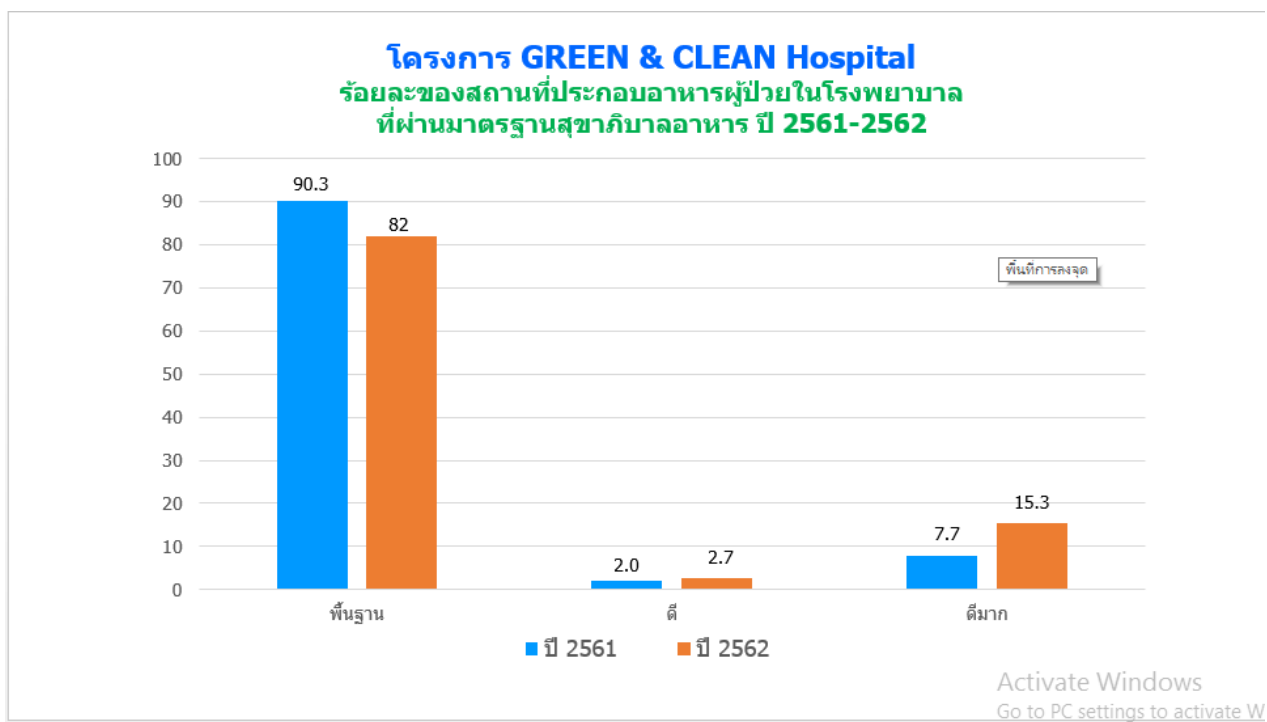


รายงานผลการวิเคราะห์การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงพยาบาล

จากแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) การนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติ ภายใต้ยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศด้านการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค (PP&P Excellence) กำหนดให้มีการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล เพื่อให้โรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นโรงพยาบาลที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชน และมีสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ก็เป็นสิ่งแวดล้อมหนึ่งที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ป่วย ประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลได้ หากไม่ได้พัฒนาปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐาน



จากแผนภูมิ แสดงผลดังนี้ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (30 ข้อ) ในปีพ.ศ.2561 ผ่านมาตรฐานร้อยละ 7.7 ปีพ.ศ.2562 ผ่านมาตรฐานร้อยละ 15.3 ซึ่งเพิ่มขึ้นเพียงร้อยละ 7.6 ดังนั้น ในปีพ.ศ. 2563 สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทุกแห่ง ต้องผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (30 ข้อ) ดังนั้น จึงได้จัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย คือ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทุกแห่ง พัฒนาได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (30 ข้อ) ตามเกณฑ์ของโครงการ GREEN & CLEAN Hospital

มาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงาน คือ

1. มุ่งพัฒนาระดับ

- บูรณาการร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมซึ่งเป็นเจ้าภาพหลักในการประสานกับสำนักตรวจราชการ เพื่อผลักดันมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (30 ข้อ) ของสถานที่ประกอบ

อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานข้อหนึ่งของ GREEN & CLEAN Hospital เป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข (โครงการ GREEN & CLEAN Hospital)

2. สร้างความร่วมมือและเพิ่มขีดความสามารถบุคลากรและภาคีเครือข่ายเพื่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงพยาบาล

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

- ร่วมประชุมคณะทำงานสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

- ร่วมอบรมผู้ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

3. การพัฒนาแนวทางการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- ร่วมพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

4. กำกับ ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานผ่านการนิเทศงาน เยี่ยมเสริมพลัง

ประเด็นความรู้ที่ใช้ คือ

1. การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล

2. การตรวจสอบคุณภาพน้ำและการสูมเก็บตัวอย่างน้ำ

3. VDO การจัดบริการอาหารที่สะอาดสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

4. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

5. กลไกการขับเคลื่อนงาน GREEN & CLEAN Hospital

6. รายงานการประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

7. One Page พัฒนาศักยภาพผู้ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

8. One Page พัฒนาปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus