



แนวทางการดำเนินงาน

โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ของโรงพยาบาลชุมชน



จิตราต์น์ จันทรา
โภชนากรชำนาญงาน
โรงพยาบาลสูงเนิน



การดำเนินชีวิตที่ดี...

จะต้องปรับปรุงตลอดเวลา การปรับปรุงตัว
จะต้องมีความเพียรและความอดทน เป็นที่ตั้ง
ถ้าคนเราไม่หมั่นเพียร ไม่มีความอดทน ก็
ทำอะไรไปโดยง่าย เมื่อทำอะไรไปแล้ว ไม่มีทางที่จะ
มีชีวิต เจริญรุ่งเรืองแน่.....

พระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ



1.กำหนดนโยบายการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัย ในโรงพยาบาล



- สรุปการสัมมนาเพื่อรับนโยบาย,แนวทางการดำเนินงาน วันที่ 25 มกราคม 2561 ที่โรงแรมมิราเคิล กทม.
- ศึกษาดูงานโรงพยาบาลต้นแบบ คือ โรงพยาบาลนครปฐม วันที่ 5-6 กุมภาพันธ์ 2561
- นำเสนอผู้อำนวยการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ เพื่อ
- มอบหมายความรับผิดชอบ ในส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ดำเนินงานตามโครงการ *กำหนดนโยบาย*แต่งตั้งคณะกรรมการ*

2.แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดกรอบแนวทางและมาตรการ

- บูรณาการร่วมกับแผนพัฒนาคุณภาพเครือข่ายงาน รพ.สูงเนิน
- โครงการโรงพยาบาลสูงเนินพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมตามเกณฑ์ (Green&Clean Hospital)
- โครงการสร้างเสริมสิ่งแวดล้อมที่ปลอดภัยสำหรับผู้รับบริการและเจ้าหน้าที่ (Happynometer)
- แต่งตั้งคณะกรรมการ โครงการอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล แผน
เครือข่ายงาน(ผู้อำนวยการรพ.เป็นประธาน/โภชนาการเป็นเลขานุการ)
- ** คณะทำงานประกอบด้วย คกก.สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย/คกก.สร้าง
เสริมสุขภาพ/ฝ่ายสุขาภิบาลและป้องกันโรค/ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ/ฝ่ายเภสัช
กรรม /งานโภชนาการ ฝ่ายบริหารงานทั่วไป



3.ประกาศ สื่อสารนโยบายให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

*จนท.ในหน่วยงาน

*หัวหน้างานในฝ่ายฯ *คกก.บริหาร*การประชุมประจำเดือนจนท.รพ.

*ผู้รับบริการในรพ.*ประชาชนในพื้นที่



4.ดำเนินการตามแผนงาน/โครงการ โดยบูรณาการร่วมกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ -โครงการอาหารโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ปี 2561

ณ ห้องประชุม อาคาร ๕ ชั้น โรงพยาบาล



ติดต่อกลุ่มเกษตรกร ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน **GAP** ที่มีผักหลากหลายชนิด



5.กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน

จัดทำรายการอาหารหมุนเวียนล่วงหน้าทุก 1 เดือน ให้สอดคล้องวัตถุดิบ และตามฤดูกาลที่มีในพื้นที่ รวมทั้งจัดเมนูสุขภาพ 1-2 เมนูต่อวัน

******เดิมจัดอาหารเพื่อสุขภาพ วันอังคาร/พุธ

******นำเมนูที่มีอยู่มาคัดเลือกแยกประเภท*

-เมนูสุขภาพ(จัดอาหารครบ 5 หมู่
ลดหวาน มัน เค็ม ต้ม นึ่ง อบลวก เน้นผัก)

