

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล

“โรงพยาบาล” เป็นสถานบริการที่มีความสำคัญต่อชุมชนทั้งในเขตเมืองและชนบท มีบทบาทโดยตรงเกี่ยวข้องกับชีวิตและสุขภาพของประชาชน ได้แก่ การรักษาพยาบาล การส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันควบคุมโรค และการฟื้นฟูสุขภาพ ภารกิจต่างๆ ในโรงพยาบาล จึงต้องตั้งอยู่ในแนวทางการพยายามสร้างปัจจัยต่างๆ เพื่อส่งผลต่อสุขภาพที่ดีของทั้งเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล และผู้ป่วยที่มาใช้บริการ รวมถึงญาติผู้ป่วย กระทรวงสาธารณสุขซึ่งดูแลโรงพยาบาลในสังกัดอยู่ถึง 959 แห่ง ได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องนี้ ได้มอบหมายให้กรมอนามัยดำเนินงานโครงการ “สาธารณสุขรวมใจรณรงค์ลดโลกร้อน ด้วยการสุขาภิบาลอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม” 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 โรงพยาบาลเจ้าพระยามรราช จังหวัดสุพรรณบุรี โรงพยาบาลหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี โรงพยาบาลชุมพวง จังหวัดนครราชสีมา โรงพยาบาลท่าแพ จังหวัดสตูล โรงพยาบาลสุโขทัย จังหวัดนราธิวาส เป็นต้น การดำเนินการที่เป็นแบบอย่าง ดังนี้

- ส่งเสริมการปลูกผักปลอดภัยในโรงพยาบาล ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเน้นการใช้ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล หรือเลือกซื้อผักพื้นบ้านในตลาดจากแผงเจ้าประจำที่มีความไว้วางใจ เป็นวัตถุดิบของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ และเน้น “อาหารรสจัดยืดชีวิต”

- นำผลิตผลผักปลอดภัยที่ปลูกได้ในโรงพยาบาลบางส่วน ไปจำหน่ายแก่ร้านอาหารของโรงพยาบาล และตลาดนัดผักปลอดภัยแก่ญาติผู้ป่วย เจ้าหน้าที่โรงพยาบาล และประชาชนผู้สนใจ


- จัด Healthy break เช่น ผลไม้ เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร สำหรับการประชุม อบรม สัมมนา

- มีการประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก และร้านอาหารในโรงพยาบาล ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste และมีนโยบายตั้งใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร

จากผลการดำเนินงานที่ประสบความสำเร็จที่ผ่านมา ได้มีการพัฒนาต่อยอดในปี 2560 โดยมีการปรับปรุงเกณฑ์ Nutrition: N การใช้อาหารปลอดภัย รณรงค์ใช้ผ้ากั้นบ้าน อาหารพื้นเมือง พัฒนาเป็น การดำเนินงานพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร และคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาลให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐาน เหมาะสมสำหรับการบริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยเอื้อสำคัญประการหนึ่งที่ส่งผลโดยตรงต่อสุขภาพ เพื่อให้

คุณภาพสุขาภิบาลอาหาร และน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานและสามารถให้บริการประชาชนได้อย่างปลอดภัย กรมอนามัยได้กำหนดเกณฑ์ Nutrition: N คือ การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ดังนี้

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์
<p>NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล)</p>	<p>1. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยในระดับดีมาก</p>	<p>สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยในระดับดีมาก ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักมูลฝอยหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย 2. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร พื้น ผผนัง ทำด้วยวัสดุถาวรแข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด 3. โต๊ะเตรียมปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส กระเบื้อง มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 4. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กระจุกด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ 5. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร มีการระบายอากาศรวมทั้งถื่น และคว้นจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายคว้น หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี 6. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายแสดงการได้รับอนุญาตที่ถูกต้องของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (เลขสารบบอาหาร 13 หลัก) 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง 8. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร 11. อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 12. การล้าเลียงอาหารที่ปรงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด 13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน 15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน 16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี 17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำ

		<p>ความสะอาด และการฆ่าเชื้อโรค หรือมีผู้บอกรายงาน</p> <ol style="list-style-type: none"> 18. ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาตามชั้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่กำลังนำไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด 19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่กำลังนำไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด 20. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ(ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) 21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด 22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง 23. มีบ่อพักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย 24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ประงที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม 25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ประง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ 26. ผู้ประง ผู้เสิร์ฟ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ 27. ผู้ประงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว 28. ผู้ประง ผู้เสิร์ฟ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ 29. ผู้ประง ผู้เสิร์ฟ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน 30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารประงสำเร็จ(อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ(อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี/ภาชนะ 1 ชิ้น/4ตารางนิ้ว ตัวอย่างภาชนะ ไม่เกิน 10^3 โคโลนี/ภาชนะ 1 ชิ้น/4ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน) <p>หากการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาลมีการจ้าง out source ให้โรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานระดับดีมาก ข้างต้นใน TOR และโรงพยาบาลควรให้คำแนะนำตามมาตรฐาน</p>
	<p>2. ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย</p>	<p>ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย</p> <p>ผ่าน 15 ข้อ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมประง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน 2. ไม่เตรียมประงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมประงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 3. ใช้สารประงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร  หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) 4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาประง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส 5. อาหารที่ประงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

		<p>7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>8. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้</p> <p>9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปรงสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรงสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล</p> <p>11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา</p> <p>12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม</p> <p>13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด</p> <p>14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร</p> <p>15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด</p>
	<p>3. จัดให้มีบริการน้ำดื่มสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอก และผู้ป่วยใน</p>	<p>1. จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ</p> <p>2. มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑11) ณ จุดที่ให้บริการน้ำดื่มหลักของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD) และอาคารผู้ป่วยใน (IPD) กรณีมีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้ตรวจน้ำที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร ความถี่ 6 เดือน/ครั้ง</p>