



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สรุปผลการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงพยาบาล (๖ เดือนแรก) ตามตัวชี้วัดที่ ๑.๕ ร้อยละของโรงพยาบาลที่พัฒนามัยสิ่งแวดล้อม ได้ตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital



จากแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) การนำนโยบายไปสู่การปฏิบัติภายใต้ยุทธศาสตร์ความเป็นเลิศด้านการส่งเสริมสุขภาพและการป้องกันโรค (PP&P Excellence) กำหนดให้มีการพัฒนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล เพื่อให้โรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นโรงพยาบาลที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชน และมีสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาลเป็นสิ่งแวดล้อมหนึ่งที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ป่วย ประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลได้ หากไม่ได้พัฒนาปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐาน

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (๓๐ ข้อ) ในปีพ.ศ.๒๕๖๑ ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ ๗.๗ ปีพ.ศ.๒๕๖๒ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๑๕.๓ ซึ่งเพิ่มขึ้นเพียงร้อยละ ๗.๖ ดังนั้น ในปีพ.ศ.๒๕๖๓ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงมีมาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงาน คือ ๑.มุ่งพัฒนาระดับ ๒.สร้างความร่วมมือและเพิ่มขีดความสามารถบุคลากรและภาคีเครือข่าย ๓.การพัฒนาแนวทางการเฝ้าระวัง ซึ่งมีแผนและผลการขับเคลื่อนการดำเนินงาน ดังนี้ ๑.ผลักดันมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (๓๐ ข้อ) ของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ๒.ร่วมประชุมคณะกรรมการสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital เมื่อวันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๒ ๓.ร่วมอบรมผู้ตรวจประเมินรับรองมาตรฐานตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๒ ๔.ร่วมพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus เมื่อวันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๒ และวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ เป้าหมายและผลลัพธ์ ๖ เดือนแรก คือ โรงพยาบาลผ่านเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital ระดับดีขึ้นไป ร้อยละ ๘๘



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

www.anamai.moph.go.th

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