



ประกาศโรงพยาบาลวังเจ้า

เรื่อง ยื่นซองเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยของในโรงพยาบาลวังเจ้า ปี ๒๕๖๔

.....

ด้วยโรงพยาบาลวังเจ้า อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก มีความประสงค์จะทำการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลวังเจ้า ปี ๒๕๖๔ รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยมีดังนี้

- การพิจารณาผลการเสนอราคา

คณะกรรมการพิจารณาเปิดซองเสนอราคาจะพิจารณาราคาทุกรายการที่เสนอยื่นซอง โดยพิจารณาคูณสมบัติเป็นอันดับแรกและถ้าผ่านคุณสมบัติจะพิจารณาราคาที่เสนอมมาเป็นลำดับต่อไป โดยคณะกรรมการจะพิจารณาโดยยึดตามระเบียบการพัสดุของราชการมาใช้โดยอนุโลมคือจะพิจารณาให้ราคาเหมาะสมที่สุดเป็นสำคัญ โดยยึดผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาเปิดซองประมูล ถือเป็นที่สุด ผู้เสนอราคาจะเรียกหรือฟ้องร้องใด ๆ มิได้ทั้งสิ้น

- การรับแบบฟอร์ม/การยื่นซอง/การเปิดซองประมูลราคาขายอาหาร

๑. รับเอกสารเสนอราคาในวันที่ ๙ - ๑๓ สิงหาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น. ในเวลาทำการ ณ ห้องบริหารของโรงพยาบาล (เว้นวันหยุดราชการ)

๒. ยื่นใบเสนอราคาในวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. พิจารณาและประกาศผลผู้ชนะการเสนอราคา วันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ ณ บอร์ดประชาสัมพันธ์โรงพยาบาลวังเจ้า ภายในเวลา ๑๕.๐๐ น.

๓. ซองเสนอราคา ผู้ยื่นซองเสนอราคา ต้องยื่นรายการที่ต้องการจะเสนอพร้อมเจ้าหน้าที่ของเรียนประธานคณะกรรมการเปิดซองเสนอราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยของในโรงพยาบาล

๔. ซองเสนอราคา ภายในบรรจุใบเสนอราคาต่อเดือน เป็นตัวเลขและอักษรชัดเจน จำนวน ๑ ฉบับ ของเอกสารประกอบ ภายในบรรจุดังนี้

- รูปถ่ายขนาด ๑ x ๑.๕ นิ้ว จำนวน ๒ รูป
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ
- สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมรับรองสำเนา จำนวน ๑ ฉบับ
- หนังสือรับรองประสบการณ์ปรุงอาหารในโรงพยาบาลอย่างน้อย ๑ ปี

๕. การรับซอง/การมอบซองเสนอราคา/การรายงานผลการพิจารณาพร้อมประกาศผู้ได้รับการพิจารณาให้ดำเนินการตามระเบียบพัสดุของราชการโดยอนุโลม

ก. ความรับผิดชอบของผู้รับจ้าง

๑. ผู้รับจ้างและผู้ประกอบอาหาร

- ๑.๑ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาผู้ประกอบอาหารประจำวัน อย่างน้อยวันละ ๒ คน โดยผู้รับจ้างจะต้องมีประสบการณ์การปรุงประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลมาแล้วอย่างน้อย ๑ ปี โดยการปฏิบัติงานจะมีนักโภชนาการเป็นผู้ควบคุม กำกับ คุณภาพสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย สถานที่ปฏิบัติงานอยู่ที่อาคารโภชนาการ โรงพยาบาลวังเจ้า
- ๑.๒ ผู้รับจ้างและผู้ประกอบอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานการจัดบริการอาหาร และมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ป่วย (รายละเอียดดังแสดง ผนวก ๑ และ ๒)
- ๑.๓ เวลาปฏิบัติงาน เริ่มตั้งแต่ ๐๖.๐๐ – ๑๗.๓๐ น. **ทุกวัน** โดยผู้ประกอบอาหารจะต้องปฏิบัติงานในอาคารโภชนาการตามเวลาที่กำหนดข้างต้น
- ๑.๔ ระยะเวลาปฏิบัติงาน เป็นระยะเวลา ๖ เดือน นับตั้งแต่วันเริ่มสัญญา
- ๑.๕ กรณีลาป่วย/ลากิจ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบจัดหาผู้ปฏิบัติงานมาทดแทน และต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน ด้วยเอกสารการลาที่ผู้ว่าจ้างกำหนดให้
- ๑.๖ กรณีการขาดงาน หากขาดงานโดยไม่ได้รับอนุญาตและทำให้ส่วนราชการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหาผู้ปฏิบัติงานมาทดแทน ทั้งนี้หากผู้รับจ้างไม่สามารถรับผิดชอบงานตามเงื่อนไขข้างต้นได้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิยกเลิกสัญญาจ้าง

๒. กระบวนการจัดบริการอาหารผู้ป่วย

- ๒.๑ จัดหาและซื้อวัสดุบริโภคทั้งหมด โดยตรวจรับวัตถุดิบร่วมกับนักโภชนาการ ล้างทำสะอาดวัตถุดิบด้วยน้ำไหลผ่าน นาน ๒ นาที หรือ ผสมน้ำส้มสายชู หรือ ผสมผงฟู ในอัตราส่วนที่ถูกต้อง และนำวัตถุดิบที่สะอาดและแห้งแล้ว เก็บเข้าตู้เย็นอย่างถูกวิธี หรือเตรียมปรุงต่อไป (รายละเอียด ดังแสดง ผนวก ๑)
- ๒.๒ หั่นเตรียมวัตถุดิบ และนำเก็บเข้าตู้เย็นอย่างถูกวิธี หรือเตรียมปรุงต่อไป (รายละเอียด ดังแสดง ผนวก ๑)
- ๒.๓ ปรุงประกอบอาหารผู้ป่วย รวมถึงอาหารปั่นทางสายยาง ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายละเอียด ดังแสดง ผนวก ๑)
- ๒.๔ จัดตักอาหารตามคำสั่งแพทย์ โดยใส่ในภาชนะสะอาด ปิดฝาภาชนะให้เรียบร้อย พร้อมติดป้ายอาหารของผู้ป่วย และนำอาหารใส่รถเข็น ทำความสะอาดรถเข็นก่อนใส่อาหารสะอาด และปิดตู้รถเข็นให้สนิท (รายละเอียด ดังแสดง ผนวก ๒)
- ๒.๕ เปลี่ยนเครื่องแต่งกายสำหรับจ่ายอาหาร และเตรียมใบรายการอาหารของผู้ป่วยแต่ละมือไว้ในรถเข็น ก่อนนำอาหารไปจ่ายที่หอผู้ป่วย
- ๒.๖ จ่ายอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละคนด้วยการช้อนให้ผู้ป่วยตอบรับ **ทุกมือ-ทุกคน** เพื่อเป็นการทวนสอบว่าผู้จ่ายอาหารได้จ่ายอาหารถูกเตียง/ห้อง ถูกคน ถูกโรค ภายใต้การตรวจสอบ/ควบคุมโดยเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วย หากพบปัญหาให้แจ้งเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยทราบทันที
- ๒.๗ นำภาชนะที่ผู้ป่วยทานเสร็จแล้วมาล้างทำความสะอาดตามขั้นตอนที่ถูกต้อง และนำภาชนะไปตากที่ชั้นตากภาชนะจนแห้ง และนำเก็บเข้ามาไว้ในห้องเก็บของสะอาด (รายละเอียด ดังแสดง ผนวก ๑)
- ๒.๘ การฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์และเศษอาหารจากผู้ป่วย เมื่อเก็บภาชนะอุปกรณ์จากผู้ป่วยแล้ว ให้ทิ้งเศษอาหารรวบรวมลงในภาชนะที่จัดเตรียมไว้โดยเฉพาะ แล้วล้างภาชนะอุปกรณ์ตามขั้นตอน สำหรับเศษ

อาหารที่เหลือและภาชนะที่ล้างครบขั้นตอนแล้ว จะต้องนำไปต้มจนเดือด อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส นาน ๒ นาที เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค แล้วจึงนำเศษอาหารที่ต้มแล้วไปทิ้งในบ่อขยะอินทรีย์ของโรงพยาบาล (รายละเอียด ดังแสดงผนวก ๑)

- ๒.๙ ตักไขมันในถังดักไขมันวันละ ๑ ครั้ง ถ้าเป็นไปได้ แต่หากวันนั้นมีปริมาณไขมันเต็มถัง ต้องตักไขมันออกภายในวันนั้น เพื่อป้องกันกลิ่นไม่พึงประสงค์ตกค้าง
- ๒.๑๐ ทำความสะอาดครุภัณฑ์ พื้นที่ปฏิบัติงาน **ทุกวัน** ได้แก่ ชักผ้าสกปรก กวาดและถูพื้นห้อง เช็ดทำความสะอาดคราบบนครุภัณฑ์และม่านรีวพลาสติก เป็นต้น โดยผ้าเช็ดถูต่าง ๆ ไม่ควรใช้ปะปนกัน ควรแยกผ้าที่ใช้ในการเช็ดถูในบริเวณต่าง ๆ ออกจากกัน (รายละเอียด ดังแสดงผนวก ๑)
- ๒.๑๑ ทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์เครื่องครัวต่าง ๆ หลังปรุงประกอบอาหารเสร็จ **ทุกมื้อของทุกวัน** และนำไปตากจนแห้ง และนำเก็บเข้ามาไว้ในห้องเก็บของสะอาด
- ๒.๑๒ เช็ดทำความสะอาดรถเข็นก่อนและหลังจ่ายอาหารผู้ป่วย **โดยล้างรถเข็น ทุกช่วงเย็นของทุกวัน** และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด
- ๒.๑๓ ทำความสะอาดพัดลม พัดลมดูดอากาศ พื้นอาคาร กระจก หน้าต่าง เพดาน ผนัง กระจเบื้อง มุ้งลวด ม่านรีวพลาสติก และบริเวณภายนอกอาคาร **สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง**
- ๒.๑๔ ปิดประตูทุกครั้งหลังใช้งานและก่อนกลับบ้าน ไม่ว่าจะป็นห้องใดก็ตาม หากกลับบ้านถือคประตูกครั้ง
- ๒.๑๕ ตรวจสอบระบบแก๊สทุ้งต้มทุกครั้งหลังใช้งาน และก่อนกลับบ้าน
- ๒.๑๖ อุปกรณ์เครื่องครัว ภาชนะ ครุภัณฑ์ประกอบอาหาร และพัสดุต่าง ๆ ที่โรงพยาบาลวังเจ้าเป็นผู้จัดเตรียมไว้ให้ ผู้รับจ้างจะต้องรักษาความสะอาดและไม่ทำให้เสียหายจากความประมาท หรือไม่ดูแลรักษาอย่างต่อเนื่องระหว่างการใช้งาน หากเกิดความเสียหายจากเหตุข้างต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินการทุกประการตามที่จำเป็นเพื่อให้พัสดุลกลับคืนสภาพที่ใช้งานได้ติดตั้งเดิมโดยเร็วที่สุด และในกรณีที่ไม้อาจดำเนินการให้พัสดุลกลับคืนสภาพที่ใช้งานได้ติดตั้งเดิม หรือในกรณีที่พัสดุลสูญหาย ผู้รับจ้างต้องนำพัสดุลที่มีคุณภาพและความสามารถใช้งานไม่ต่ำกว่าพัสดุลเดิม (ดังผนวก ๕) มาทดแทนให้แก่ผู้ว่าจ้างแทนภายใน ๗ วัน นับแต่วันที่ผู้ว่าจ้างได้รับแจ้งจากผู้รับจ้างหรือผู้รับจ้างทราบด้วยตนเอง โดยพัสดุลที่นำมาทดแทนพัสดุลเดิมตามเงื่อนไขนี้ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายเองทั้งสิ้น ยกเว้นแต่พัสดุลนั้น ๆ เสื่อมสภาพตามกาลเวลา ผู้ว่าจ้างจะเป็นผู้จัดซื้อมาทดแทนให้
- ๒.๑๗ ดำเนินการตามมาตรการลดการใช้พลังงานและช่วยกันรักษาลอกลของโรงพยาบาลวังเจ้า เช่น ประหยัดการใช้ไฟฟ้า น้ำประปา แก๊สทุ้งต้ม หรือสาธารณูปโภคอื่น ๆ ลดการใช้โฟม/พลาสติก เป็นต้น
- ๒.๑๘ การปฏิบัติงานที่ร่วมมือกันให้งานเสร็จไปได้ด้วยดี คือ “ผู้ป้วยได้อาหารครบ ๓ มื้อ ที่สะอาด ปลอดภัย ถูกคน ถูกโรค และแม่ครัวได้รับความสะอาดตามบริบท”
- ๒.๑๙ เมื่อมีปัญหาหรือพบข้อบกพร่องจากการทำงานหรือระหว่างปฏิบัติงาน ควรแจ้งให้นักโภชนาการทราบทันที เช่น แก๊สหมด ท่อระบายน้ำอุดตัน ไฟไหม้ ฯลฯ

หมายเหตุ

ข้อ ก. ที่แสดงข้างต้น ต้องปฏิบัติตามตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายละเอียด ดังแสดงผนวก ๑)

ข. มาตรฐานโภชนาการบริการ โรงพยาบาลวังเจ้า

๑. การบริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยห้องพิเศษ

มื้ออาหาร	ประเภทการบริการผู้ป่วย	
	สามัญ	พิเศษ
เช้า	ข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วย หรืออาหารประเภทเดียวกัน	บริการเหมือนสามัญ
เที่ยง	อาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป + ผลไม้/ของว่าง (ตามความเหมาะสมกับโรค)	บริการเหมือนสามัญ โดยเพิ่มนม/ขนม ๑ ชิ้น + อาหารว่างช่วงบ่าย (ตามความเหมาะสมกับโรค)
เย็น	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + กับข้าว ๒ อย่าง	บริการเหมือนสามัญ

หมายเหตุ

- ผู้ป่วยห้องพิเศษจะใช้ภาชนะต่างจากผู้ป่วยสามัญ
- รายการอาหารหมุนเวียน ๑ สัปดาห์ (รายละเอียดดังแสดง ผนวก ๓)
- จัดบริการอาหารแบบโซเดียมต่ำทุกประเภท (ปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม) ยกเว้นคำสั่งแพทย์เพิ่มปริมาณโซเดียมในอาหารของผู้ป่วยรายนั้น
- อาหารเฉพาะโรค จัดบริการและควบคุมโดยนักโภชนาการ (รายละเอียดดังแสดง ผนวก ๓)
- อาหารอ่อนจัดบริการเป็นข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วย หรือข้าวต้ม + กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารประเภทเดียวกัน
- อาหารเหลวข้น จัดบริการเป็นนมถั่วเหลือง หวานน้อย เป็นหลัก ประมาณ มื้อละ ๒-๓ กล่อง (อ้างอิงจากปริมาณนมกล่อง ๒๓๐ มล.)
- อาหารเหลวใส จัดบริการเป็นน้ำข้าว เป็นหลัก ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลทรายหรือน้ำมันถั่วเหลืองเพิ่ม ไม่เกินอย่างละ ๑๕ ซีซี/วัน แต่อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับคำสั่งแพทย์
- อาหารปั่นทางสายยาง สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย (กรณีมีผู้ป่วย)
- กรณีมีผู้ป่วยต่างศาสนา อาหารธรรมดา-อ่อน จะจัดบริการข้าวสวย/ข้าวต้ม + เมนูไข่ เป็นหลัก
- อาจมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหารของมือใดมือหนึ่งตามความเหมาะสมจากการประเมินของนักโภชนาการ โดยราคาต่อมือไม่เกิน ๓๕ บาท (ไม่รวมอาหารปั่นทางสายยาง)

๒. การรับ-ส่งอาหาร

เวลา/มือ	เช้า	เที่ยง	เย็น
๒.๑ รับยอด-รายการอาหาร	๐๖.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น.
๒.๒ เปลี่ยนยอดอาหาร-เปลี่ยนรายการอาหาร	๐๖.๓๐ น.	๑๐.๓๐ น.	๑๔.๓๐ .
๒.๓ เพิ่มยอดอาหาร	เพิ่มยอดอาหารได้ ไม่เกิน ๑๖.๐๐ น. ของวัน		
๒.๔ จ่ายอาหาร	๐๗.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น.	๑๕.๓๐ น.
๒.๕ เก็บภาชนะ	๐๘.๓๐ น.	๑๓.๐๐ น.	๑๖.๓๐ น.

