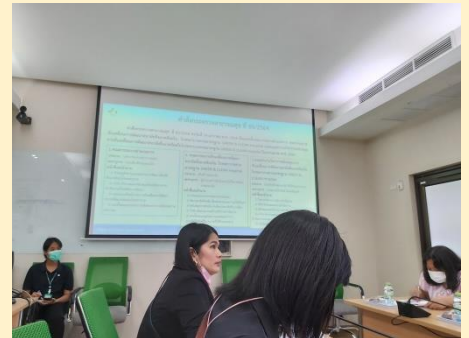




**กรมอนามัย**  
DEPARTMENT OF HEALTH

# สรุปผลการจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงพยาบาล ตามตัวชี้วัดที่ ๑.๒๘ ร้อยละของโรงพยาบาลที่พัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้ตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital



กรมอนามัย ได้มีโครงการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลให้ได้ตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital เพื่อให้โรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นโรงพยาบาลที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ส่งผลกระทบต่อชุมชน และมีสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีของประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำอุปโภค/บริโภคในโรงพยาบาล เป็นสิ่งแวดล้อมหนึ่งที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ป่วย ประชาชนผู้มารับบริการ และเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลได้ หากไม่ได้พัฒนาปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐาน

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับดีมาก (๓๐ ข้อ) ในปีพ.ศ.๒๕๖๑ ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ ๗.๗ ปีพ.ศ.๒๕๖๒ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๑๕.๓ ในปี พ.ศ.๒๕๖๓ ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ ๑๐๐ ซึ่งในปี พ.ศ.๒๕๖๓ ผ่านมาตรฐานเพิ่มขึ้น โดยผ่านทั้งหมด เนื่องจากการได้มีการกำหนดในเกณฑ์มาตรฐานข้อ ๘ ของ GREEN & CLEAN Hospital ซึ่งอยู่ในระดับพื้นฐาน ให้นำสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ ในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และร้านอาหารในโรงพยาบาล ต้องดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมาย จึงมีการปรับมาตรฐาน ข้อ ๘ และข้อ ๙ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล และร้อยละ ๑๐๐ ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ และเพิ่มการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (๑๑๓) ๓ เดือน/ครั้ง ข้อ ๑๐ การจัดการน้ำอุปโภค/บริโภคสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน โดยเพิ่มข้อมาตรฐาน ให้มีการตรวจเก็บตัวอย่างน้ำประปา (ต้นท่อ) เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพน้ำทางห้องปฏิบัติการ ๑ ครั้ง/ปี และมีการตรวจเฝ้าระวังปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) ๑ ครั้ง/สัปดาห์ ซึ่งมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus ก็ปรับเป็นเกณฑ์เดียวกันด้วย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงมี**มาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงาน** คือ ๑. สร้างการมีส่วนร่วมภาคีเครือข่ายอย่างบูรณาการ ๒. สนับสนุนให้เกิดการบูรณาการการใช้ทรัพยากรในการพัฒนาและขับเคลื่อนงาน ๓. สนับสนุนมาตรการทางกฎหมาย ๔. ส่งเสริมให้เกิดกลไกการบริหารจัดการเชิงนโยบายที่เข้มแข็งระดับกระทรวง ๕. เสริมสร้างทักษะความเชี่ยวชาญ สนับสนุนองค์ความรู้ ซึ่งมี**แผนและผลการขับเคลื่อนการดำเนินงาน** ดังนี้ ๑. ร่วมประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital เมื่อวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๔ ๒. จัดทำVDO เรื่อง สุขาภิบาลอาหารและการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาลตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital ๓. จัดทำเนื้อหาวิชาการ เรื่อง สุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาลตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ และการจัดการคุณภาพน้ำอุปโภค-บริโภคในโรงพยาบาล ๔. จัดทำเนื้อหาแบบสำรวจสุขาภิบาลอาหารและการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาลสนาม ๕. จัดทำร่างเกณฑ์ GREEN & CLEAN Sub-district Health Promoting Hospital (GCSH) ๖. จัดทำร่างเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและการจัดการคุณภาพน้ำอุปโภค-บริโภคในสถานบริการสาธารณสุข (GREEN & CLEAN Hospital Challenge) เป้าหมายและผลลัพธ์ ๕ เดือนหลัง คือ โรงพยาบาลผ่านเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital ระดับดีมากขึ้นไป ร้อยละ ๙๑.๒๓

**กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี**



[www.anamai.moph.go.th](http://www.anamai.moph.go.th)

**จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**