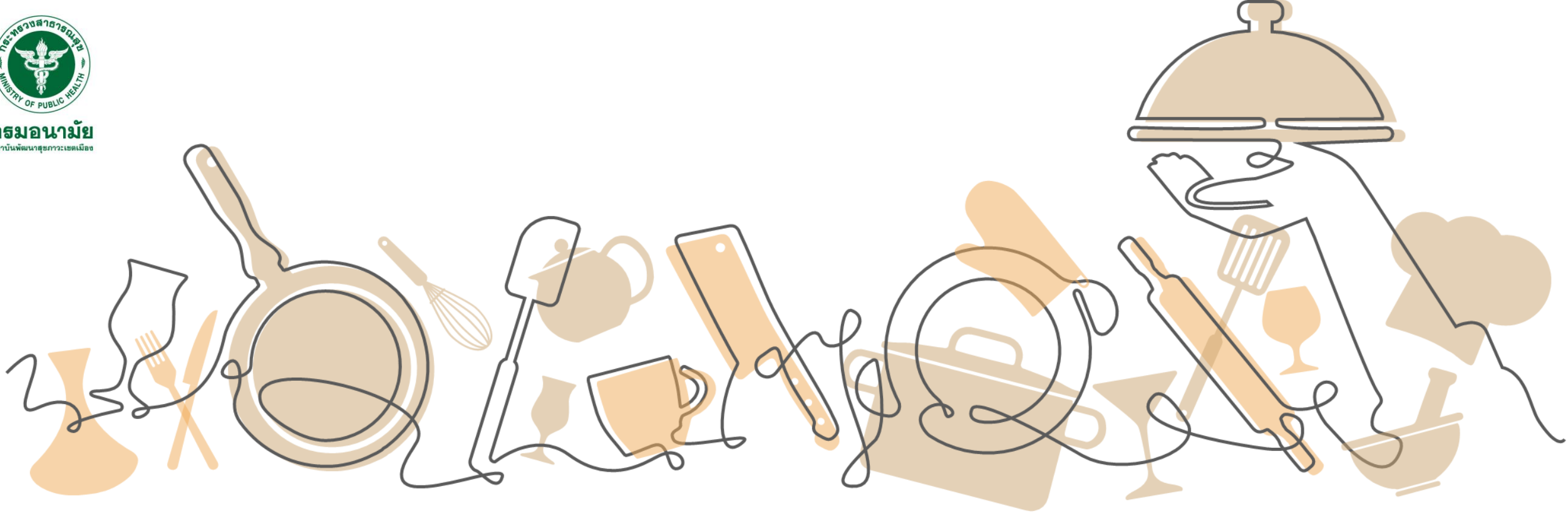




กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง



หมวด 6 N : NUTRITION

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการน้ำอุปโภคบริโภค
การดำเนินงานอาหารปลอดภัย และการส่งเสริมการจำหน่าย
สินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

     <http://mwi.anamai.moph.go.th>

ประเด็นสำคัญ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

- 1) การระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือ พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น

(ให้ทำความสะอาดเป็นประจำ สม่ำเสมอ)

- 2) บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สะอาด ไม่มีหยากไย่ หรือคราบน้ำมัน

- 3) บ่อดักไขมัน (ให้ตักทุกสัปดาห์ และทำความสะอาดเป็นประจำ สม่ำเสมอ)



ประเด็นสำคัญ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร

1.4 การตรวจวัดค่าความเข้มแสงบริเวณต่างๆ

- 1) บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ
- 2) บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์
- 3) ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์
- 4) ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์
- 5) ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์



ประเด็นสำคัญ

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร

- เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ที่เก็บในห้องแช่เย็น/ตู้เย็น แยกเก็บให้เป็นสัดส่วน หากมีการล้าง ทำความสะอาดแล้ว จัดเก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด

- เก็บอุณหภูมิที่เหมาะสม

- เนื้อสัตว์ ต่ำกว่า 5 C
- ผัก ต่ำกว่า 7-10 C



ประเด็นสำคัญ หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

- 1) มีการแยกใช้เชิง ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้
- 2) เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด
- 3) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก
- 4) มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/ใช้เครื่องอบ (ไม่ใช่ผ้าเช็ด)



ประเด็นสำคัญ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

1) หลักฐานการตรวจสอบสุขภาพ ให้ครบ 9 โรค ตรวจสอบสุขภาพปีละ 1 ครั้ง

ใบรับรองแพทย์ ระบุการตรวจโรค 9 โรค

- วัณโรค
- อหิวาตกโรค
- ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์)
- โรคบิด
- ไข้สวกใส
- โรคคางทูม
- โรคเรื้อน
- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
- โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ)

โดยตรวจ X-ray ปอด ตรวจอุจจาระ/Rectal swab, ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับ
อักเสบชนิดเอ

ประเด็นสำคัญ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

2) ทะเบียนหรือหลักฐานการอบรม ให้ครบทุกคน

ให้ผู้สัมผัสอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารอบรมตาม
หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร โดยประสานไปที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ
สุขาภิบาล สำนักงานเขต

หรือกรมอนามัย ผ่านระบบ <https://mooc.anamai.moph.go.th>

☞ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

☞ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2565

ประเด็นสำคัญ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร

- 
- 
- 3) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
 - 4) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำการใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร

ประเด็นพิจารณา *หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (เพิ่มคะแนน)

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13)

3 เดือน/ครั้ง (เก็บตัวอย่างในคราวเดียว 10 ตัวอย่าง)

กำหนดเก็บตัวอย่างในโรงครัวในโรงพยาบาล

จำนวน 10 ตัวอย่าง/ครั้ง ดังนี้

- อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- ภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

**** กรณีที่ตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้หาสาเหตุทำการแก้ไขปัญหาทันที และตรวจสอบซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน**



ประเด็นพิจารณา โรงพยาบาลมีการดำเนินงานตามนโยบายอาหารปลอดภัย (เพิ่มเติม)

Food Safety

- 1) มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาปรุง ประกอบอาหาร เช่น ผักและผลไม้ผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มาตรฐานสินค้าเกษตร (Q) มาตรฐาน มกอช.หรือ GAP
- 2) มีการตรวจสอบสารปนเปื้อนและสารตกค้างในวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหาร และอาหารแปรรูป อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

สุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร

- 1) สารฟอกขาว
- 2) ฟอर्मาลิน
- 3) สารกันรา
- 4) บอแรกซ์

ประเด็นพิจารณา โรงพยาบาลมีการดำเนินงานตามนโยบายอาหารปลอดภัย (เพิ่มคะแนน)

สูตรตรวจสอบการจัดศัตรูพืชที่สำคัญ 4 ชนิด

- 1) Organophosphate
- 2) Carbamate
- 3) Organochlorine
- 4) Pyrethroid

*หากตรวจพบสารปนเปื้อนและสารตกค้าง ทำการแก้ไข และตรวจสอบซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน

ประเด็นพิจารณา

มีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับบุคลากรและ
ผู้รับบริการ (เพิ่มคะแนน)

3. มีการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับบุคลากร
และผู้รับบริการอย่างเป็นรูปธรรม มากกว่า 4 ครั้ง/ปี เช่น จัด GREEN market





กรมอนามัย
สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง



สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

     <http://mwi.anamai.moph.go.th>