หมายเหตุ

- ข้อ ๒.๒ ข้อความ “เปลี่ยนยอดอาหาร” หมายถึง ยอดผู้ป่วยที่ Discharge/Refer/ยกเลิก จากยอดเดิมที่แจ้ง และข้อความ “เปลี่ยนรายการอาหาร” หมายถึง เปลี่ยนประเภท/ชนิด/เมนู/ส่วนผสม
- ข้อ ๒.๓ กรณีเพิ่มยอดอาหาร “ก่อนเวลาจ่ายอาหารมือนั้น ๆ ๑๕ นาที” หรือ “เพิ่มยอดอาหารหลังเวลาจ่ายอาหาร” หรือ “เพิ่มยอดอาหารกะทันหัน” ทางงานโภชนาการจะจัดบริการอาหารธรรมดาด้วยเมนูไข่เป็นหลัก หรือสำหรับอาหารอ่อน จะจัดบริการเป็นข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วยหรืออาหารประเภทเดียวกัน เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการบริการอาหาร ยกเว้นกรณีเพิ่มยอดอาหารเป็นจำนวนมากหรือทางหอผู้ป่วยแจ้งเพิ่มยอดอาหารกะทันหันพร้อมความต้องการอาหารให้ผู้ป่วยอย่างเร่งด่วน อาจส่งผลให้ผู้ป่วยรายใหม่ไม่ได้รับอาหารตรงตามเวลาการจ่ายอาหารที่กำหนดไว้ข้างต้น
- ข้อ ๒.๔ เมื่อถึงกำหนดเวลาเก็บภาชนะ แต่ผู้ป่วยยังไม่ได้รับประทานหรือยังรับประทานอาหารไม่เสร็จ ทางหอผู้ป่วยจะรับผิดชอบดูแลการจัดการเศษอาหารและภาชนะด้วยตนเอง โดยนำเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วมาทิ้งและเก็บใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิดที่งานโภชนาการจัดเตรียมภาชนะและสถานที่ไว้ให้

ค. ค่าใช้จ่ายระหว่างประกอบอาหารผู้ป่วย

รายการ/ผู้รับผิดชอบ	โรงพยาบาลวังเจ้า	ผู้รับจ้าง
๑. ค่าน้ำ-ค่าไฟ	✓	
๒. ครุภัณฑ์และอุปกรณ์ครัวต่าง ๆ	✓	
๓. ภาชนะที่ใช้บริการอาหารผู้ป่วย	✓	
๔. ภาชนะใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง (ภาชนะแยกโรค)		✓
๕. วัสดุบริโภค		✓
๖. ค่าแก๊สหุงต้ม		✓
๗. ค่าจ้างแรงงาน		✓
๘. ค่าตรวจสอบคุณภาพประจำปีของผู้ประกอบอาหาร		✓
๙. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น เครื่องแต่งกายผู้ประกอบอาหาร, อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เป็นต้น		✓

หมายเหตุ

- ข้อ ๔. หากสถานการณ์การระบาดโรคโคโรนาไวรัส ๒๐๑๙ ทำให้แนวโน้มของจำนวนผู้ป่วยเพิ่มมากขึ้น ทางโรงพยาบาลวังเจ้าจะสนับสนุนค่าใช้จ่ายของภาชนะใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง (ภาชนะแยกโรค) เมื่อจำนวนผู้ป่วยในที่วินิจฉัยว่าเป็นโรคโคโรนาไวรัส ๒๐๑๙ และรักษาตัวในโรงพยาบาลวังเจ้า เกิน ๑๐ คนขึ้นไป

ง. การควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน และตรวจสอบคุณภาพอาหารโดยคณะกรรมการที่โรงพยาบาลวังเจ้ากำหนด (รายละเอียด ดังแสดง ผผนวก ๑ - ๔)

จ. การดูแลความสะอาดส่วนบุคคลเบื้องต้นและการแต่งกายของผู้ประกอบอาหาร/ผู้จ่ายอาหาร (รายละเอียดเพิ่มเติม ดังแสดง ผผนวก ๑)

๑. ไม่แคะ แกะ เกา จมูก ศีรษะ หรือ ส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ถ้าจำเป็นต้องล้างมือให้สะอาดหลังจากการแคะ แกะ เกา
 ๒. การไอ การจาม ควรใช้กระดาษหรือผ้าปิดปากและจมูกแล้วควรล้างมือให้สะอาด
 ๓. ไม่พูดคุยผ่านอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
 ๔. ไม่ยกหรือหยิบอาหารดิบ ข้ามผ่านอาหารที่พร้อมบริโภค
 ๕. ต้องมีการปกปิดอาหาร ทั้งอาหารดิบและอาหารสุกด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ เสมอ เพื่อป้องกันฝุ่น
 ๖. และสัตว์นำโรคอื่น ๆ
 ๗. ล้างมือ ๗ ขั้นตอน ก่อนและหลังเข้าห้องน้ำ ก่อนจัดตักอาหารผู้ป่วย หรือหลังจากหยิบจับสิ่งของ/อุปกรณ์ที่สกปรกหรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงประกอบ
 ๘. ต้องมีตรวจเก็บโรคมให้เรียบร้อย
 ๙. ต้องตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอทั้งเล็บมือและเท้า ไม่ทาเล็บ หรือประดับตกแต่งเล็บด้วยอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกเชือกที่ข้อมือ หรือสวมเครื่องประดับข้อมือ นิ้วมือ ข้อเท้า ตุ่มหู
 ๑๐. เปลี่ยนรองเท้า ใส่เสื้อคลุมทุกครั้งที่เข้าอาคารและห้องรับประทานอาหารทางสายยาง
 ๑๑. ไม่ใช้ภาชนะอุปกรณ์ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุกหรืออาหารต่างประเภทกัน
 ๑๒. ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภค ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่สะอาดเท่านั้น
 ๑๓. ห้ามนำอุปกรณ์ที่ตนเองชิมอาหาร วางกลับไปในอาหารนั้น ๆ ควรมีอุปกรณ์ตัวกลาง เช่น ช้อนและภาชนะของตนเอง
- ฉ. การตรวจสุขภาพประจำปี ต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยจะต้องนำผลการตรวจวินิจฉัยของแพทย์มายื่นให้กับงานโภชนาการทุกครั้งที่มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีดังนี้
๑. การตรวจร่างกายทั่วไป
 ๒. การตรวจอุจจาระ โดยตรวจ Rectal Swab Culture เพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำที่สำคัญ ได้แก่ Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera, พยาธิต่าง ๆ
 ๓. การตรวจปัสสาวะ
 ๔. เอกซเรย์ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค
 ๕. ตรวจผิวหนัง เชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่สำคัญที่พบที่ผิวหนัง ได้แก่ เชื้อ Staphylococcus aureus ซึ่งพบได้ใน แผล ผิ หนอง สิว ฯลฯ
- ช. ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบพื้นฐานของโรงพยาบาลวังเจ้า เช่น
๑. สวมหมวกนิรภัย และปฏิบัติตามกฎจราจรขณะขับขึ้นเส้นทางจราจรของโรงพยาบาล
 ๒. ห้ามเปิดเผยข้อมูลด้านสุขภาพ/ความเจ็บป่วย/การบำบัดรักษา/ความลับส่วนบุคคลของผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาหรือผู้ป่วยที่เสียชีวิตอันตนได้ล่วงรู้หรือได้มา ไม่ว่าจะได้รับมาจากแหล่งข้อมูลใดก็ตาม และนำไปเปิดเผยไม่ว่าจะทางวาจา รูปภาพ ตัวหนังสือ เสียง หรือการสื่อสารทางอิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น โพสต์/Capture ข้อมูลดังกล่าวในสังคมออนไลน์ ไม่ว่าจะในรูปแบบสาธารณะหรือกลุ่มปิดก็ตาม ในประการที่น่าจะก่อให้เกิดความเสียหาย/อับอายต่อบุคคลนั้น เว้นแต่การเปิดเผยนั้นเป็นไปตามความประสงค์ของบุคคลนั้นโดยตรง
 ๓. ห้ามดื่มสุรา ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามเล่นการพนัน

๔. ห้ามมีเรื่องชู้สาวเด็ดขาด หากมีปัญหาภายในครอบครัว ต้องไม่ทำให้เกิดผลกระทบเชิงลบกับการปฏิบัติงาน
- ข. เอกสารที่ผู้รับจ้างจะต้องยื่นประกอบการทำสัญญาจ้างเหมาบริการ มีดังนี้
๑. บัตรประชาชนตัวจริง
 ๒. รูปถ่ายหน้าตรง ขนาด ๑ หรือ ๑.๕ นิ้ว (รูปถ่าย ถ่ายไว้ไม่เกิน ๖ เดือน) จำนวน ๑ รูป
 ๓. สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน อย่างละ ๑ ฉบับ
 ๔. วุฒิการศึกษาสูงสุด (ถ้ามี)
 ๕. ใบเสนอราคา ๑ ฉบับ
 ๖. หนังสือรับรองประสบการณ์จากโรงพยาบาลที่ปฏิบัติงานหรือเคยปฏิบัติงาน (ตัวจริง) ๑ ฉบับ
- ฅ .เอกสารประกอบรายละเอียดการจัดจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลวังเจ้า
๑. ผนวก ๑ หลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล จำนวน ๑๘ หน้า
 ๒. ผนวก ๒ รายละเอียดการจัดบริการอาหารผู้ป่วย จำนวน ๕ หน้า
 ๓. ผนวก ๓ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จำนวน ๖ หน้า
 ๔. ผนวก ๔ แบบฟอร์มการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล จำนวน ๔ หน้า
 ๕. ผนวก ๕ รายการพัสดุของโรงพยาบาลวังเจ้า จำนวน ๒ หน้า

หมายเหตุ

เอกสารประกอบข้อ ฅ. ทั้งหมด ถือเป็นส่วนหนึ่งของรายละเอียดในเอกสารฉบับนี้

ผนวก ๑

หลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล

ก. การจัดการกับวัตถุดิบ

๑. อาหารสด

อาหารสด หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเน่าเสียได้ง่าย ได้แก่ ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ อาหารสดเหล่านี้จะต้องมีการนำเข้าสู่โรงครัวทุก ๆ วัน โดยแหล่งที่มาส่วนใหญ่ของอาหารสด ก็คือ ตลาดสด ซึ่งเป็นศูนย์รวมของอาหารทุกชนิด และตลาดสดส่วนใหญ่ก็ยังมีสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ดังนั้นอาหารสดจึงเป็นตัวกลางสำคัญที่จะนำสิ่งสกปรกและเชื้อโรคเข้าสู่โรงครัวทุก ๆ วัน จึงจำเป็นต้องมีการป้องกันและกำจัดสิ่งสกปรกและเชื้อโรสดังกล่าว โดยควรมีการควบคุมตั้งแต่การจัดซื้อ การล้างทำความสะอาด การเตรียมและเก็บอาหารสดก่อนปรุง ซึ่งจะได้อธิบายถึงรายละเอียดในขั้นตอนการปฏิบัติ ดังนี้

๑) การจัดซื้อ

ต้องมีการกำหนดคุณลักษณะของอาหารเพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหาร โดยซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาตรฐานจากแหล่งจำหน่ายที่น่าเชื่อถือและมีคุณลักษณะที่ดี ดังนี้

การเลือกซื้อวัตถุดิบ

- วัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์แสดงเครื่องหมายและฉลากที่แจ้งรายละเอียดให้สังเกตได้ง่ายและชัดเจน ได้แก่ ประเภทของเนื้อหมู คุณภาพซาก น้ำหนักสุทธิ (กรัมหรือกิโลกรัม) อุณหภูมิที่เก็บรักษา และวันเดือนปีที่ตัดแต่งและบรรจุ วันเดือนปีที่หมดอายุ ชื่อผู้ผลิตหรือฟาร์มที่ผลิต หรือผู้จัดจำหน่าย หรือเครื่องหมายการค้า

- การแสดงเครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการหรือเครื่องหมายรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เช่น เครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.), การรับรองมาตรฐาน GMP, การรับรองมาตรฐาน HACCP, เครื่องหมายมาตรฐาน Q, เครื่องหมายมาตรฐาน ISO, เครื่องหมายอาหารและยา, เครื่องหมายมาตรฐานอาหารฮาลาล เป็นต้น

ผัก - ผลไม้สด/ธัญพืชแห้ง มักมีสิ่งต่าง ๆ ปนเปื้อน ได้แก่ ดิน ปุ๋ย สารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร ไซยาไนด์ เชื้อโรคจากแหล่งที่ซื้อ การเก็บรักษา และการขนส่ง

คุณลักษณะพื้นฐานของผัก - ผลไม้สด แต่ละประเภท ได้แก่ ความสด สะอาด สภาพดี สมบูรณ์เต็มผล/ผัก/หัว/ต้น เนื้อเต็ม แน่น ไม่มีลักษณะของแตกเผา/ผลแกน ไม่มีเศษดิน ไม่เน่าเสีย ผิวไม่เป็นกระ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม/ตำหนิที่สังเกตได้ ไม่มีรอยปริแตก รอยแผล/แผลเป็น รอยขีด/เสียดสี ไม่มีศัตรูพืชที่ส่งผลต่อรูปลักษณะทั่วไปและเนื้อผัก-ผลไม้ ไม่มีคราบของสารพิษตกค้างอยู่ที่ผิวใบหรือส่วนอื่น ๆ ที่สามารถสังเกตได้ เช่น เป็นคราบสีฟ้า และมีการสุ่มตรวจสอบสารตกค้าง เหมาะสมกับการบริโภค

ควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน (ทั้งนี้ต้องไม่มีผลทำให้ผักเหี่ยวเฉาไป) เช่น

- ผักชนิดที่มีราก เช่น ผักชี ผักบุ้ง ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ฯลฯ ควรให้ผู้จำหน่ายเด็ดใบที่เน่าเสียทิ้ง และล้างเศษดินที่ติดมา หรือตัดรากออกก่อน แล้วจึงเลือกซื้อ ทั้งนี้ควรพิจารณาระยะเวลาที่ต้องเก็บผักไว้ก่อนนำไปปรุงด้วย ถ้ามีระยะเวลาไม่นานมากก็ควรให้ผู้จำหน่ายตัดรากหรือส่วนโคน (เช่น ราก ผักชี ขึ้นฉ่าย ผักบุ้ง ฯลฯ) ที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อนที่จะเลือกซื้อ ก็จะช่วยลดสิ่งสกปรกลงได้มาก

- ผักประเภทที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด แครอท ฟักทอง มัน ฯลฯ มักมีเศษดินติดอยู่ ดังนั้นจึงควรให้ผู้จำหน่ายล้างทำความสะอาดก่อนซื้อ

ประเภทผัก	คุณลักษณะที่ดี
แตงกวา	มีขั้วผลหรือไม่มีก็ได้ แต่ขั้วต้องแน่น
ถั่วฝักยาว	เนื้อแน่น ไม่ฝ่อ ฝักไม่บิดเบี้ยว หงิกงอ ไม่เป็นทางหนู
ฟักทอง	มีขั้วติดอยู่ ผิวต้องไม่เป็นสะเก็ด
เห็ดฟาง	เป็นเห็ดฟางทั้งดอก ไม่เป็นดอกปริ ดอกบาน
มะนาว	ไม่ผิดปกติ มีขั้วผลหรือไม่มีก็ได้ กรณีไม่มีขั้วผล บริเวณขั้วผลต้องไม่ฉีกขาด ผิวผลมะนาวควรมีสีเขียว แต่อาจมีแต้มสีเหลือง
กะหล่ำปลี	รอยตัดเรียบและสะอาด
ผักกาดเขียววางตุ้ง	ต้องมีลำต้น ใบ ก้านใบ ไม่มีช่อดอก รอยตัดเรียบและสะอาด
คะน้า	ลำต้นไม่กลวง ตัดแต่งโคนต้นและใบได้ตามความเหมาะสม ทั้งนี้คะน้าต้นคะน้ายอด คะน้าเห็ดหอม ต้องมีลำต้น ใบ ไม่มีช่อดอก

