

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก

โรงพยาบาลศูนย์ขอนแก่น



- สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร สะอาด เป็นระเบียบ
- พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี สะอาด
- โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด มีคุณภาพดี เก็บแยก เป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่ เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ สะอาด ถ้าเป็นห้องเย็น ชั้นวางของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร



- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี และมีเครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือตู้อบภาชนะ





สวยสด