

# สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก โรงพยาบาลพระนั่งเกล้า



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



- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี และมีเครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือตู้อบภาชนะ



- **ภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่าในภาชนะโปร่ง สะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วย ต้องมีการปกปิด**



สวัสดี