อ้างอิงจาก

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๑๙-๒๕๖๐-แตงกวา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๑๖-๒๕๕๘-ถั่วฝักยาว สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๑๓-๒๕๕๕-ฟักทอง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๑๕-๒๕๕๘-เห็ดฟาง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๖๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๒๗-๒๕๖๐-มะนาว สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๒๑-๒๕๖๑-กะหล่ำปลี สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๒๒-๒๕๖๑-ผักกาดเขียววางตุ้ง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๒๓-๒๕๖๑ - มะระ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๕๒๕-๒๕๖๒-คะน้า สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๒๐

ประเภทผลไม้	คุณลักษณะที่ดี
แตงโม	ไม่มีรอยแตก
ฝรั่ง	ไม่มีรอยชำเสียหายที่บริเวณขั้ว
กล้วย	เป็นกล้วยครบทั้งผล ผลและขั้วมีรูปร่างปกติ ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่ ผิวไม่เป็นกระ สำหรับกล้วยที่เป็นหวีและหวีแบ่ง ขั้วควรมีสภาพสมบูรณ์ รอยตัดขวางเรียบ สะอาด ไม่ฉีกขาด ไม่มีบาดแผลจากการตัดแต่งที่มีผลต่อรูปปลั๊กของผลกล้วย ต้องเรียงตัวเป็นระเบียบ
แก้วมังกร	ไม่มีหนาม ไม่มีรูปร่างผิดปกติ
แอปเปิล	กรณีไม่มีก้านผล บริเวณร่องที่ก้านผลจะต้องสะอาดและไม่เสียหาย ไม่มีร่องรอยของการสูญเสียน้ำ
สับปะรด	เป็นผล มีหรือไม่มีจุกก็ได้ กรณีที่มีจุกต้องไม่มีใบตายหรือใบแห้ง

อ้างอิงจาก

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๒๐-๒๕๕๕-แตงโม สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๖-๒๕๕๓-ฝรั่ง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๑๖-๒๕๕๓-กล้วย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐ ISBN ๙๗๔-๔๐๓-๓๓๖-๓
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๒๕-๒๕๕๘-แก้วมังกร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๒๘-๒๕๖๒-แอปเปิล สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐

เนื้อสัตว์

คุณลักษณะพื้นฐานของเนื้อสัตว์แต่ละประเภท ได้แก่ ความสด สะอาด สภาพดี เนื้อเต็ม แน่น ไม่มีรอยชำรุด เลือดคั่ง รอยขีดข่วน รอยแผลหนองบริเวณเนื้อและผิวหนัง ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีปรสิตและร่องรอยของการติดเชื้อโรคเมื่อตรวจสอบด้วยสายตา และเหมาะสมกับการบริโภค

ประเภทเนื้อสัตว์	คุณลักษณะที่ดี
เนื้อไก่	อาจมีหนังหลุดได้เล็กน้อย อาจมีรอยฉีกขาดที่ผิวหนังทะลุถึงชั้นเนื้อได้เล็กน้อย
เนื้อหมู	สีชมพูปนเทาจนถึงชมพูเข้ม มีปริมาณไขมันแทรกในกล้ามเนื้อระดับน้อย มักจะเน่าเสียจากข้างในออกสู่ข้างนอก ดังนั้นถ้าเนื้อหมูก้อนใหญ่ อาจต้องผ่าดูด้านในด้วย ไม่มีการติดเชื้อโรคติดต่อและพยาธิต่าง ๆ ได้แก่ <i>Trichinella spiralis</i> , <i>Cysticercus cellulosae</i> , <i>Sarcocystis</i> spp. เป็นต้น
กึ่งเยือกแข็ง/กึ่งทะเล	รูปร่างปกติ มีอวัยวะครบ (ยกเว้นหมวดกึ่งทะเล) มีสีตามธรรมชาติของกึ่งทะเล ส่วนหัวติดแน่นกับส่วนตัว เปลือกแข็ง เป็นเงามันตามธรรมชาติ เนื้อติดแน่นกับเปลือก เนื้อแน่น ค่อนข้างใสและไม่ขาวขุ่น ไม่มีผลตามลำตัว ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นน้ำมัน ไม่เป็นกึ่งทะเลที่เพิ่งผ่านการลอกคราบ เช่น กึ่งเปลือกนึ่ง
ปลาสด	กรณีที่เป็นปลาสดทั้งตัว มีอวัยวะครบถ้วน เหงือกสดสีมีสีแดงเข้ม เกล็ดสดใสเป็นมันเงาและมีสีตามธรรมชาติ และควรขอดเกล็ด ไม่มีตำหนิที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน เช่น ความพิการ เป็นแผลบนลำตัว ท้องไม่ปรี ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นหืน

หมายเหตุ

ควรหลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมอบด ไส้กรอก ลูกชิ้น มักมีปัญหากการปนเปื้อนและไม่สด เนื่องจากผู้จำหน่ายมักจะใช้เนื้อหมูที่เก็บไว้นาน มีเนื้อหมูกุณภาพไม่ดี บดผสมไปด้วยทำให้เน่าเสียง่าย และมักตรวจพบสารบอแรกซ์ในเนื้อหมอบดด้วย

อ้างอิงจาก

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๖๗๐๐-๒๕๔๘ - เนื้อไก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๑๒๐.๒๐ ISBN ๙๗๔-๔๐๓-๒๘๔-๗
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๖๐๐๐-๒๕๔๘ - เนื้อสุกร สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๑๒๐.๑๐ ISBN ๙๗๔-๔๐๓-๒๒๘-๖
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๗๐๑๗-๒๕๔๙ - กึ่งเยือกแข็ง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๗๐๑๙-๒๕๕๖ - กึ่งทะเล สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๗๐๐๑-๒๕๕๖ - ปลาสด สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๑๒๐.๓๐

ไข่ ควรมีลักษณะชั้นคุณภาพ AA หรือ A ดังนี้

คุณลักษณะ	รายละเอียด
รูปทรง	ความสด สะอาด มีความสมบูรณ์ รูปร่าง ด้านหนึ่งป้านและอีกด้านหนึ่งแหลมมน
เปลือกไข่	สีปกติตามพันธุ์ไก่ ไม่บุบ ไม่มีรอยร้าว รอยแตก ทั้งภายนอกและภายใน เปลือกไข่ไก่ต้องไม่มีอุจจาระของไก่ปนเปื้อน เนื่องจากอาจมีเชื้อ Salmonella จากอุจจาระของไก่ และต้องไม่มีเชื้อราที่สังเกตเห็นได้ชัดเจน
การส่องไข่	ไข่สดจะมีฟองอากาศขนาดเล็ก
การตอกไข่	ไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมมน ไม่แตกกระจาย มีสีสม่ำเสมอ ไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น โอบล้อมไข่แดง โดยทั้งไข่แดงและไข่ขาว ต้องไม่พบจุดเลือด จุดเนื้อ

อ้างอิงจาก

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกษ. ๖๗๐๒-๒๕๕๓ - ไข่ไก่ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๑๒๐.๒๐

การกำหนดคุณลักษณะของอาหารสดเช่นนี้ อาจทำให้ราคาอาหารสูงขึ้นบ้าง แต่จะช่วยลดสิ่งสกปรกที่จะเข้าสู่โรงครัว และยังช่วยลดเวลาในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบอาหารลงได้มาก

๒) การขนส่งอาหารสด

ในการจัดส่งอาหารให้กับโรงครัว ต้องมีการบรรจุภาชนะให้มิดชิด และใช้พาหนะขนส่งที่สะอาด ดังนี้

▪ สิ่งห่อหุ้มและภาชนะบรรจุ

ผัก - ผลไม้

- ต้องใช้ถุงพลาสติกใสใหม่ ไม่ผ่านการใช้งานมาก่อน ไม่ฉีกขาด ห่อหุ้ม อาหารสดและปิดปากถุงให้มิดชิด ห้ามใช้กระดาษ หรือวัสดุที่ไม่สะอาดห่อหุ้มอาหาร
- ตะกร้าที่จะบรรจุถุงใส่ผัก - ผลไม้สด ต้องสะอาด (ไม่ควรใช้เข่งไม้ไผ่ เพราะมีความคมจะบาดให้ถุงให้บรรจุอาหารขาดได้ และยังล้างทำความสะอาดได้ยากอีกด้วย) โดยควรใช้เป็นตะกร้าพลาสติกที่ใช้กับอาหารได้ โดยเฉพาะต้องมีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพราะสิ่งที่ปนเปื้อนอยู่จะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์นำโรค และนำเชื้อโรคมานปนเปื้อนไว้ที่ตะกร้า ซึ่งอาจแพร่เชื้อโรคไปสู่อาหารได้

