

## รายงานการวิเคราะห์

ตัวชี้วัดที่ 1.26 ร้อยละของโรงพยาบาลที่พัฒนามาตรฐานสิ่งแวดล้อมได้ตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital

### 1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการขับเคลื่อนตัวชี้วัด

วิเคราะห์การเปรียบเทียบผลการดำเนินงานรายปีงบประมาณ (Comparison)

กราฟแสดงผลสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร  
ปีงบประมาณ พ.ศ.2561 – 2564



จากกราฟ แสดงผลดังนี้ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ระดับพื้นฐาน (30 ข้อ) ในปีพ.ศ.2561 ผ่านมาตรฐานร้อยละ 7.7 ในปีพ.ศ. 2562 ผ่านมาตรฐานร้อยละ 15.3 ในปีพ.ศ.2563 ผ่านมาตรฐานร้อยละ 100 ในปีพ.ศ.2564 ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 100 ซึ่งในปีพ.ศ. 2563 ผ่านมาตรฐาน เพิ่มขึ้น โดยผ่านทั้งหมด เนื่องจากได้มีการกำหนดในเกณฑ์ มาตรฐานข้อ 8 ของ GREEN & CLEAN Hospital ซึ่งอยู่ในระดับพื้นฐาน ว่าจะให้สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย ในโรงพยาบาล ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ

ในปีพ.ศ. 2564 สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 100 เท่ากับปี 2563 เนื่องจากต้องดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมาย จึงมีการปรับมาตรฐาน ข้อ 8 ของ GREEN & CLEAN Hospital ซึ่งอยู่ในระดับพื้นฐาน ว่าจะให้สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และเพิ่มการ เฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ มีผู้สัมผัสอาหาร (๑13) จำนวน 3 เดือน/ครั้ง รวมทั้ง ข้อ 9 ของ GREEN & CLEAN Hospital ซึ่งอยู่ใน ระดับพื้นฐาน ได้กำหนดให้ ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และเพิ่มการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดย ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ มีผู้สัมผัสอาหาร (๑13) จำนวน 3 เดือน/

ครั้ง เช่นเดียวกับข้อ 8 และข้อ 10 การจัดการน้ำอุปโภค/บริโภคสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน โดยเพิ่มข้อมาตรฐาน ให้มีการตรวจเก็บตัวอย่างน้ำประปา (ต้นท่อ) เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพน้ำทางห้องปฏิบัติการ 1 ครั้ง/ปี และมีการตรวจเฝ้าระวังปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual chlorine) 1 ครั้ง/สัปดาห์ ซึ่งมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus ก็ปรับเป็นเกณฑ์เดียวกันด้วย

## 2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อการขับเคลื่อนตัวชี้วัด

### ความต้องการและความคาดหวังของผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้รับบริการ/ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	สินค้า/บริการ	ความต้องการของ ผู้รับบริการ/ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความคาดหวังของ ผู้รับบริการ/ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
1. ศูนย์อนามัย 2. สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด 3. องค์การปกครองส่วน ท้องถิ่น 4. โรงพยาบาลสังกัด กระทรวงสาธารณสุข 5. โรงพยาบาลสังกัด กรุงเทพมหานคร	- มาตรฐานสุขภาพ อาหารสำหรับสถานที่ ประกอบอาหารผู้ป่วยใน โรงพยาบาล ร้านอาหาร ในโรงพยาบาล และการ จัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาล ตามโครงการ GREEN & CLEAN Hospital	- หน่วยงานจัดส่ง มาตรฐานและรายละเอียด ภายในเวลาที่กำหนด	1. มีช่องทางที่หลากหลาย เพื่อการสื่อสารทำความเข้าใจและให้คำปรึกษา รวมถึงให้ข้อเสนอแนะ ต่างๆ 2. มีการเยี่ยมเสริมพลัง เพื่อร่วมกันในการ ดำเนินงาน

