



แบบตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

สรรพ

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสอบสถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับ
ผู้ป่วยในโรงพยาบาล
โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☐
ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ☐ และ ☐
ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ
มาตรฐานทุกข้อครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....
ประเภท (รพศ. / รพท. / รพช.).....จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ)...../
จำนวนผู้ป่วยนอก/ ใน.....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน
ที่อยู่ ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
เขต (เทศบาล / อบต.).....

จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

- | | | |
|-----------------|-------------|----|
| 1. ผู้ป่วยใน | จำนวน | คน |
| 2. เจ้าหน้าที่ | จำนวน | คน |
| 3. อื่นๆ (ระบุ) | จำนวน | คน |

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

- | | | |
|---------------------------|-------------|----|
| 1. นักโภชนาการ / โภชนาการ | จำนวน | คน |
| 2. ลูกจ้างประจำ | จำนวน | คน |
| 3. ลูกจ้างชั่วคราว | จำนวน | คน |
| 4. อื่นๆ (ระบุ) | จำนวน | คน |

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

สรุปผลการตรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้ตรวจ				
วัน เดือน ปี ที่ตรวจ				

ให้แสดงเครื่องหมาย "✓" ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ

ให้แสดงเครื่องหมาย "✗" ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

ให้แสดงเครื่องหมาย " - " ในช่องผลการตรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณ บำบัดน้ำเสีย.....					
	2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด.....					
	3. โต๊ะเตรียมปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.					
	4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ.....					
	5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี.....					
	ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม					
	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น 					
	7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรง.....					
	8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 ซม.					
	9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					
	10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดใหญ่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ค. ภาชนะอุปกรณ์	11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.					
	12. การล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด.....					
	13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.....					
	14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สเตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน.....					
	15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้บริโภคเชื้อ และไม่คิดเชื้อออกจากกัน.....					
	16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี.....					
	17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะดวก และ การฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ.....					
	18. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ปวยต้องมีการปกปิด.....					
	19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ปวย เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ปวยต้องมีการปกปิด.....					
	20. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มิเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว).....					
ง. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด					
	22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง.					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	23. มีบ่อคัดเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย.....					
	24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ปรง ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม.....					
ฉ. ผู้ปรง ผู้เสิร์ฟ	25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ.....					
	26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ.....					
	27. ผู้ปรงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว.....					
	28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้.....					
ข. การเฝ้าระวังความสะอาดของ อาหารและภาชนะ	29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน.....					
	30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี / กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10^3 โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน).....					

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร 0-2590-4177

พิมพ์ครั้งที่ 1/2557 จำนวน 5,000 ฉบับ พิมพ์ที่บริษัทเอ็นซี คอนเซ็ปต์ จำกัด