดีของสถาบันฯ ได้แก่ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ผ่านรายการโภชนาการน่ารู้ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 1/2 ชั่วโมง (ทุกวันอังคาร) และทางโครงการส่วนพระองค์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีนำไปเผยแพร่ต่อในสถานีวิทยุราชวมงคล การเผยแพร่ทางรายการหม้ออาสาแปซิฟิก สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 20 นาที (ทุกวันจันทร์) สำหรับการเผยแพร่ผ่านวารสาร/นิตยสาร เป็นประจำเดือนละ 1 ครั้ง ได้แก่ นิตยสารหม้อชาวบ้าน นิตยสาร GOURMET & CUISINE การเผยแพร่ต่าง ๆ ข้างต้น หากประชาชนมีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถามไปยังสถาบันได้ตลอดเวลาราชการ รวมทั้งได้มีการแถลงข่าว เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ได้จากการศึกษาวิจัย และการเปิดตัวห้องปฏิบัติการใหม่ รวมจำนวน 3 ครั้ง ซึ่งการเผยแพร่ความรู้ดังกล่าวข้างต้นจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งที่จะช่วยให้ประชาชนมีความรู้สามารถดูแลป้องกันตนเองได้

นอกจากการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชนแล้วสถาบันยังได้มีการจัดนิทรรศการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพ เปิดโอกาสให้กลุ่มประชาชนที่สนใจเข้าเยี่ยมชม ฟังบรรยาย ณ สถาบันโภชนาการได้ โดยในปี 2556 สถาบันได้จัดนิทรรศการ และมีกลุ่มผู้เยี่ยมชมและฟังบรรยาย จำนวน 7 ครั้ง เช่น การจัดกิจกรรมเนื่องในงานวันเด็กแห่งชาติ การจัดนิทรรศการ และการบรรยายความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ แก่กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น



การสื่อสารเพื่อการให้บริการวิชาการ

สถาบันมีระบบการสื่อสารและสร้างความสัมพันธ์ในการให้บริการแก่บุคลากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ดังนี้

1. มีระบบอินเทอร์เน็ตของสถาบันเพื่อให้เจ้าหน้าที่และบุคลากรภายในสถาบันสามารถเข้ามาสืบค้น

ข้อมูลด้านต่าง ๆ ของสถาบันและรับรู้ความเคลื่อนไหวด้านต่าง ๆ ได้ที่ <http://10.19.1.42/intranet/>

2. ประชาสัมพันธ์และแจ้งข่าวสาร ให้กับแก่กลุ่มเป้าหมายและประชาชนผู้สนใจเข้ามารับรู้ข้อมูลกิจกรรม/โครงการด้านบริการวิชาการ ได้ที่ www.inmu.mahidol.ac.th

3. ประชาสัมพันธ์การให้บริการวิชาการผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน ที่ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/service/> เพื่อให้ผู้ใช้บริการเข้ามาดูข้อมูลการให้บริการโดยในปีงบประมาณ 2556 มีผู้เข้ามาเยี่ยมชมเว็บไซต์ 8,887 ครั้ง

4. สร้างสัมพันธ์กับผู้ใช้บริการหลังการให้บริการ โดยการส่งบัตรอวยพรวันปีใหม่

การให้บริการวิชาการด้วยจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสาธารณะ

สถาบันได้ให้บริการจัดอบรมและดูงานแก่ผู้ที่จะประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทที่มีคุณภาพ ตลอดจนนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง และประชาชนทั่วไป โดยนำโปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร เพื่อการประเมินคุณภาพเมนูอาหาร และจัดเมนูอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ ยังให้บริการวิจัยและคำปรึกษาแก่ภาคเอกชน เพื่อสามารถผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ซึ่งเป็นไปตามแผนนโยบายกลยุทธ์ด้านการสร้างความเป็นเลิศในการบริการด้านอาหารและโภชนาการ



การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อมและการกีฬา

งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมเป็นภารกิจหลักหนึ่งของสถาบันโภชนาการ ที่มีความสำคัญต่อการดำเนินงานของสถาบัน เนื่องจากกิจกรรมต่าง ๆ ของงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมจะช่วยเอื้อประโยชน์ต่อขวัญ กำลังใจของบุคลากรและนักศึกษา ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้สถาบัน และเป็นพลังขับเคลื่อนให้บุคลากรและนักศึกษาได้ทำงานและศึกษาเล่าเรียนอย่างมีความสุขปลอดภัย ตลอดจนได้สร้างคุณประโยชน์ต่อสังคม ชุมชน ภายนอกสถาบันโภชนาการ รวมทั้งได้ร่วมจรโลงและอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีของชาติไทยด้วย

ในปี พ.ศ. 2556 งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมภายใต้การดำเนินงานของคณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีรองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ เป็นประธาน ได้ดำเนินกิจกรรมทั้งสิ้น 27 กิจกรรม ตามแผนงานที่กำหนดไว้ โดยเป็นกิจกรรมด้านศาสนา จำนวน 5 กิจกรรม กิจกรรมเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ จำนวน 4 กิจกรรม กิจกรรมด้านวัฒนธรรมประเพณีไทย จำนวน 7 กิจกรรม กิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อม จำนวน 8 กิจกรรม และกิจกรรมด้านส่งเสริมสุขภาพ จำนวน 3 กิจกรรม ทั้งนี้ ในแต่ละกิจกรรมมีกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นบุคลากรและนักศึกษาของสถาบันเข้าร่วมมากกว่า ร้อยละ 90 ของเป้าหมายที่กำหนดไว้ในแผน โดยมีผลประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม เฉลี่ยร้อยละ 4.39

กิจกรรม/โครงการการด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมในปี พ.ศ.2556

วันเดือนปี	กิจกรรม/โครงการ	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
12 ม.ค. 2556	ร่วมในกิจกรรมงานวันเด็กมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2556 หัวข้อ เด็กไทยปัญญาของแผ่นดิน	สถาบันแห่งชาติเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 188 คน
25 ม.ค. 2556	จัดกิจกรรมเนื่องในวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ “กิจกรรม 36 ปี สถาบันโภชนาการ	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 120 คน
25 ม.ค. 2556	พิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่นสถาบันโภชนาการและอาจารย์ตัวอย่าง	สถาบันโภชนาการ	ความพึงใจ = 4 คะแนน
25 ม.ค. 2556	โครงการบูรณาการงานวิจัยกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อการอนุรักษ์สืบสานและเผยแพร่อาหารไทย กิจกรรม: การประกวด “ตำน้ำพริกกะปิ”	สถาบันโภชนาการ	

วันเดือนปี	กิจกรรม/โครงการ	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
6 ก.พ. 2556	โครงการกีฬาและนันทนาการ ครั้งที่ 2/2556 กิจกรรม “ปั่นจักรยานออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”	เส้นทางด้านหลังพุทธมณฑล-วัดญาณเวศกวัน-หอสมุดธรรมสมาธิ-พุทธมณฑล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 12 คน ความพึงใจ = 4.3 คะแนน
1 มี.ค. 2556	ร่วมถวายพานพุ่ม เนื่องในวันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล	อาคารศูนย์การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 14 คน
10 เม.ย. 2556	โครงการอนุรักษ์สืบสานประเพณีไทย รดน้ำรับพรอาจารย์ผู้ใหญ่ เนื่องในวันสงกรานต์	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 106 คน
10 เม.ย. 2556	โครงการบูรณาการงานวิจัยกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมเพื่อการอนุรักษ์สืบสานและเผยแพร่อาหารไทย กิจกรรม: เผยแพร่อาหารว่างไทย “เมี่ยงคำ”	สถาบันโภชนาการ	ความพึงใจ = 4.2 คะแนน
23 พ.ค. 2556	โครงการทำนุบำรุงศาสนา กิจกรรม: เวียนเทียนเนื่องในวันวิสาขบูชา” และชมสวนผลไม้ พร้อมชิมซ้อผลผลิตการเกษตรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	วัดสุวรรณาราม ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 31 คน ความพึงใจ = 3.8 คะแนน
23 พ.ค. 2556	โครงการกีฬาและนันทนาการ ครั้งที่ 3/2556 กิจกรรม “ปั่นจักรยานออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ”	วัดสุวรรณาราม ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 11 คน ความพึงใจ = 4.2 คะแนน
6 มิ.ย. 2556	โครงการ Big Cleaning Day ประจำปี 2556 กิจกรรม ช่วงเช้า: ทำความสะอาดถนน เก็บขยะและวัชพืชบริเวณโดยรอบอาคารสถาบัน ลอกท่อน้ำข้างโรงงานน้ำดื่มต้นน้ำ พัฒนาสถานที่จัดดนตรีในสวนจัดพื้นที่ Smoking Zone และช่วงบ่าย: จัดเก็บขวดสารเคมี (เฉพาะห้องปฏิบัติการ) จัดระเบียบห้องทำงานของตนเอง	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 133 คน ความพึงใจ = 4.8 คะแนน
26 มิ.ย. 2556	ร่วมโครงการรวมพลคนรักสุขภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล “เดิน วิ่ง และปั่นจักรยาน” ณรงค์ ลด ละ เลิกบุหรี	สนามฟุตบอล มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 17 คน
29 มิ.ย. 2556	โครงการ “แลกเปลี่ยนเรียนรู้” กับปราชญ์ชาวบ้าน เจ้าของรางวัลลูกโลกสีเขียว	บ้านนาอีสาน อำเภอสนามชัยเขต	ผู้ร่วมกิจกรรม = 38 คน ความพึงใจ = 4.29

วันเดือนปี	กิจกรรม/โครงการ	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
	เที่ยว “นายเลี่ยม บุตรจันทร์”	จังหวัดฉะเชิงเทรา	คะแนน
19 ก.ค.2556	โครงการทำนุบำรุงศาสนา กิจกรรม: ถวายเทียนพรรษาและผ้าอาบน้ำฝน เนื่องในวันเข้าพรรษา	วัดพระปฐมเจดีย์ราช วรมหาวิหาร ตำบล พระปฐมเจดีย์ อำเภอ เมือง จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 67 คน ความพึงใจ = 4.8 คะแนน
26 ก.ค. 2556	โครงการสถาบันโภชนาการร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 7 กิจกรรม: ทำโป่งแร่ธาตุให้สัตว์ป่า	อุทยานแห่งชาติ ปางสีดา จังหวัด สระแก้ว	ผู้ร่วมกิจกรรม = 38 คน ความพึงใจ = 4.4 คะแนน
7 ส.ค. 2556	โครงการกีฬาและนันทนาการ ครั้งที่ 4/2556 กิจกรรม: เดินออกกำลังกายพร้อมกับเยี่ยมชม หอพระราชประวัติศรีสวรินทิราราชภักดี และหอพระราชประวัติบรมราชบุพการีกิตติประกาศ	คณะพยาบาลศาสตร์ วิทยาเขตศาลายา มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 50 คน ความพึงใจ = 4.7 คะแนน
8 ส.ค. 2556	ร่วมกิจกรรมมหิดล-วันแม่ เพื่อเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ: จัดนิทรรศการ และตรวจให้คำปรึกษาภาวะโภชนาการ	สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้รับบริการ = 46 คน
8 - 16 ส.ค. 2556	ถวายเครื่องราชสักการะเฉลิมพระเกียรติในกิจกรรมเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ	สถาบันโภชนาการ	
23 ส.ค. 2556	จัดงานแสดงความยินดีในโอกาสที่นางยุพาพร นาคงามอนงค์ ได้รับคัดเลือกเป็น "แม่ดี บุคลากรเด่น มหาวิทยาลัยมหิดล รางวัลชมเชย" ประจำปี 2556 ในกิจกรรมเทิดพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ "มหิดล วันแม่"	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 42 คน
29 ส.ค. 2556	กิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2556	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 86 คน
24 ก.ย 2556	พิธีถวายพวงมาลา เนื่องในวันมหิดล	อาคารศูนย์การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 18 คน
ก.ย. 2556	จัดทำโล่ประกาศเกียรติคุณเพื่อแสดงมุทิตาจิตในโอกาสสรศ. ดร.แก้ว กังสดาล	สถาบันโภชนาการ	

