|  |  |
| --- | --- |
| **ตัวชี้วัดภารกิจ**  | ระดับความสำเร็จของการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามเกณฑ์ GREEN&CLEAN Hospital |
| **ประเด็นยุทธศาสตร์** | สร้างความเข้มแข็งระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ |
| **ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์** | โรงพยาบาลพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามเกณฑ์ GREEN&CLEAN Hospital |
| **กลุ่ม/ Cluster** | กลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชันสูตร |
| **หน่วยงานเจ้าภาพหลัก** | สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง |
| **หน่วยงานที่รับการประเมิน** | กลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชันสูตร |
| **คำนิยาม** | **1. การเฝ้าระวัง** หมายถึง การติดตาม สังเกต พิจารณาลักษณะการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อสถานการณ์หนึ่งๆ อย่างต่อเนื่อง และเมื่อวิเคราะห์ถึงปัจจัยสาเหตุของปัญหา หรือความเสี่ยงนั้นแล้ว จะนำไปสู่แนวทางการแก้ไขหรือลดความเสี่ยง และใช้ในการวางแผน ป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นแล้วหรืออาจเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ**2. น้ำบริโภค** หมายถึง น้ำจากแหล่งน้ำสำหรับใช้ปรุงประกอบอาหาร ล้างหน้า บ้วนปากและแปรงฟัน ได้แก่ น้ำประปา น้ำบ่อบาดาล น้ำบ่อตื้น น้ำฝน ที่ถูกสุขอนามัย ในปริมาณ 5 ลิตรต่อคนต่อวัน ซึ่งองค์การอนามัยโลกและยูนิเซฟได้ให้คำจำกัดความว่า หมายถึง น้ำซึ่งไม่มีสารเคมีหรือสารพิษในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนและปราศจากกลิ่น สีและรสที่ไม่เป็นที่ยอมรับ**3. คุณภาพอาหาร** หมายถึง ลักษณะในด้านต่างๆ ของอาหารที่มีผลต่อความต้องการของผู้ผลิตหรือผู้บริโภค และสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด**4. การทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11)** หมายถึง การตรวจวิเคราะห์น้ำบริโภค อุปโภคเฉพาะทางด้านแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (อ 11) อย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง (สำหรับการดำเนินงานโรงพยาบาล GREEN & CLEAN Hospital)**5. การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะทางห้องปฏิบัติการ** หมายถึง การตรวจวิเคราะห์อาหารและภาชนะทางด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง)**6. การเฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรีย** หมายถึง การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ SI - 2 |
| **วัตถุประสงค์** | 1. เพื่อศึกษาสถานการณ์น้ำโภคและอาหาร สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง2. เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคและอาหาร สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง |
| **กลุ่มเป้าหมาย** | 1. จุดบริการน้ำดื่มในสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง2. ห้องครัว (ผู้สัมผัสอาหาร วัตถุดิบ และภาชนะ อุปกรณ์) |
| **วิธีจัดเก็บข้อมูล** | 1. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ 11) ณ จุดที่ให้บริการ อย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง2. การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ SI - 2 อย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง3. การตรวจวิเคราะห์อาหารและภาชนะทางด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง  |
| **แหล่งข้อมูล** |  กลุ่มงานคลินิกห้องปฏิบัติการเวชศาสตร์ชันสูตร |
| **รายการข้อมูล** | 1. ผลการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคและอาหารด้านแบคทีเรียในโรงครัวในสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง2. ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและภาชนะทางด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ3. ข้อเสนอการแก้ไข แก่ผู้เกี่ยวข้องกรณีผลการตรวจน้ำและอาหารไม่ผ่านมาตรฐาน |
