

คู่มือการปฏิบัติงาน โครงการอาหารปลอดภัยฯ
ประจำปี ๒๕๖๒

สารบัญ

เรื่อง

- ขั้นตอนการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ๓ กลยุทธ์
- แนวทางปฏิบัติในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย
- กระบวนการดำเนินงานและขั้นตอนการตรวจสอบ
- วิธีการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามโครงการอาหารปลอดภัยฯ

หน้า

- ๓
- ๓
- ๔ - ๑๐
- ๑๑ - ๑๒

ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน

การดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ๓ กลยุทธ์

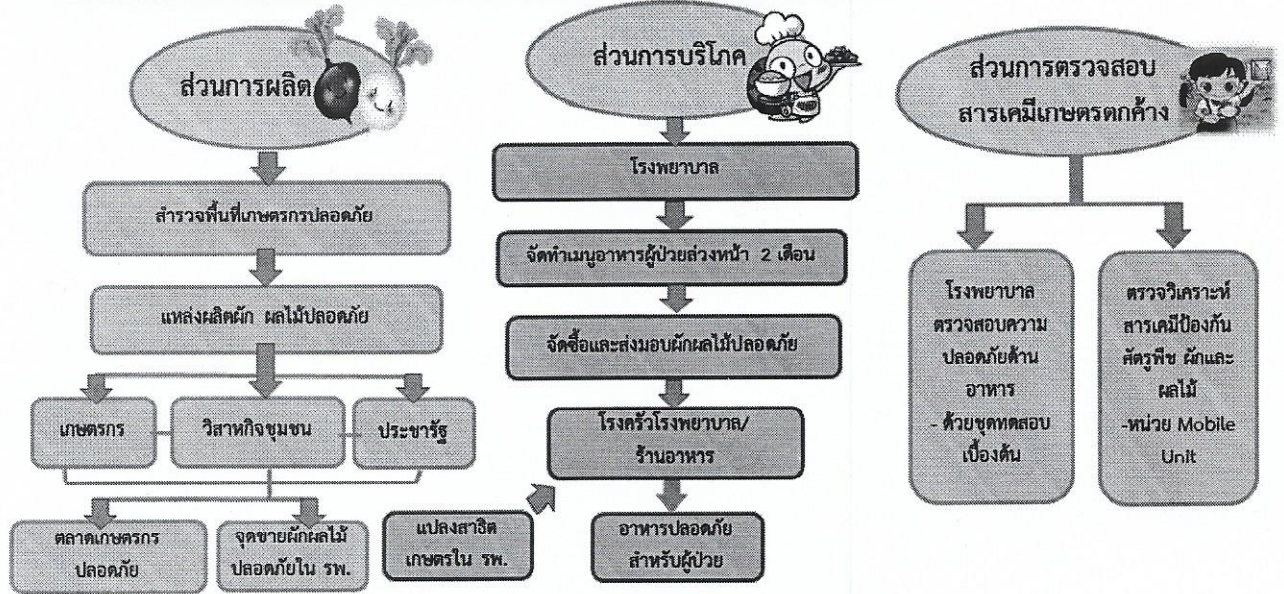
๑. การสื่อสารและความร่วมมือ
๑.๑ ประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกท.สธ.
๑.๒ สื่อสารทำความเข้าใจกับประชาชนและการสร้างการมีส่วนร่วม
๑.๓ สื่อสารทำความเข้าใจกับ เจ้าหน้าที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสร้างการมีส่วนร่วม
๒. การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง
๒.๑ ทำให้สามารถจัดซื้อด้วยกรณีพิเศษเช่นเดียวกับนวัตกรรมไทย
๒.๒ ทำให้มีราคาขายที่ดีขึ้นจากมูลค่าที่เพิ่มความปลอดภัยของอาหาร
๒.๓ รพ.มีการจัดทำเมนูรายการอาหารและวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน
๒.๔ รพ.มีเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่
๓. การควบคุมมาตรฐาน
๓.๑ ตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาล
๓.๒ ตรวจสอบคุณภาพอาหารประจำปี
๓.๓ มีค่าปรับกรณีไม่ได้มาตรฐาน

แนวทางปฏิบัติในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

๑. กำหนดนโยบาย
 ๒. แต่งตั้งคณะกรรมการ
 ๓. ประกาศสื่อสารนโยบาย
 ๔. ทำ MOU ระหว่าง ผู้ผลิต กับ รพ.
 ๕. ตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร
- สารบอแรกซ์
- สารฟอกขาว
 - สารฟอร์มาลีน
 - สารกันรา
๖. การส่งรายงานผลการตรวจสอบความปลอดภัย
 ๗. การตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันศัตรูพืช ผักและผลไม้สด
 ๘. มีตลาดพืชผักปลอดสารเคมีในโรงพยาบาล
 ๙. ตรวจสอบมาตรฐานสุขภิบาล ,SI๒ ในน้ำและอาหาร
 ๑๐. ออกตรวจสอบปนเปื้อน ๔ ชนิด (อาศัยภาคีเครือข่าย)
 ๑๑. ตรวจสอบฐานข้อมูลร้านอาหาร/แผงลอยอาหารปรุงสำเร็จ
 ๑๒. สรุปผลการดำเนินงาน