### ข้อมูลความผูกพัน ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ และข้อเสนอแนะของผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้รับบริการ/ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ความผูกพัน	ความพึงพอใจ/ ความไม่พึงพอใจ	ข้อเสนอแนะ
1. ศูนย์อนามัย 2. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด 3. องค์การปกครองส่วน ท้องถิ่น 4. โรงพยาบาลสังกัด กระทรวงสาธารณสุข 5. โรงพยาบาลสังกัด กรุงเทพมหานคร	- หน่วยงานและ ผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียมีการให้ข้อมูล รวมทั้งประสานการ ดำเนินงานโดยใช้การ สื่อสารผ่านช่องทางที่ หลากหลาย เช่น ไลน์, การประชุม, อีเมลล์และ โทรศัพท์ ตามความ เหมาะสมและเป็นไป อย่างต่อเนื่อง	- หน่วยงานสามารถ จัดส่งมาตรฐานและ รายละเอียดภายใน เวลาที่กำหนด	1. ผู้บริหารให้ความสำคัญ มีนโยบายในการขับเคลื่อน GREEN & CLEAN Hospital 2. มีการสนับสนุน และ กำกับติดตามผ่านกลไกการ ตรวจราชการ และการ นิเทศงานของผู้บริหาร

### 3. ทำเนียบผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ข้อมูลผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพระดับเขตเมือง
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 76 จังหวัด
3. โรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 958 แห่ง
4. เขตสุขภาพที่ 1-13
5. กองบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
6. โรงพยาบาลสังกัดกรุงเทพมหานคร
7. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
8. ประชาชนผู้มารับบริการ (โรงพยาบาลที่เข้าร่วมโครงการ)

### 4. มาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงาน และประเด็นความรู้ที่ให้ผู้รับบริการ

มาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงาน คือ

#### 1. Partnership สร้างการมีส่วนร่วมภาคีเครือข่ายอย่างบูรณาการ

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

[https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-](https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84679&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

[65/download?id=84679&mid=36160&mkey=m\\_document&lang=th&did=26035](https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84679&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

- ร่วมประชุมคณะกรรมการและคณะทำงานสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาล Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

[https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-](https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84680&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

[65/download?id=84680&mid=36160&mkey=m\\_document&lang=th&did=26035](https://foods.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84680&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

- ร่วมประชุมคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานพยาบาล Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

#### 2. Investment สนับสนุนให้เกิดการบูรณาการการใช้ทรัพยากรในการพัฒนาและขับเคลื่อนงาน

- เกณฑ์การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital ปีงบประมาณ 2565 สำหรับโรงพยาบาล

- เกณฑ์การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital challenge ปีงบประมาณ 2566

- เกณฑ์การประเมิน GREEN & CLEAN Sub-district Health Promoting Hospital ปีงบประมาณ 2566

- ประชาสัมพันธ์เกณฑ์การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital ปีงบประมาณ 2565 สำหรับโรงพยาบาลที่สนใจ

### 3. Regular สนับสนุนมาตรการทางกฎหมาย

- เกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการ GREEN & CLEAN Hospital ปีงบประมาณ 2565 สำหรับโรงพยาบาล ดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

### 4. Advocacy ส่งเสริมให้เกิดกลไกการบริหารจัดการเชิงนโยบายที่เข้มแข็งระดับกระทรวง

- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานสนับสนุนการขับเคลื่อนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital

- ระบบและกลไกการขับเคลื่อนงาน GREEN & CLEAN Hospital

[https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-](https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84683&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

[65/download?id=84683&mid=36160&mkey=m\\_document&lang=th&did=26035](https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/guarantee-doc-65/download?id=84683&mid=36160&mkey=m_document&lang=th&did=26035)

### 5. Building Capacity เสริมสร้างทักษะความเชี่ยวชาญ สนับสนุนองค์ความรู้

- วีดิทัศน์หลักสูตรออนไลน์ เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล และการพัฒนาระบบจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital

### ประเด็นความรู้ที่ให้ผู้รับบริการ

#### 1. คู่มือแนวทางการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital



#### 2. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



#### 3. คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



4. คู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)



5. วัตถุประสงค์การสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล และการพัฒนาระบบจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาล



6. คู่มือแนวทางการพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาล



7. คู่มือการประเมิน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus



8. คู่มือแนวทางการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมโรงพยาบาลสนาม

