

## สุขาภิบาลอาหารผसान GREEN & CLEAN Hospital: การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล

โดย นางสาวพรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์  
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

“โรงพยาบาล” เป็นสถานบริการที่มีความสำคัญต่อชุมชนทั้งในเขตเมืองและชนบท มีบทบาทโดยตรงเกี่ยวข้องกับชีวิตและสุขภาพของประชาชน ได้แก่ การรักษาพยาบาล การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันควบคุมโรค และการฟื้นฟูสุขภาพ ภารกิจต่างๆ ในโรงพยาบาล จึงต้องตั้งอยู่ในแนวทางการพยายามสร้างปัจจัยต่างๆ เพื่อส่งผลต่อสุขภาพที่ดีของทั้งเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล และผู้ป่วยที่มาใช้บริการ รวมถึงญาติผู้ป่วย กระทรวงสาธารณสุขซึ่งดูแลโรงพยาบาลในสังกัดอยู่ถึง 956 แห่ง ได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องนี้ ได้มอบหมายให้กรมอนามัยดำเนินงานโครงการ “สาธารณสุขรวมใจรณรงค์ลดโลกร้อน ด้วยสุขาภิบาลอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม” ตั้งแต่ปี 2553 มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้สถานบริการสาธารณสุขในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขดำเนินงานลดโลกร้อน โดยการนำเอาหลักการสุขาภิบาลอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมาประยุกต์ใช้ภายใต้หลักการ GREEN & CLEAN ได้แก่ Garbage (G) การจัดการมูลฝอยและการใช้ประโยชน์จากสิ่งปฏิกูล Rest room (R) การพัฒนาส่วนในสถานบริการสาธารณสุข Energy (E) การลดการใช้พลังงาน Environment (E) การจัดการสิ่งแวดล้อมที่ช่วยลดภาวะโลกร้อน และการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อสุขภาพ Nutrition (N) การรณรงค์อาหารปลอดภัย รณรงค์การใช้ผ้ากั้นบ้าน อาหารพื้นเมือง เพื่อแสดงความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคม ตลอดจนเป็นแบบอย่างให้แก่ภาคีเครือข่ายอื่นในการดำเนินการลดโลกร้อน โดยในปี 2558 มีสถานบริการสาธารณสุข (โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน) และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่ผ่านเกณฑ์การดำเนินงานของโรงพยาบาล GREEN & CLEAN Hospital จำนวน 354 แห่ง (ร้อยละ 37.03) ได้รับคัดเลือกเป็นโรงพยาบาลต้นแบบ จำนวน 123 แห่ง (ร้อยละ 12.87)

ในส่วนของมาตรฐาน Nutrition: N การใช้อาหารปลอดภัย รณรงค์ใช้ผ้ากั้นบ้าน อาหารพื้นเมือง มีโรงพยาบาลต้นแบบที่มีการดำเนินงานประสบความสำเร็จหลายแห่ง เช่น โรงพยาบาลดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่ โรงพยาบาลเจ้าพระยายมราช จังหวัดสุพรรณบุรี โรงพยาบาลหนองบัวซอ จังหวัดอุดรธานี โรงพยาบาลชุมพวง จังหวัดนครราชสีมา โรงพยาบาลท่าแพ จังหวัดสตูล โรงพยาบาลสุโขทัย จังหวัดนราธิวาส เป็นต้น การดำเนินการที่เป็นแบบอย่าง ดังนี้

- ส่งเสริมการปลูกผักปลอดภัยในโรงพยาบาล ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเน้นการใช้ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล หรือเลือกซื้อผักพื้นบ้านในตลาดจากแผงเจ้าประจำที่มีความไว้วางใจ เป็นวัตถุดิบของโรงครัวโรงพยาบาลในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ และเน้น “อาหารรสจัดยึดชีวิต”
- นำผลิตผลผักปลอดภัยที่ปลูกได้ในโรงพยาบาลบางส่วน ไปจำหน่ายแก่ร้านอาหารของโรงพยาบาล และตลาดนัดผักปลอดภัยแก่ญาติผู้ป่วย เจ้าหน้าที่โรงพยาบาล และประชาชนผู้สนใจ
- จัด Healthy break เช่น ผลไม้ เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร สำหรับการประชุม อบรม สัมมนา
- มีการประเมินโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก และมีนโยบายงดใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร

