



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ตรวจประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้
ในโรงพยาบาลพญาไท 3
ตามมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus
วันที่ 31 พฤษภาคม 2565



เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ร่วมกับสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง และสำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล ตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus ณ โรงพยาบาลพญาไท 3 โดยมีนายแพทย์สุรพล โล่ศิริวัฒน์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพญาไท 3 ให้การต้อนรับ ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐาน Nutrition (การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาล) การจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล พบว่า มีความสะอาด ปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 2.ผู้สัมผัสอาหาร ควรสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว เพื่อให้เห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 2.ภาชนะ เช่น จาน ชาม วางในลักษณะคว่ำ 3.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ที่แช่ในตู้เย็น แยกเก็บตามประเภท จัดให้เป็นสัดส่วน และเป็นระเบียบ 4.อาหารสดที่วางโชว์บริเวณหน้าร้าน ควรมียางกันรอยด้านบน ไม่ควรเป็นชั้นใหญ่และหนา เพื่อให้ความเย็นทั่วถึง 5.พื้นบริเวณเตรียม ปรง ประกอบอาหาร หมั่นทำความสะอาดเป็นประจำ 6.ผู้สัมผัสอาหาร ควรสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว เพื่อให้เห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย 7.การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) ให้เพิ่มความถี่ในการตรวจเป็น 3 เดือน/ครั้ง

การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.น้ำประปา ให้เพิ่มการเฝ้าระวังค่าคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา โดยมีความถี่อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์ 2.เพิ่มการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ใช้น้ำประปาในแผนกที่พบความผิดปกติทราบ 3.ควรมีการตรวจสอบหรือจัดหาผลการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) ของโรงพยาบาล ปีละ 1 ครั้ง 4.น้ำประปาที่ผ่านเครื่องกรองบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ให้มีการดูแลทำความสะอาดถึงน้ำเกลือและเครื่องกรองน้ำอย่างสม่ำเสมอ 5.น้ำกรองในตู้เย็นสำหรับพนักงานบริเวณบ้านพัก ให้มีการตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11) ความถี่อย่างน้อย 3 เดือน/ครั้ง

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



www.anamai.moph.go.th