



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ตรวจประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้
ในโรงพยาบาลสงฆ์

ตามมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus

วันที่ 15 มิถุนายน 2565



เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ร่วมกับสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง และสำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล ตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus ณ โรงพยาบาลสงฆ์ โดยมีนายแพทย์อาคม ชัยวีระวัฒน์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสงฆ์ ให้การต้อนรับ ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐาน Nutrition (การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาล) การจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล พบว่า มีความสะอาด ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.อาหารสด เช่น ผักสด แขนงตู้เย็น จัดให้เป็นสัดส่วนระหว่างผักที่ล้างทำความสะอาดแล้ว กับผักที่ยังไม่ได้ล้างทำความสะอาด 2.ที่ตากภาชนะ ควรมีการป้องกันการปนเปื้อน

สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ผู้สัมผัสอาหารทุกคนควรได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 2.ภาชนะ เช่น จาน ชาม วางในลักษณะคว่ำ และไม่ควรทาสีที่ภาชนะ และซ้อนซ้อน ควรวางตั้งเอาด้ามขึ้น ภาชนะหลังเลิกใช้งานในแต่ละวัน ควรเก็บในตู้ที่มีการปกปิดหรือกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด 3.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด แขนงตู้แช่ ที่อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส โดยต้องฝังลงไปใต้น้ำแข็ง 4.ปรับปรุงพื้นด้านหลังบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ให้พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง 5.มีการติดตั้งถังดักไขมันถังใหม่แทนถังเก่าที่ชำรุด 6.มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง

การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ปรับบริเวณถังสำรองน้ำดิบให้สะอาด โถง ไม่มีต้นไม้ หญ้า และช่อมกเย็บกระดาษน้ำในถังให้ใช้งานได้ 2.เพิ่มการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา ความถี่อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์ โดยเฉพาะอาคารที่อยู่ไกลจากต้นท่อที่สุด 3.กำหนดมาตรการหากพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำประปา เช่น การแจ้งช่างประปาเพื่อเติมคลอรีนในถังสำรองน้ำ 4.เพิ่มจุดการเก็บตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำประปาให้ครอบคลุมจุดเสี่ยงต่อสุขภาพ เช่น แผนกทันตกรรม แผนกศัลยกรรม 5.จัดหาผลตรวจคุณภาพน้ำประปา (ต้นท่อ) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 6.เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดตู้กักน้ำอัตโนมัติ และมีการตรวจสอบความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



www.anamai.moph.go.th