วันเดือนปี	กิจกรรม/โครงการ	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
	อำไพ และ ผศ. ดร.สมเกียรติ โกศลวัฒน์ เกษียณอายุงาน		
ก.ย. 2556	ถวายพุ่มดอกบานไม่รู้โรย เนื่องในวันมหิดล แต่สมเด็จพระราชบิดาเจ้าฟ้ามหิตลอดุลเดช กรมหลวงสงขลา นครินทร์	สถาบันโภชนาการ	พานดอกไม้ จำนวน 1 คู่
2 ต.ค. 2556	จัดงาน “The Prides INMU in Granada” เพื่อแสดงความยินดีในโอกาสที่ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ ได้รับรางวัล The International Union of Nutritional Sciences (IUNS) Lifetime Achievement Award 2013 ศ.เกียรติคุณ พญ. คุณสาคร ธนमितต์ ได้รับยกย่องให้เป็นบุคคลในตำนาน โภชนาการ และรศ.พัทธนี วินิจจะกุล เป็นสมาชิก IUNS จากการประชุม 20 th IUNS และรศ.ประภาศรี ภูเสถียร ได้รับรางวัลศาสตราจารย์เนวิน สกริมชอว์ จากการประชุม 10 th International Food Data Conference	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 86 คน
8 พ.ย.2556	ร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทานของมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2556	ณ วัดเสนาหา พระอารามหลวง อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 12 คน
4 ธ.ค. 2556	พิธีถวายราชสดุดีเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และพิธีถวายสัตย์ปฏิญาณเพื่อเป็นข้าราชการ พนักงานที่ดี และพลังของแผ่นดิน	ณ บริเวณโถงชั้น 1	ผู้ร่วมกิจกรรม = 69 คน
26 ธ.ค. 2556	ทำบุญตักบาตร เนื่องในวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่	ณ บริเวณสนามหน้าอาคารสถาบัน	ผู้ร่วมกิจกรรม = 82 คน ความพึงใจ = 4.3 คะแนน

วันเดือนปี	กิจกรรม/โครงการ	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
26 ธ.ค. 2556	กิจกรรมกีฬาสัมพันธ์ วอลเลย์บอลลี คีกา ระสังคีตคีทธี ในบริเวณศาลาया เพื่อขอ พรต้อนรับปีใหม่	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 42 คน ความพึงใจ = 3.8 คะแนน
ตลอดปี	โครงการด้านสิ่งแวดล้อมได้แก่ การ จัดทำปุ๋ยหมักการปรับปรุงภูมิทัศน์และ กิจกรรมปลูกผักเพื่อสุขภาพ	สถาบันโภชนาการ	
ตลอดปี	โครงการ INMU Green ได้แก่ - กิจกรรมการจัดการขยะรีไซเคิล - กิจกรรมการอนุรักษ์พลังงาน เช่น การใช้หลอดไฟแบบประหยัด พลังงาน	สถาบันโภชนาการ	