กระบวนการปฏิบัติงาน

การดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย



การดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

การสื่อสาร

- 1 ประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย
- 2 แต่งตั้งคณะทำงาน
- 3 โรงพยาบาลเป็นแหล่งรับซื้อผัก ผลไม้จากกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดภัยGAP
- 4 ติดป้ายประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลและหน่วยงานของรัฐ
- 5 จัดพื้นที่ให้กลุ่มเกษตรกรนำผลผลิตผัก ผลไม้ปลอดภัยมาจำหน่ายทุกวันศุกร์แรกของเดือน
- 6 ป้ายประชาสัมพันธ์วางบนถาดอาหารของผู้ป่วยในการบริการอาหาร

การดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง



1

จัดซื้อผัก ผลไม้ จากกลุ่มเกษตรกร



2

รับซื้อจากกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชนได้รับมาตรฐาน Q และเกษตรปลอดภัย GAP



3

จัดทำโครงการ ผักริมรั้ว ครัวในโรงพยาบาล อาหารปลอดภัย กินอยู่พอเพียง



4

จัดทำโครงการ ตลาดอินทรีย์อาหารปลอดภัยโรงพยาบาลหนองวัวซอ

ระบบการจัดซื้อจัดจ้าง

ปัจจุบันเป็นแบบตกลงราคา

ระบบการจัดซื้อ
จัดจ้าง



วิธีกรณีพิเศษ
วิสาหกิจชุมชน

ลำดับ	รายละเอียด	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม
1	ข้าวหอมมะลิ	กก	10.00	10.00
2	ไข่ไก่	กก	15.00	15.00
3

ลำดับ	รายละเอียด	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม
1
2
3

สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

1. มีแผนความต้องการและแผนการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยประจำปี
2. มีการจัดทำเมนูรายการอาหารและวัตถุดิบล่วงหน้าทุก 2 เดือน
3. มีการปรับเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบ ตามรายการอาหารหมุนเวียน
 - อาหารผู้ป่วยทั่วไป
 - อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค
 - อาหารทางสายให้อาหาร
4. ร้านสวัสดิการเจ้าหน้าที่

การจัดทำแผนความต้องการและจัดซื้อประจำปี

ลำดับ	รายการ	จำนวนรายการ	วงเงินค่าจัดซื้อ	วิธีจัดซื้อ	หมายเหตุ
1.	ข้าวสาร	4 รายการ	209,800	ตกลงราคา	ซื้อตามแผนปี
2.	เนื้อสัตว์			ตกลงราคา	ซื้อตามแผนปี
	2.1 ประเภทหมู	3 รายการ	58,500		
	2.2 ประเภทไก่	3 รายการ	60,180		
	2.3 ประเภทไข่ไก่	1 รายการ	156,000		
	2.4 ประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	15 รายการ	331,548		
3.	ผักสดและผลไม้			ตกลงราคา	ซื้อตามแผนปี
	3.1 ผักสด	39 รายการ	291,289		
	3.2 ผลไม้	7 รายการ	72,581		
4.	อาหารเบ็ดเตล็ด	12 รายการ	85,816	ตกลงราคา	ซื้อตามแผนปี
5.	อาหารแห้ง	33 รายการ	226,418	ตกลงราคา	ซื้อตามแผนปี

การจัดทำแผนความต้องการและจัดซื้อประจำปี

ลำดับ	ประเภท	หน่วย	ความต้องการ		
			เดือน	ปี	หมายเหตุ
1	ข้าวสารมะลิ	กิโลกรัม	300	3,600	บรรจุ50กก./กส.
2	ข้าวเกษตร	กิโลกรัม	200	2,400	บรรจุ50กก./กส.
3	ข้าวหักปลาย	กิโลกรัม	300	3,600	บรรจุ50กก./กส.
4	ข้าวกล้อง	กิโลกรัม	12	600	บรรจุ1กก./กส.

- ๗ -

การจัดทำแผนความต้องการและจัดซื้อประจำปี

ตารางแสดงความต้องการวัตถุดิบเครื่องบริโภคสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลหนองบัวขอม					
ประเภทเนื้อสัตว์					
ลำดับ	ประเภท	หน่วย	ความต้องการ		
			เดือน	ปี	หมายเหตุ
1	หมูหัน	กิโลกรัม	50	600	
2	หมูบด	กิโลกรัม	50	600	
3	หมูซี่โครง	กิโลกรัม	60	720	
4	เลือดหมู	ก๊อน	12	144	
5	ตับหมู	กิโลกรัม	2	24	
6	กุ้งแกะเปลือก CP	กิโลกรัม	52	624	
7	ไก่ฟัดัว	ตัว	11	132	
8	เนื้ออกไก่	กิโลกรัม	8	96	
9	ปีกบนไก่	กิโลกรัม	32	384	
10	มันเทศไก่	กิโลกรัม	18	216	
11	ปลาเนื้อ CP	กิโลกรัม	24	288	
12	ปลาหูฉลาม ทั่วไป	ตัว	36	432	
13	ปลาหูฉลาม	ตัว	38	456	
14	ลูกชิ้นปลา	กิโลกรัม	9	108	

งานอนามัยสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการนำขยะอินทรีย์มาใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อเสนอแนวทางเลือกวิธีการจัดขยะในโรงพยาบาล
3. เพื่อกระตุ้นเตือนจิตสำนึกบุคลากรในองค์กรในการมีส่วนร่วมในการดูแลสิ่งแวดล้อม

ปุ๋ยชีวภาพจากไส้เดือนดิน

ขั้นตอนและวิธีการเลี้ยง

1. สรุปรวข้อมูลการแยกขยะอินทรีย์จากโรงครัว ครัวเรือน และผลิตผลจากสิ่งแวดล้อมใน โรงพยาบาล เช่น เศษผัก เปลือกผัก ผลไม้ เศษอาหาร
2. จัดเตรียมสถานที่เลี้ยงไส้เดือนดิน
3. เตรียมพื้นที่เลี้ยง ส่วนผสมเพื่อใช้รองพื้นสำหรับเลี้ยงไส้เดือนดินนั้น ประกอบด้วย
 - ดินร่วน 4 ส่วน
 - มูลวัว 1 ส่วน
 - ขุยมะพร้าว 2 ส่วน
4. ใส่อาหารเลี้ยงไส้เดือนดิน เช่น เศษผัก ผลไม้ เศษอาหาร ทน 1 - 3 นิ้ว
5. เก็บผลผลิตที่ได้ เช่น ปุ๋ยหมักมูลไส้เดือนดิน และน้ำหมักมูลไส้เดือนดิน

วิธีการใช้งาน

1. ใช้รดพืชผักสวนครัว ผสมน้ำหมักมูลไส้เดือนดิน 1 ส่วน ต่อน้ำเปล่า 10 ส่วน รดสัปดาห์ละ 2 ครั้ง
2. ใช้รดไม้ดอก/ใบ 1 ช้อนโต๊ะต่อต้นไม้ 1 กระถาง สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
3. ไม้ผล 1 ช้อนโต๊ะโรยมูลไส้เดือนดินรอบโคนต้นไม้ตามขนาดลำต้น 4. นาข้าวสวนมหญ้า หวานมูลไส้เดือน 50 กรัม/ ไร่. (80 กก./ไร่)

งานอนามัยสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อลดปริมาณขยะของโรงพยาบาล
2. เพื่อใช้เป็นปุ๋ยทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมี
3. เพื่อเป็นนวัตกรรมแหล่งเรียนรู้ต้นแบบในการลดโลกร้อน

ปุ๋ยหมักชีวภาพจากใบไม้

ขั้นตอนและวิธีการทำ

1. เริ่มการนำเอาเศษพืช เศษใบไม้ เศษอาหาร กองเป็นชั้น แต่ละชั้นประกอบด้วยเศษพืชที่ร่อนน้ำให้ชุ่มจนอมน้ำ และโรยทับปุ๋ยจากมูลไส้เดือนดิน หรือการเติมหัวเชื้อจุลินทรีย์ หรือ EM เพื่อเร่งกระบวนการหมัก
2. รกน้ำให้ชุ่ม แล้วอัดให้แน่น ให้นำเข็มเข้าไปในเศษพืชหรือเศษวัสดุ ควรรดน้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง คลุมด้วยพลาสติก
3. สำหรับการหมักแบบไม่ใช้ปุ๋ยเคมี อายุการหมักจะหมักนานประมาณ 45 วัน

วิธีการใช้งาน

1. ใช้ในขั้นตอนเตรียมดิน/เตรียมแปลง ด้วยการนำปุ๋ยหมักชีวภาพโรยบนแปลง 2-3 กำมือ/ตารางเมตร ก่อนจะทำการไถพรวนดินรอบ 2 หรือก่อนการไถยกทรง
2. ใช้ในแปลงผัก และสวนผลไม้ ด้วยการนำปุ๋ยหมักชีวภาพ 1-2 กำมือ โดยรอบโคนต้น
3. นำมาผสมกับปุ๋ยจากมูลไส้เดือนดินแก่ลดค่าทำเป็นปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ดและดินปลูก

งานอนามัยสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรม

ผักปลอดสารพิษ

วัตถุประสงค์

รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่บุคลากร และประชาชนให้ปลูกพืชผักสวนครัวกินเองและพืชสมุนไพรโดยชุมชนมีส่วนร่วม โดยชุมชนหรือเครือข่ายนำผักปลอดสารพิษ มาจำหน่ายให้กับทางโรงพยาบาล เพื่อนำมาประกอบอาหารสำหรับบริการเจ้าหน้าที่และผู้ป่วยที่มานอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชบ้านดุง

ประโยชน์

1. ผู้ปลูกและผู้บริโภคมีสุขภาพดี
2. ช่วยลดต้นทุนการผลิตและค่าใช้จ่ายในการซื้อปุ๋ยและสารเคมี
3. ประหยัดงบประมาณให้รัฐในการดูแลประชาชนที่เจ็บป่วยด้วยโรคเสื่อมต่างๆ อันมีสาเหตุมาจากสารเคมีที่ตกค้างอยู่ในผัก
4. เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างรายได้ให้ชุมชน

การขยายผล

1. เผยแพร่องค์ความรู้เครือข่าย เช่น โรงเรียน วัด อสม. เจ้าหน้าที่ ชุมชน
2. รณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนปลูกผักปลอดสารพิษโดยทุกคนมีส่วนร่วม
3. ขยายพื้นที่ในการปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อรองรับการบริโภคผักปลอดสารพิษที่เพิ่มมากขึ้น
4. หากตลาดรองรับหรือพ่อค้าคนกลางมารับซื้อเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนหรือเครือข่าย

วิธีการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานตามโครงการอาหารปลอดภัยฯ

- ๑.ยุทธศาสตร์ชาติ ข้อ (๑) ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ
- ๒.ยุทธศาสตร์กระทรวง ข้อ (๑) ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ
- ๓.ยุทธศาสตร์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี ข้อ (๑) พัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค
- ๔.ประเด็นที่มุ่งเน้นตามยุทธศาสตร์ด้านสุขภาพ ปี ๒๕๖๒ ข้อ ระบบบริการปฐมภูมิ

หลักการและเหตุผล

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยเน้นบริหารจัดการควบคุม ตรวจสอบ การดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพ และบูรณาการร่วมกับทุกภาคส่วน พัฒนาและสร้างความรู้แก่บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้องกับตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหาร ผัก ผลไม้ ที่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรค กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดเป้าหมายการดำเนินงานที่โรงพยาบาล โดยเน้นที่โรงครัวและบุคลากรในโรงพยาบาล

งานอาหารปลอดภัย กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน โรงพยาบาลหนองวัวซอ จึงได้จัดทำโครงการรณรงค์งานอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลหนองวัวซอ ขึ้นเพื่อเป็นการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ และตระหนักในการเลือกซื้ออาหารในกิจวัตรประจำวันที่เหมาะสม อันที่จะส่งผลให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารภายในเขตพื้นที่เป้าหมาย
๒. เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ของผู้บริโภคให้ตระหนักและเฝ้าระวังตนเองจากการบริโภคที่ไม่เหมาะสม
๓. เพื่อรณรงค์ให้ผู้บริโภคตระหนักถึงพิษภัยของอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษ

กลุ่มเป้าหมาย

- ๑.บุคลากรในโรงพยาบาลและประชาชนทั่วไป

วิธีดำเนินการ

๘.๑.ขั้นเตรียมการ

- ๘.๑.๑ จัดทำแนวทางการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัย
- ๘.๑.๒ เสนอโครงการและแผนงานเพื่อขอรับสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงาน

๘.๒.ขั้นดำเนินการ

- ๘.๒.๑ จัดกิจกรรมรณรงค์/นิทรรศการให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร
- ๘.๒.๒ สรุปผลการดำเนินงาน รายงานให้ผู้บริหารและผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ

ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลหนองวัวซอ

งบประมาณ

จากเงินบำรุงโรงพยาบาลหนองวัวซอ กิจกรรมจัดนิทรรศการอาหารปลอดภัย รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าป้ายโครงการ/บูธนิทรรศการ	จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท
๒. ค่าจัดซื้อน้ำยา		เป็นเงิน ๑๕,๙๐๐ บาท

รวม ๑๖,๙๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นหกพันเก้าร้อยบาทถ้วน)
หมายเหตุ : ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

ตัวชี้วัดโครงการ

ระดับความสำเร็จของการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหารระดับอำเภอ ระดับ ๕

การประเมินผล

หลังการร่วมกิจกรรมนิทรรศการอาหารปลอดภัย ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารเพิ่มขึ้น (ทำแบบประเมินก่อนและหลังเข้าร่วมกิจกรรม)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อน
๒. ประชาชนมีความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรงและปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