เนื้อสัตว์

- ต้องบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม
- ใช้ถังเก็บความเย็นที่มีฝาปิด และไม่รั่วซึม บรรจุถุงใส่เนื้อสัตว์ระหว่างการขนส่งภายในถังควรมีอุณหภูมิ ต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยต้องล้างทำความสะอาด หลังจากใช้งานทุกครั้ง
- ต้องแยกภาชนะที่บรรจุอาหารแต่ละประเภท ได้แก่ เนื้อหมู สัตว์ปีก สัตว์น้ำจืด สัตว์น้ำเค็ม ไม่ให้เชื้อโรคที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มีการปนเปื้อนระหว่างกัน

ไข่

- กระบะใส่ไข่ ควรเป็นกระบะพลาสติกที่สะอาด โดยผู้จำหน่ายไข่ ต้องมีการล้างกระบะทุกครั้งก่อนที่จะนำมาใส่ไข่ ทั้งนี้เนื่องจากถ้ากระบะไข่ไม่สะอาด จะเป็นตัวกลางนำความสกปรกเข้าสู่โรงครัวได้ และต้องไม่มีเศษวัสดุ หยากไข่ ไข่แมลงสาบ ตัวแมลงสาบ หรือสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ติดมากับกระบะไข่

▪ รถขนส่งอาหาร

พื้นรถต้องสะอาด ควรมีแผ่นยางที่สะอาดสำหรับวางตะกร้าใส่อาหารโดยเฉพาะและนำไปล้างทำความสะอาดหลังการใช้งาน พื้นรถต้องไม่ชำรุด เพราะอาจมีน้ำสกปรก จากพื้นถนนกระเด็นขึ้นมาปนเปื้อนกับอาหารได้ และควรเป็นรถที่ใช้ส่งอาหารโดยเฉพาะ สภาพดี

๓) การรับประทานอาหาร ควรมีการดำเนินการดังนี้

- ตรวจสอบอาหารด้านปริมาณและคุณลักษณะตามที่กำหนดไว้ และต้องไม่มีสิ่งปนเปื้อนอื่นที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วย
- ต้องมีภาชนะของโรงครัว เพื่อรับประทานอาหารจากผู้จัดส่งหรือจากแหล่งจัดซื้อ โดยหลังจากตรวจรับแล้วควรถ่ายใส่ในภาชนะที่เตรียมไว้โดยเฉพาะ แล้วจึงนำไปเตรียมอาหารต่อไป
- ควบคุมไม่ให้สิ่งสกปรกจากอาหารสดกระจายไปในโรงครัว เช่น
 - น้ำจากเนื้อสัตว์ ต้องเทลงในอ่างที่มีท่อระบายให้เรียบร้อย และนำเนื้อสัตว์ใส่ในภาชนะที่ไม่รั่วซึมและมีขนาดที่เหมาะสม
 - เศษดินและสิ่งสกปรกที่ติดมากับบรรจุภัณฑ์หรือล้อรถต้องเก็บกวาดทันทีที่ตรวจรับเสร็จ
 - ควรมีการล้างทำความสะอาด บริเวณที่ตรวจรับทันทีที่ตรวจรับเสร็จ
 - ไม่ให้มีการสัญจรผ่านบริเวณที่ ตรวจรับอาหาร เช่น รถเข็นอาหารสำหรับส่งให้ผู้ป่วยที่จะมารับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องไม่ให้เข็นผ่านในบริเวณที่พื้นมีการปนเปื้อนอาหารสด

๔) การล้างอาหารสด

การล้างผัก ควรคัดเลือก ตัดแต่ง ส่วนที่มีสิ่งปนเปื้อน ส่วนที่เน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ ออกทิ้งก่อนที่จะนำไปล้างทำความสะอาด เพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตร

▪ ผักชนิดที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด มัน แครอท ฯลฯ ต้องล้างทำความสะอาดก่อน ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วจึงนำไปปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่งโดยไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้ เพราะอาจทำให้สูญเสียคุณค่าของอาหารไป จากนั้นจึงนำไปหั่นเตรียมปรุงอาหาร

▪ ผักชนิดใบหนา เช่น ผักคะน้า ผักกาด กะหล่ำปลี ฯลฯ สำหรับผักกาด หรือผักที่เป็นกอ ควรตัดโคนทิ้งไปก่อน เพราะส่วนโคนมักมีสิ่งสกปรกอยู่มาก การตัดโคน ควรตัดให้ลึกพอสมควร เพื่อให้ใบหลุดออกจากกัน สำหรับกะหล่ำปลี ควรผ่าซีกแล้วจึงนำไปล้างให้สะอาดต่อไป

▪ ผักชนิดใบบาง ได้แก่ ผักกาดหอม ต้นหอม ผักขึ้นฉ่าย ผักชี เป็นต้น ผักชนิดนี้ จะต้องล้างด้วยความระมัดระวังให้สะอาดทั่วถึง เพราะใบจะซ้าได้ง่าย ถ้ามีรากควรตัดรากและโคนทิ้งก่อนล้าง เพราะจะช่วยลดสิ่งสกปรก

▪ ผักชนิดที่เป็นผลหรือเป็นฝัก เช่น แตงกวา มะเขือเทศ มะเขือยาว พริกเขียว มะนาว ถั่วฝักยาว ผักชนิดที่เป็นผลนี้ ต้องล้างและถูผิวให้สะอาดอย่างทั่วถึง

การล้างผลไม้ ผลไม้ทุกชนิด ทั้งชนิดที่ปอกเปลือกและไม่ปอกเปลือก ต้องล้างเปลือกให้สะอาดเพราะสิ่งสกปรกจากผิวของผลไม้ มีโอกาสปนเปื้อนกับเนื้อผลไม้ได้ในขณะที่แกะ ผ่าหรือ ปอกเปลือก โดยแบ่งตามประเภทของผลไม้ ดังนี้

▪ ผลไม้ผิวเรียบ เช่น ส้ม มะม่วง มะละกอ ส้มโอ แตงโม ฝรั่ง แคนตาลูป ฯลฯ ผลไม้ชนิดนี้ ควรล้างโดยใช้น้ำปริมาณมากผสมกับน้ำยาล้างผักแล้วถูผิวให้สะอาด สำหรับผลไม้ที่บอบช้ำง่าย เช่น มะละกอ ฝรั่ง ก็จะต้องถูด้วยความระมัดระวังโดยใช้มือหรือวัสดุที่นุ่ม แต่สำหรับผลไม้บางชนิดที่ผิวไม่บอบช้ำง่าย เช่น ส้ม แตงโม แคนตาลูป ก็สามารถจะใช้แผ่นใยขัดที่ไม่คม ถูให้สะอาด

▪ ผลไม้ที่ผิวไม่เรียบ เช่น สับปะรด เงาะ ฯลฯ ผลไม้ประเภทนี้มักมีสิ่งสกปรกติดอยู่มาก จึงควรใช้แรงฉีดน้ำช่วยในการชะล้าง โดยอาจใช้เป็นหัวฉีดหรือฝักบัวช่วยทำความสะอาด

การล้างผักผลไม้ โดยทั่วไป ควรล้างโดยให้น้ำไหลผ่านตลอดเวลาประมาณ ๒ นาที จะช่วยลดสารตกค้างและสิ่งสกปรกได้มาก ในกรณีที่แรงดันน้ำน้อยควรใช้ภาชนะขนาดใหญ่ใส่น้ำปริมาณที่เพียงพอ ให้ท่วม ไม่ใส่ผักผลไม้ลงในภาชนะมากจนเกินไป แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑ นาที แล้วขัดถูให้สะอาดอย่างทั่วถึง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