| **ระยะเวลาประเมินผล** | รอบที่ 1 - 5 เดือนแรก (ตุลาคม 2562 - กุมภาพันธ์ 2563)รอบที่ 2 - 5 เดือนหลัง (มีนาคม - กรกฎาคม 2563) |
| **เกณฑ์การประเมิน****รอบที่ 1 : 5 เดือนแรก (ตุลาคม 2562 - กุมภาพันธ์ 2563) และรอบที่ 2: 5 เดือนหลัง (มีนาคม - กรกฎาคม 2563)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ระดับคะแนน** | **ระดับความสำเร็จของการดำเนินงานรอบ 5 เดือนแรก** |
| **ขั้นตอนที่ 1** | **ขั้นตอนที่ 2** | **ขั้นตอนที่ 3** | **ขั้นตอนที่ 4** | **ขั้นตอนที่ 5** |
| **1** | **✓** |  |  |  |  |
| **2** | **✓** | **✓** |  |  |  |
| **3** | **✓** | **✓** | **✓** |  |  |
| **4** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |  |
| **5** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** | **✓** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ระดับ** | **เกณฑ์การให้คะแนน** | **คะแนน** | **แนวทางการประเมิน** |
| 1 | มีข้อมูลจำนวน ที่ตั้ง ประเภทเครื่องกรองของจุดบริการน้ำดื่ม และอาหารในสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง | 1 | 1. ข้อมูลจำนวน ที่ตั้ง ประเภทเครื่องกรองของจุดบริการน้ำดื่ม (0.5)2. ข้อมูลจุดบริการอาหาร (0.5) |
| 2 | มีแผนการตรวจเฝ้าระวังน้ำดื่มและอาหาร | 1 | แผนการตรวจเฝ้าระวังน้ำดื่ม (0.5) และอาหาร (0.5) |
| 3 | 1. มีการการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อ 11 ปีละ 4 ครั้ง2. มีการการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหารด้วย SI 2 ปีละ 4 ครั้ง | 1 | 1. ผลการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม ด้วย อ 11 (0.5)2. ผลการตรวจเฝ้าระวังอาหารภาชนะ อุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหารด้วย SI 2 (0.5) |
| 4 | 1. มีการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มทางห้องปฏิบัติการ (20 พารามิเตอร์) อย่างน้อย ปีละ 2 ครั้ง2. มีผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและภาชนะทางด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง | 1 | 1. ผลการตรวจน้ำดื่มทางห้องปฏิบัติการ 2. ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและภาชนะทางด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ  |
| 5 | ข้อเสนอการแก้ไขแก่ผู้เกี่ยวข้อง กรณีผลการตรวจน้ำและอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน | 1 | รายงานข้อเสนอการแก้ไขแก่ผู้เกี่ยวข้อง กรณีผลการตรวจน้ำและอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน |
|  | คะแนนรวม | **5** |  |

 |
| **วิธีการประเมินผล** | ดำเนินการได้ตามเกณฑ์การให้คะแนน |
| **เอกสารสนับสนุน** | 1. เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำบริโภค2. คู่มือการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค3. คู่มือ แนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่4. คู่มือแนวทางการดำเนินงาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus (BKKGC+) |
| **ผู้กำกับตัวชี้วัด** | นายยงยส หัถพรสวรรค์ ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมืองโทรศัพท์ 0 2521 6550 - 2 ต่อ โทรศัพท์มือถือ 08 1602 8226โทรสาร 0 2986 1133 E-mail :  |
| **ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ/ผู้ประสานงานตัวชี้วัด** | 1. นางสาวศิริทร ดวงสวัสดิ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการโทรศัพท์ 0 2521 6550 - 2 ต่อ 313 โทรศัพท์มือถือ 08 9211 9931โทรสาร 0 2986 1133 E-mail: d\_sirithorn@hotmail.com2. นางสาวทิพย์วัลย์ ปราบคะเซ็น ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการโทรศัพท์ 0 2521 6550 - 2 ต่อ 313 โทรศัพท์มือถือ 09 8250 6366โทรสาร 0 2986 1133 E-mail: poohthip@gmail.com |
| **หน่วยงานประมวลผลและจัดทำข้อมูล** |  |
| **ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน** |  |
| **ผู้รับผิดชอบการประเมินผลให้คะแนนตัวชี้วัด**  |  |