-ค้นหาจากแหล่งข้อมูลต่างๆอาหารแยก
ประเภท ต้มแกง ผัด ยำ ทอด สลัดและเมนู
สุขภาพอื่น ประกอบการจัดเมนูล่วงหน้า 2
เดือน และให้มีเมนูสุขภาพ 1-2 เมนู/วัน
-พัฒนาเมนูอาหารว่าง/อาหารเสริมผู้ป่วย
ให้มากและหลากหลาย



เมนูสุขภาพ การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารัก
เพื่อเพิ่มความอยากอาหารให้กับผู้ป่วย เขารู้ว่าเราใส่ใจ
สร้างคุณค่าให้อาหารและงานของเรา



ตัวอย่างเมนูสุขภาพ



ต้มยำปลาทับทิม ผักผักรวมมิตร ไข่ตุ๋นฝอยทอง ซุปฟักทอง



ข้าวไรต์เบอร์รี่ผัดน้ำพริกไข่ห่อ ไก่หนึ่ง แฉ่ว ผัก5สี ฝรั่ง



ข้าวไรท์เบอร์รี่ ต้มยำปลาทับทิม ผัดผักรวมมิตร แก้วมังกร



ข้าวมะลิหุงผสมข้าวกล้อง น้ำพริกปลาทุ ไข่ต้ม ต้มจืดตำลึง

มะละกอสุก





น้ำพริกปลาทุ ผัก5สี ไข่ดาวน้ำมันน้อย



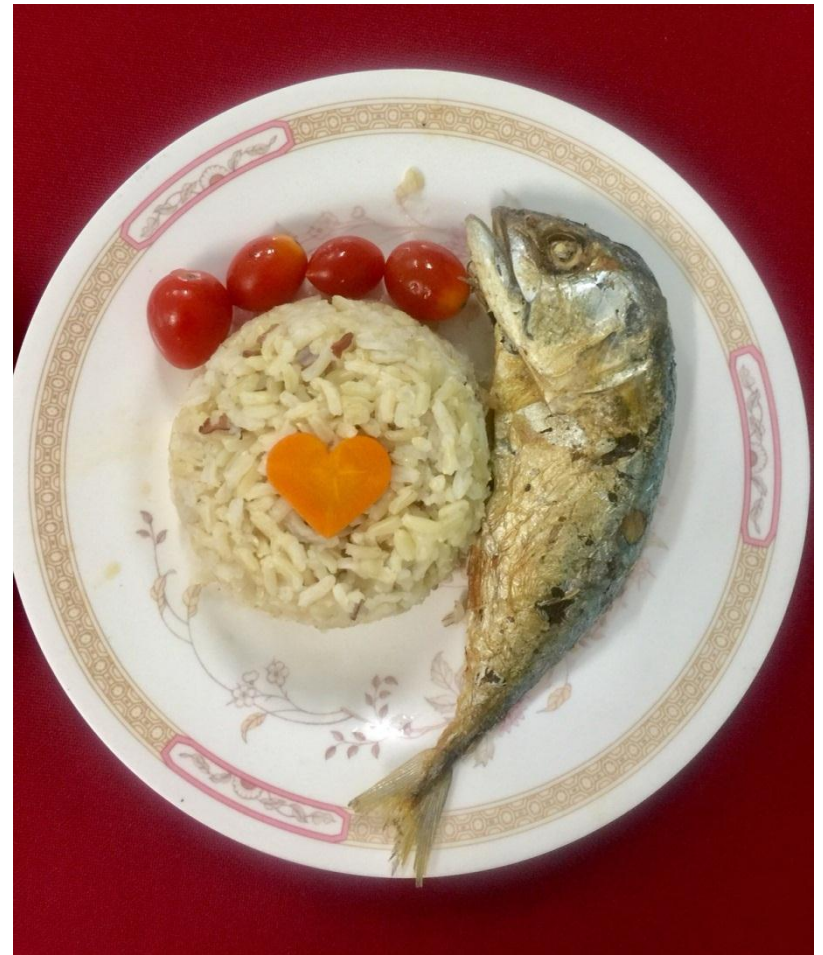


ข้าวไรต์เบอร์รี่ผัดน้ำพริก ยำปลาสดลือผัก5สี ไข่ต้ม





ข้าวกล้อง แกงส้มฝักรวม ปลาทูทอด สลัดสมุนไพร





ตัวอย่างเมนูสุขภาพ

แกงส้มผักรวม**ปล้ำปลาคอตี





ตัวอย่างเมนูสุขภาพ แกงเปรอะ** ยำปลาทุ





ตัวอย่างอาหารว่างเพื่อสุขภาพ จาก รพ.นครปฐม





ร่วมกันพัฒนา เมนูสุขภาพใหม่ๆ





สลัดสมุนไพร น้ำสลัดหัวเห็ดอง*ชัยพีช





ซूपผักทองดำ





วุ้นถัวยี่สิบ





เต้าฮวยฟรุตสลัด





สัปดาห์โรค(สูตรเวียดนาม)









6.จัดระบบการจัดซื้อจัดจ้างที่เอื้อต่อการดำเนินงานที่โปร่งใส ตรวจสอบได้ และสอดคล้องกับระเบียบและวิธีปฏิบัติ

- ประชุมปรึกษาหัวหน้าฝ่ายบริหารฯ / หัวหน้างานการเงินฯ/หัวหน้างานพัสดุ
- ในเบื้องต้น ได้ แนะนำแยกประเภทการจัดซื้อ * ผักปลอดสาร * หมู/เครื่องปรุง
- * ข้าวสาร * แก๊ส จัดซื้อจัดจ้างตามระเบียบพัสดุฯปี2560
- และจะได้นำเสนอระบบต่อผู้อำนวยการ และคกก.บริหารต่อไป
- คาดว่าเริ่มดำเนินการจัดซื้อในระบบนี้ 1 พฤษภาคม 2561