สำหรับการใช้สารเคมีต่างๆ ในการล้างผัก - ผลไม้นั้นจะต้องศึกษาคุณสมบัติ วิธีการใช้ ผลต่ออาหารและผู้บริโภค ตลอดจนผู้ปฏิบัติงานให้ชัดเจน

การเตรียมผลไม้ ผลไม้เป็นอาหารสดที่รับประทานได้โดยไม่ผ่านความร้อน ดังนั้นการจัดเตรียม จะต้องให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ ดังนี้

- ผลไม้ทุกชนิดทั้งที่รับประทานทั้งเปลือกและชนิดที่ต้องปอกเปลือกก่อน รับประทาน ต้องล้างเปลือกให้สะอาด เพราะในขณะที่ปอกเปลือกอาจเกิดการปนเปื้อนได้ เมื่อล้างเสร็จแล้วต้องทิ้งไว้ให้แห้งก่อน จึงจะนำไปปอกและหั่นหรือเสิร์ฟให้ผู้ป่วย
- อุปกรณ์ในการจัดเตรียม เช่น เขียง มีด ภาชนะ ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการเตรียมผลไม้โดยเฉพาะ และควรล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้
- ขณะที่ปอกหรือหั่นผลไม้ ต้องระมัดระวังอย่าให้มือสัมผัสกับเนื้อผลไม้ อาจใช้ถุงมือช่วย ทั้งนี้ต้องใช้ถุงมือสำหรับหยิบผลไม้ที่สะอาดเท่านั้น และห้ามสวมถุงมือ แล้วไปหยิบสิ่งของอื่น และต้องมีการล้างและเปลี่ยนถุงมือบ่อย ๆ หรือใช้ถุงมือชนิดที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง
- เมื่อปอกหรือหั่นผลไม้แล้ว ควรมีการปกปิดระหว่างรอการเสิร์ฟและใส่ไว้ในตู้เย็น
- ผลไม้บางชนิดไม่ต้องปอกหรือหั่น เมื่อล้างทำความสะอาดและแห้งดีแล้ว สามารถเสิร์ฟทั้งผลได้เลย เช่น ส้ม มังคุด เงาะ ฯลฯ ทั้งนี้ต้องล้างให้สะอาด และต้องไม่วางให้สัมผัสกับอาหารอื่นที่ปรุงสุกแล้ว

วิธีล้างผักง่ายๆ

ช่วยลดสารตกค้างจากยาฆ่าแมลง

ผัก
ล้างทำความสะอาดก่อนปอกเปลือก

ผักกาด
ล้างผักกาดให้สะอาดก่อนหั่น

เตรียมผักก่อนล้าง

ผักใบ
ควรล้างผักใบก่อนใช้ทุกครั้ง เพราะผักใบมีสารตกค้างมากที่สุด

ผลไม้
ล้างผลไม้ก่อนปอกเปลือกทุกครั้ง

วิธีล้างด้วยน้ำไหล (ลดสารตกค้างได้ 25-85%)

ล้างผัก	ล้างผลไม้	วิธีล้างด้วยน้ำไหลในตู้เย็น
<p>1. แช่ผักในน้ำ</p> <p>2. ล้างผักด้วยน้ำไหล</p> <p>น้ำที่ไหลผ่านผัก/ผลไม้ จะช่วยลดปริมาณสารตกค้างได้</p> <p>ใช้ผักใบสดประมาณ 2 นาที</p>	<p>1. แช่ผลไม้ลงในน้ำ เช่น องุ่น กล้วย</p> <p>2. แช่ผลไม้ลงในน้ำไหล</p> <p>น้ำที่ไหลผ่านผลไม้ จะช่วยลดปริมาณสารตกค้างได้</p>	<p>วิธีล้างด้วยน้ำไหลในตู้เย็น</p> <p>ใช้ผักใบสดประมาณ 10 นาที</p> <p>ใช้ผลไม้สดประมาณ 15 นาที</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 0-95%</p> <p>ใช้ผักใบสดประมาณ 10 นาที</p> <p>ใช้ผลไม้สดประมาณ 15 นาที</p> <p>ลดสารตกค้างได้ 0-84%</p>

Source: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

การล้างเนื้อสัตว์สด เนื้อสัตว์สดทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปเตรียมหรือเก็บ

- เนื้อหมู ควรหั่นให้เป็นชิ้นขนาดพอสมควรหนาไม่เกิน ๓ นิ้ว แล้วจึงนำไปล้างและหั่นเพื่อจัดเตรียมปรุงอาหารหรือนำไปเก็บในตู้เย็นต่อไป
- ปลา ควรให้ผู้จำหน่าย ขอดเกล็ดและนำส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน เช่น หัว, ใส แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง
- ไก่ ต้องล้างให้สะอาดแยกส่วนทั้งภายในและภายนอกและแยก เครื่องในออก

ตำแหน่งวางวัตถุ	รายละเอียดการจัดวาง
ช่องแช่แข็ง	เหมาะสำหรับอาหารสด หรืออาหารที่อยู่ในรูปแช่แข็งมาก่อนแล้ว เช่น เนื้อสัตว์สด น้ำซूप หรืออาหารที่ต้องการเก็บไว้เป็นเวลานาน (ขึ้นกับประเภทอาหารและวันหมดอายุ)
ชั้นวางหลังประตู	บริเวณที่อุ่นที่สุดของตู้เย็น เหมาะสำหรับวางอาหารประเภทที่ไม่เน่าเสียง่าย เช่น เครื่องปรุง น้ำผลไม้ หรืออาหารอื่น ๆ ที่สามารถเก็บไว้ในบริเวณที่อุณหภูมิเปลี่ยนแปลงได้ง่าย สำหรับอาหารที่ไม่ควรนำมาเก็บบริเวณนี้ คือ ผลิตภัณฑ์จากนมวัว และไข่ แม้ว่าบนฉลากจะระบุวันที่ไว้ชัดเจนว่าสามารถเก็บไว้ได้นาน แต่หากอุณหภูมิเปลี่ยนแปลงบ่อย ๆ ก็ส่งผลให้เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโต และทำให้อาหารเน่าเสียเร็วกว่ากำหนด
ชั้นวางด้านบน	บริเวณที่มีอุณหภูมิปานกลาง เหมาะสำหรับแช่อาหารพร้อมทาน อาหารสำเร็จรูปที่ไม่จำเป็นต้องนำไปปรุงต่อทันที หรือผัก-ผลไม้สดบางชนิด เช่น ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ ผลิตภัณฑ์ไส้กรอก แต่ก่อนนำไปแช่ ควรเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท เช่น ถุงหรือกล่องพลาสติก เพื่อป้องกันตัวอาหารจากน้ำที่หยดลงมาจากช่องแช่แข็ง เพื่อไม่ให้อาหารเน่าเสีย
ชั้นวางด้านล่าง	บริเวณที่มีอุณหภูมิเย็นที่สุดของตู้เย็น (ไม่ได้รวมถึงช่องแช่แข็ง) สามารถป้องกันการกระจายตัวของเชื้อแบคทีเรียจากบริเวณอื่น ๆ ไม่ให้มาปนเปื้อนตัวอาหารได้ เหมาะสำหรับอาหารสดต่าง ๆ ได้แก่ เนื้อสด ไข่ โยเกิร์ต ชีส และนมสด แต่ทั้งหมดนี้ควรเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่มาฝาปิดมิดชิด
ด้านบนตู้เย็น	ไม่ควรนำอาหารหรือสิ่งของใด ๆ วางไว้บนตู้เย็น เนื่องจากตู้เย็นจะปล่อยความร้อนออกมาตลอดเวลา อาจทำให้อาหารเน่าเสีย และตู้เย็นทำงานไม่เต็มประสิทธิภาพ