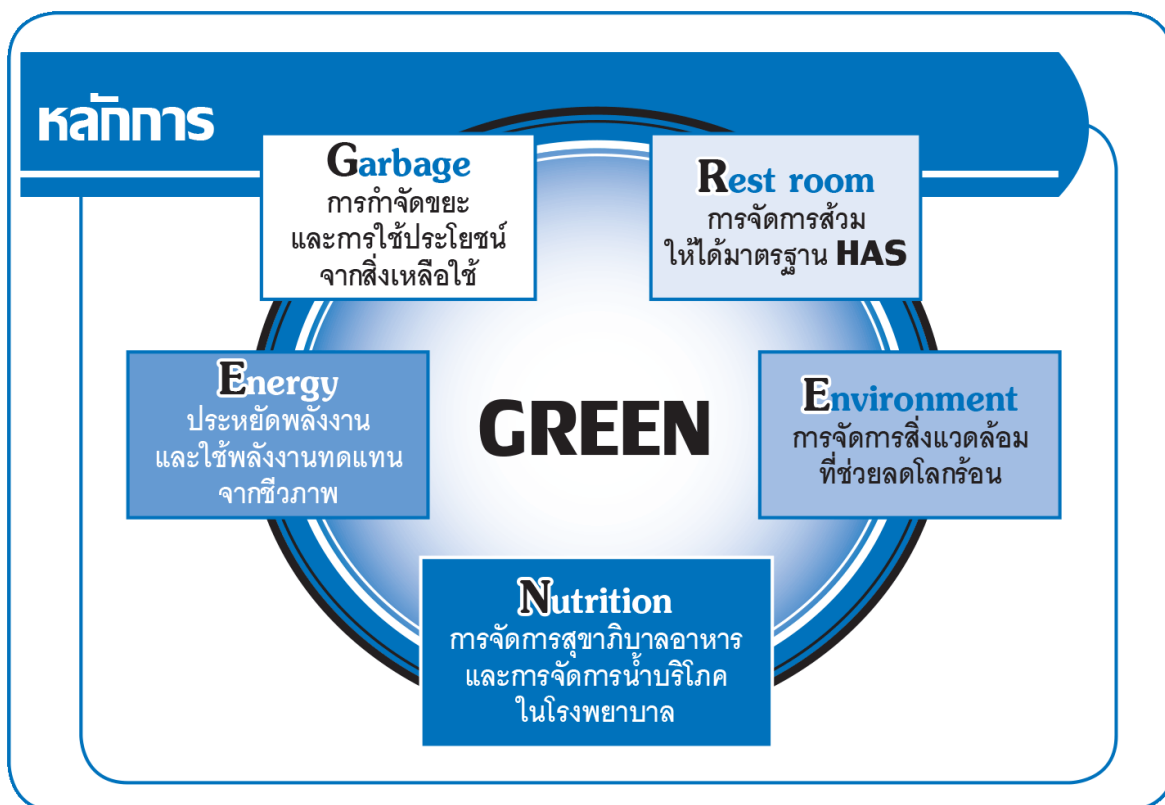
จากผลการดำเนินงานที่ประสบความสำเร็จที่ผ่านมา ได้มีการพัฒนาต่อยอดในปี 2560 โดยมีการปรับปรุงเกณฑ์ Nutrition: N การใช้อาหารปลอดภัย รณรงค์ใช้ผ้ากั้นบ้าน อาหารพื้นเมือง พัฒนาเป็น

การดำเนินงานพัฒนาสุขภาพโภชนาการ และคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาลให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐาน เหมาะสมสำหรับการบริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยเอื้อสำคัญประการหนึ่งที่ส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพ เพื่อให้คุณภาพสุขภาพโภชนาการ และน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานและสามารถให้บริการประชาชนได้อย่างปลอดภัย กรมอนามัยได้กำหนดเกณฑ์ Nutrition: N คือ การจัดการสุขภาพโภชนาการและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ดังนี้

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์
<p>NUTRITION (การจัดการสุขภาพโภชนาการและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล)</p>	<p>1. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาพโภชนาการของกรมอนามัยในระดับพื้นฐาน</p>	<p>สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาพโภชนาการของกรมอนามัย ในระดับพื้นฐาน ผ่าน 15 ข้อ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย</li> <li>2. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวรแข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด</li> <li>3. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายแสดงการ ได้รับอนุญาตที่ถูกต้องของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (เลขสารบบอาหาร 13 หลัก)</li> <li>4. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง</li> <li>5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</li> <li>6. การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด</li> <li>7. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน</li> <li>8. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน</li> <li>9. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</li> <li>10. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด</li> <li>11. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด</li> <li>12. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ปรง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม</li> <li>13. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ</li> <li>14. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้</li> <li>15. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน</li> </ol> <p>หากการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาลมีการจ้าง out source ให้โรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานระดับพื้นฐาน 15 ข้อ ข้างต้นใน TOR และโรงพยาบาลควรให้คำแนะนำตามมาตรฐาน</p>
	<p>2. ร้อยละ 80 ของร้านอาหารในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาพโภชนาการของกรมอนามัย</p>	<p>ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขภาพโภชนาการของกรมอนามัย ผ่าน 15 ข้อ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน</li> <li>2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</li> <li>3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร  หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)</li> <li>4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยก</li> </ol>

		<p>เก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส</p> <p>5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>8. เชียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้</p> <p>9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรงสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรงสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล</p> <p>11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา</p> <p>12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม</p> <p>13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด</p> <p>14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร</p> <p>15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด</p>
3. จัดให้มีบริการน้ำดื่มสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน		<p>1. จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ</p> <p>2. มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑11) ณ จุดที่ให้บริการน้ำดื่มหลักของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) กรณีมีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้ตรวจน้ำที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ความถี่ 6 เดือน/ครั้ง</p>

และเป้าหมาย GREEN&CLEAN Hospital ในปีงบประมาณ 2560 คือ ร้อยละ 75 ของโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข (รพศ. รพช. รพท. และ รพ.สังกัดกรมวิชาการ) พัฒนานาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามเกณฑ์ GREEN&CLEAN Hospital ในระดับพื้นฐาน



## วิธีการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (อ11)



## ปรับปรุงสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เช่น



สถานที่เตรียม  
ปรุง ประกอบอาหารสะอาด  
เป็นระเบียบ จัดเป็นสัดส่วน



ผู้สัมผัสอาหาร  
ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยา  
ส่วนบุคคล



การลำเลียง  
อาหารปรุงสำเร็จ  
มีการปกปิดมิดชิด