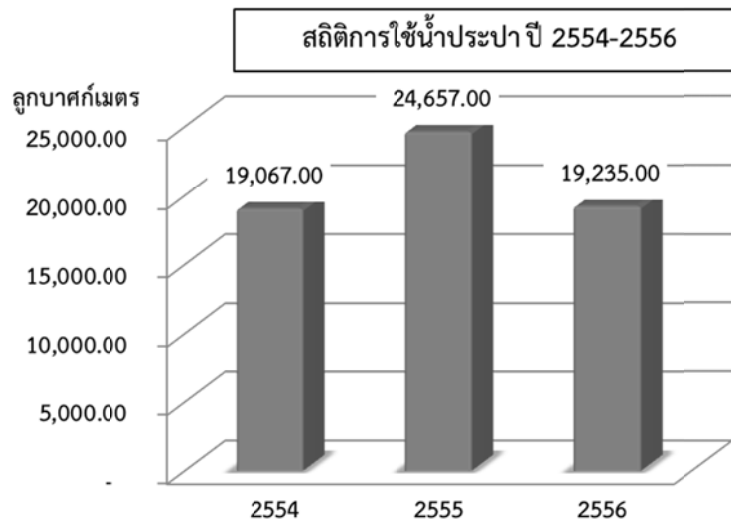
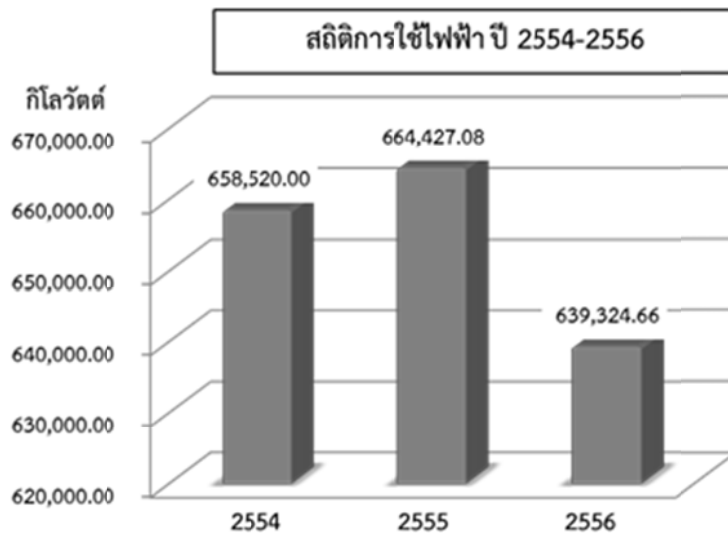


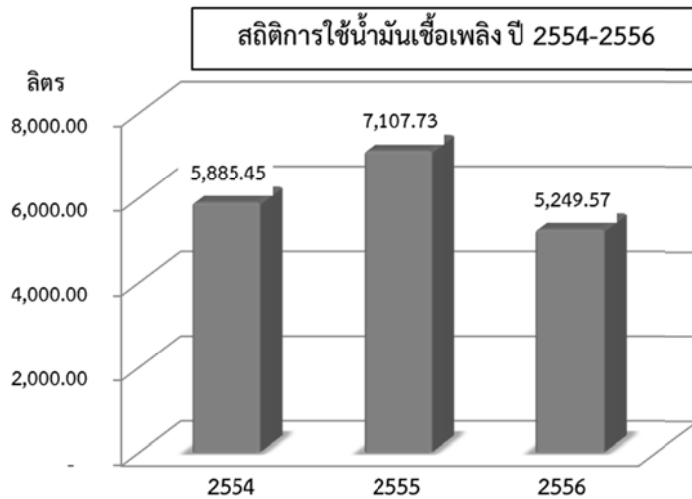
กิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงาน

ในด้านการอนุรักษ์พลังงาน สถาบันได้กำหนดนโยบายการอนุรักษ์พลังงาน โดยได้แต่งตั้งคณะทำงานอนุรักษ์พลังงาน พร้อมทั้งได้มีการประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรและนักศึกษาทราบโดยการติดประกาศ และเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต เพื่อให้ผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษามีส่วนร่วมในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำ และกระดาษสำนักงานตามที่ได้กำหนดเป้าหมายการลดพลังงานลงร้อยละ 10 ต่อปี ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามนโยบายดังกล่าว สถาบันได้จัดทำมาตรการประหยัดพลังงานรองรับ พร้อมทั้งมีการติดตามผลการอนุรักษ์พลังงานอย่างสม่ำเสมอ โดยได้รายงานให้ที่ประชุมคณะกรรมการประจำสถาบัน และติดประกาศให้บุคลากรทราบโดยทั่วกันด้วย



แผนภูมิที่ 8 อัตราการใช้พลังงาน (ไฟฟ้า น้ำประปา และน้ำมัน) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554-2556





กีฬาและนันทนาการ

ในปี พ.ศ. 2556 สถาบันได้สนับสนุนการจัดกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ โดยการส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยภายในและนอกสถาบัน เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกสถาบัน ดังนี้

กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ ภายในสถาบันโภชนาการ(ทุกวันพุธที่ 1 ของเดือน)

เดือน/ ปี	กิจกรรม
กุมภาพันธ์ 2556	ปั่นจักรยานออกกำลังกายพร้อมเยี่ยมชมหอธรรมสมาธิ พุทธมณฑล
มีนาคม 2556	ส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยในมหาวิทยาลัย
พฤษภาคม 2556	ตัวแทนสถาบันเข้าร่วมแข่งกีฬามหาวิทยาลัยระหว่างมหาวิทยาลัย ณ มหาวิทยาลัยบูรพา ปั่นจักรยานออกกำลังกาย และเวียนเทียน เนื่องในวันวิสาขบูชา ณ วัดสุวรรณาราม
มิถุนายน 2556	ร่วมกิจกรรมรวมพลคนรักสุขภาพ ม.มหิดล ณ สนามฟุตบอล 1
สิงหาคม 2556	เดินออกกำลังกาย และเยี่ยมชมหอพระราชประวัติ คณะพยาบาลศาสตร์ ม.มหิดล
ธันวาคม 2556	กิจกรรมวอคแลลลี่ และกิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ 57



กิจกรรมกีฬาบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยนักกีฬา ได้รับรางวัล 8 เหรียญทอง 1 เหรียญเงิน และ 3 เหรียญทองแดง ดังนี้

รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

รางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
8 เหรียญทอง	ฟุตซอล	นายเพชรต์ คุณาพันธ์
	100 เมตร	นายวุฒิมัทธ อินทรสอน
	200 เมตร	นายวุฒิมัทธ อินทรสอน
	400 เมตร	นายวุฒิมัทธ อินทรสอน
	800 เมตร	นายวุฒิมัทธ อินทรสอน
	400 x 100 เมตร	นายเพชรต์ คุณาพันธ์ นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ นายวุฒิมัทธ อินทรสอน นายจักรพล คนเที่ยง

รางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
	400 x 400 เมตร	นายเพชรดี คุณาพันธ์ นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ นายวุฒิมัทธ อินทรสอน นายวีรชาติ ศรีจันทร์
	กอล์ฟ บุคคลชาย	ผศ. ดร.สมเกียรติ โกศลวัฒน์
1 เหรียญเงิน	ขว้างจักร ชาย	นายเพชรดี คุณาพันธ์
3 เหรียญทองแดง	ทุ่มน้ำหนัก ชาย	นายเพชรดี คุณาพันธ์
	กระโดดไกล ชาย	นายเพชรดี คุณาพันธ์
	วิ่ง 1,500 เมตร	นายวุฒิมัทธ อินทรสอน



กิจกรรมกีฬาบุคลากรระหว่างมหาวิทยาลัย (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา)

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรระหว่างมหาวิทยาลัย ซึ่งจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ครั้งที่ 32 “บางแสนเกมส์” ในระหว่างวันที่ 1-7 พฤษภาคม 2556 ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี โดยได้รับรางวัล 4 เหรียญทอง 1 เหรียญเงิน 2 เหรียญทองแดง

รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬาบุคลากรระหว่างมหาวิทยาลัย (สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา)

รางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
เหรียญทอง	เดินทวน	นายฤทธิรงค์ อัญจะนะ
	วิ่ง 400 เมตร	นายวุฒิมิภัทร อินทรสอน
	พุ่งแหลน	นายเพชรต คุณาพันธ์
	วิ่งผลัด 4X400 เมตร	เพชรต / ฤทธิรงค์ / วุฒิมิภัทร
เหรียญเงิน	วิ่งผลัด 4X100 เมตร	เพชรต / ฤทธิรงค์ / วุฒิมิภัทร
เหรียญทองแดง	วิ่ง 100 เมตร	นายวุฒิมิภัทร อินทรสอน
	วิ่ง 200 เมตร	นายวุฒิมิภัทร อินทรสอน

