



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ตรวจประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้
ในสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์
ตามมาตรฐาน Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus
วันที่ 4 กรกฎาคม 2565



เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ร่วมกับสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง และสำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล ตามโครงการ Bangkok GREEN & CLEAN Hospital Plus ณ สถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ โดยมีนายแพทย์ณัฐกร จำปาทอง ผู้อำนวยการสถาบันกัลยาณ์ราชนครินทร์ ให้การต้อนรับ ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐาน Nutrition (การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงพยาบาล) การจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล พบว่า มีความสะอาด ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ทำความสะอาดตู้เย็นสแตนเลสที่แช่เนื้อสัตว์สด และพื้นบริเวณที่ตั้งตู้เย็นควรแห้ง ไม่มีน้ำขัง 2.การเก็บอาหารแห้ง ควรใช้กล่องพลาสติกใสที่มีฝาปิด จัดทำป้ายแสดงอาหารแต่ละชนิดบนชั้นวาง และมีระบบ First in First out 3.ที่ตากภาชนะ ควรมีการป้องกันการปนเปื้อน 4.ฝาปิดตู้ไขมัน ควรใช้วัสดุที่มีน้ำหนักเบา สามารถเปิดและปิดฝาได้สะดวกเวลาปฏิบัติงาน เช่น อลูมิเนียม 5.มีแผนและดำเนินการในการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคว่างอย่างสม่ำเสมอ 6.การตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร ควรมีผล Lab แนบประกอบในแฟ้มการตรวจสุขภาพ

สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 2.อาหารสด เช่น ผักสด แช่ในถังแช่ จัดให้เป็นสัดส่วนระหว่างผักที่ล้างทำความสะอาดแล้ว กับผักที่ยังไม่ได้ล้างทำความสะอาด 3.ภาชนะ เช่น จาน ชาม วางในลักษณะคว่ำ และซ้อนซ้อน ควรวางตั้งเอาด้ามขึ้น ภาชนะหลังเลิกใช้งานในแต่ละวัน ควรเก็บในตู้ที่มีการปกปิด หรือกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด 4.บริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ควรมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค เช่น ตัดมุ้งลวด 5.เปลี่ยนฝาถังดักไขมันที่ชำรุด 6.ที่เก็บมิด ควรเป็นกล่องพลาสติกที่สามารถถอดล้างได้ หรือภาชนะโปร่งสะอาด

การจัดการคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ ใช้บริษัท out source ดำเนินการ โดยในด้านความปลอดภัย และคุณภาพน้ำผ่านมาตรฐาน มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม คือ 1.ควรกำหนดรอบการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำดื่ม น้ำใช้ และการตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปาให้ชัดเจน ตามเกณฑ์กำหนด 2.เก็บน้ำดื่มที่เป็นขวด ณ แผนกโภชนาการ ควรป้องกันไม่ให้ถูกแสงแดด

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



www.anamai.moph.go.th