7.มีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจรับวัตถุดิบตามเกณฑ์ และตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชฯ หากพบว่ามีสารปนเปื้อนให้ดำเนินการปรับตามระเบียบกระทรวงการคลังฯ

8.มีการตรวจสอบคุณภาพประจำปี ร่วมเฝ้าระวังร่วมกับ สสจ.นม และคกก.อาหารและยา

9.มีการตรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามแบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย



สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามแบบ ประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัย



สุขอนามัยผู้ประกอบอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ตาม มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



มีการประเมินโดย /คกก.สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย/ คกก.ไฟระว่ง
ควบคุมป้องกันการติดเชื้อ/ฝ่ายสุขภาพบาลป้องกันโรค/ฝ่ายเภสัชกรรมฯ
(คุ้มครองผู้บริโภค)/และโดย ผู้บริหาร อย่างต่อเนื่อง



สถานที่สะอาดเป็นระเบียบจัดเป็นสัดส่วน





ห้องรับประทานอาหารเจ้าหน้าที่



บริเวณล้างภาชนะผู้ป่วย/เจ้าหน้าที่ แบ่งเป็นสัดส่วน



บริเวณล้างอาหารสด เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แบ่งเป็นสัดส่วน



10.พิจารณาจัดให้มีพื้นที่ในการจำหน่ายสินค้าเกษตร
อินทรีย์ **GAP** หรือที่ได้รับรองตามมาตรฐานอื่นๆที่
เชื่อถือได้ และสินค้าเกษตรแปรรูปที่ปลอดภัยตามความ
เหมาะสม เพื่อสนับสนุนเกษตรกรอย่างยั่งยืนต่อไป

- ร่วมกับคณะกรรมการक्रमการक्रमสายนในโครงการสร้างเสริมสุขภาพ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.ลดการป่วยจากโรคที่มีผลจากสารปนเปื้อนในอาหาร
- 2.ประชาชนได้รับการคุ้มครองด้านสุขภาพ
- 3.ลดรายจ่ายด้านสุขภาพที่เกิดจากโรคที่มีผลจากสารปนเปื้อนในอาหาร



Photo
Grid



