



นโยบายโรงพยาบาล

มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

กระทรวงสาธารณสุข เห็นความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยภายในโรงพยาบาล จึงได้มีการดำเนินงานตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยเพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหาร รวมทั้งเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและที่เกี่ยวข้องให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหาร และวัตถุดิบที่ปลอดภัยอย่างเหมาะสม อันจะส่งผลให้ผู้รับบริการภายในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารพิษ และสารปนเปื้อนโดยโรงพยาบาลเด็บบางนางบัวกำหนดนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ดังนี้

๑. ดำเนินการตามแผนงาน/โครงการ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่
๒. กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน และจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนล่วงหน้าทุก 1 เดือน ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบและตามฤดูกาลที่มีในพื้นที่ รวมทั้งจัดให้มีเมนูสุขภาพ
๓. จัดระบบการจัดซื้อจัดจ้างที่เอื้อต่อการดำเนินการที่โปร่งใส ตรวจสอบได้ และสอดคล้องกับระเบียบและวิธีปฏิบัติ
๔. มีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจสอบวัตถุดิบตามเกณฑ์ และตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (ยาฆ่าแมลง 4 กลุ่ม) ด้วยวิธีห้องปฏิบัติการ โดยการสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สด
๕. มีการตรวจสอบคุณภาพประจำปี โดยจัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
๖. มีการตรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามแบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลชุมชนผ่านมาตรฐานสุขภาพิบาลอาหารโรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไปผ่านมาตรฐานสุขภาพิบาลอาหาร ร้านอาหารในโรงพยาบาลต้องผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขภาพิบาลอาหาร และผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร
๗. พิจารณาจัดให้มีพื้นที่ในการจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ GAP หรือที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานอื่นๆ ที่เชื่อถือได้ และสินค้าเกษตรแปรรูปที่ปลอดภัยตามความเหมาะสมผู้ซื้อสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรอย่างยั่งยืน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายสมชาย เก้าะคู)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ(ด้านเวชกรรม)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเด็บบางนางบัว