หมายเหตุ

- จัดวางอาหารให้เป็นระเบียบ และไม่มากเกินไป เพื่อให้อาหารได้รับความเย็นอย่างทั่วถึง
- ต้องแยกเก็บตามประเภทของอาหาร ไม่ให้ปะปนกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารแต่ละชนิด โดยควรแยกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้แก่ ผักสดและผลไม้ที่ยังไม่ได้ล้าง ผักสดและผลไม้ที่ล้างสะอาดแล้ว เนื้อหมู สัตว์ปีก สัตว์น้ำจืด สัตว์น้ำเค็ม
- ต้องใส่อาหารในภาชนะบรรจุ หรือ ภาชนะห่อหุ้มที่ไม่รั่วซึมน้ำ และปกปิดได้มิดชิด ทั้งนี้เพื่อป้องกันการระเหยของน้ำ กลิ่น และการกระจายของเชื้อโรค และช่วยป้องกันการปนเปื้อน
- ผัก ผลไม้ ควรใส่ในถุงพลาสติกเพื่อป้องกันการระเหยของน้ำ ซึ่งจะทำให้เหี่ยวเฉา (ควรเจาะรูเล็กน้อย เพื่อป้องกันความชื้น ถ้ามีมากเกินไป จะทำให้ผักเน่าเสียได้ง่าย)
- เนื้อสัตว์ ต้องใส่ในภาชนะที่ไม่รั่วซึม หรือภาชนะ ๒ ชั้น โดยชั้นแรกโปร่ง ระบายน้ำได้ และชั้นนอกทึบ

ไม่รั่วซึมน้ำ แล้วปิดฝาให้มิดชิดหรือใช้พลาสติก ชนิดบางที่ทนต่อความเย็นหุ้มปิดให้มิดชิด

- อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเก็บอาหาร คือ ผักสด ผลไม้ ควรเก็บอุณหภูมิประมาณ ๗ - ๑๐ องศา

เซลเซียส ถ้าผักมีรอยช้ำ ควรปรับอุณหภูมิให้สูงขึ้น, เนื้อสัตว์สด ควรเก็บให้อุณหภูมิของจุดกลางของเนื้อสัตว์ต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส โดยใช้ให้หมดภายใน ๒๔ ชม. ถ้าแช่แข็งต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -๒ องศาเซลเซียส ควรเก็บไว้ในขนาดขึ้นที่ไม่ใหญ่เกินไป ควรหั่นเป็นชิ้นย่อย ๆ หนาไม่เกิน ๓ นิ้ว

- ควรตรวจวัดอุณหภูมิตู้เย็นอย่างสม่ำเสมอ ถ้ามีน้ำแข็งเกาะประสิทธิภาพของตู้เย็นจะลดลง

๒. อาหารแห้ง

อาหารแห้ง หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้ำต่ำ ไม่เสื่อมเสียง่ายและอาหารที่ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ ในการคัดเลือกและจัดเก็บอาหารแห้งควรพิจารณาตามประเภทของอาหารแห้ง ดังนี้

๑) การคัดเลือกอาหารแห้ง

■อาหารแห้งประเภทธัญพืช และพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วลิสง ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ อาหารประเภทนี้จะมีอันตรายจากสารพิษ ของเชื้อรา ดังนั้นการคัดเลือกเมล็ดที่สมบูรณ์และไม่มีเชื้อราก่อนที่จะนำไปปรุงอาหารต้อง ตรวจสอบและคัดเลือกเมล็ดที่มีเชื้อราทิ้งไป สำหรับพืชที่เมล็ดเล็ก เช่น ข้าวสารหรืออาหารที่ บดแล้ว ถ้ามีเชื้อรา ควรทิ้งทั้งหมดในภาชนะบรรจุนั้น

ประเภทธัญพืช	คุณลักษณะที่ดี
ถั่วลิสงแห้ง	เมล็ดไม่ลีบ ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นผิดปกติ ไม่มีสารพิษจากเชื้อราหรือสารอะฟลาทอกซิน
ข้าวเจ้า	เมล็ดข้าวขาว ใส อาจมีหรือไม่มีจุดขุ่นขาวของท้องไข่ปรากฏอยู่ ไม่มีแมลงและไรที่มีชีวิต

อ้างอิงจาก


- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๔๗๐๐-๒๕๕๔-ถั่วลิสงแห้ง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐.๑๐
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ มกอช. ๔๐๐๔-๒๕๖๐-ข้าวไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ICS ๖๗.๐๘๐


■อาหารประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง อาหารประเภท นี้ อาจมีอันตรายจากสารเคมีที่ใช้ในการผลิต เช่น Dipterex ซึ่งเป็นสารฆ่าแมลง ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคอ่อนเพลีย โลหิตจาง และอาจเป็นสารก่อมะเร็ง, ดินปะสิว ซึ่งใช้เป็นวัตถุกันเสียในอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และยังทำให้มีสีแดงดูน่ารับประทาน ถ้าได้รับปริมาณมากหรือผู้ที่แพ้ อาจทำให้เกิดคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง อุจจาระเป็นเลือด ปวดศีรษะ และทำให้เกิดสารก่อมะเร็ง, สีสังเคราะห์ ห้ามใช้กับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ และถ้าเป็นสีที่ห้ามใช้ใส่อาหาร เช่น สีย้อมผ้าจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ การตรวจสอบสารเคมีเหล่านี้ อาจทำได้ยาก ดังนั้นในการคัดเลือกจึงควรเลือกแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ และมีลักษณะสีสันที่เป็นธรรมชาติมากที่สุด

■อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต่าง ๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช น้ำดื่ม ฯลฯ มีข้อพิจารณา ดังนี้ คือ สังเกตภาชนะบรรจุสะอาดไม่ชำรุด ไม่เป็น สนิม หรือบุบ บวม, มีฉลากซึ่งต้องบอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ คือ เลขทะเบียนตำรับอาหาร ที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน และถ้ามีเครื่องหมาย มอก. ด้วย ก็แสดงว่าเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี วันผลิต วันหมดอายุ ส่วนประกอบที่สำคัญ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือผู้แปรรูปจำหน่าย, เมื่อเปิดภาชนะบรรจุออก อาหารภายในภาชนะบรรจุนั้น ต้องไม่มีลักษณะที่ผิดปกติไป, มีการบรรจุท่อ/ใส่กล่องที่สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบ แมลงสาบ สิ่งสกปรกอื่น ๆ

ตัวอย่างฉลากซองในกรณีบรรจุฝอยเล็ก

ซอสหอยนางรม
Oyster sauce
จรรยาเกษิน

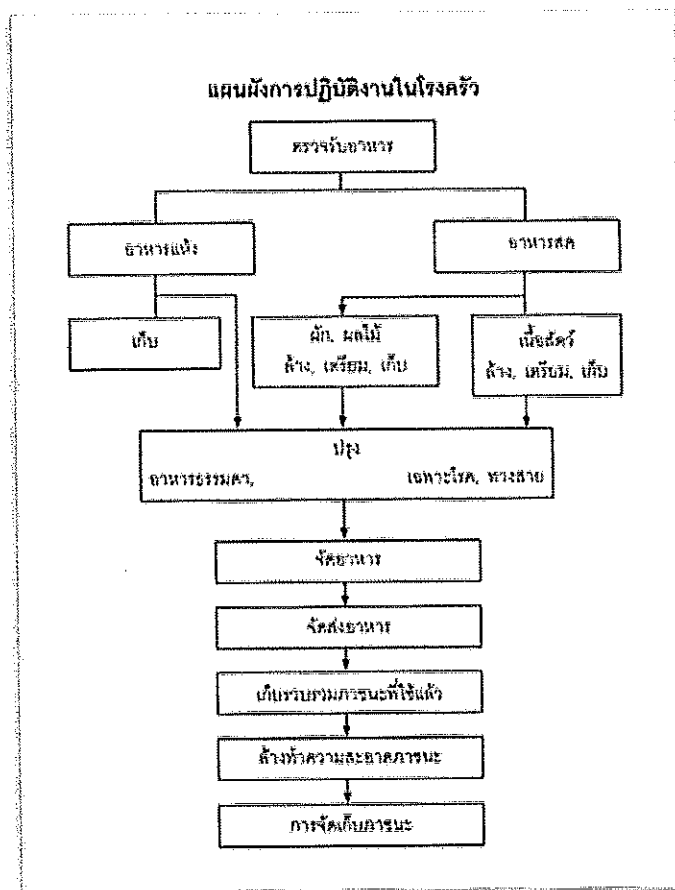


<p>ซอสหอยนางรม ตราหอยนางรม เหมาะสำหรับปรุงอาหารทุกชนิด เหมาะเคียงโต๊ะ แล้วยกคุณเสิร์ฟ อาหารที่ปรารถนาคือ ก็จะช่วยเพิ่มรสชาติ</p>	<p>ส่วนประกอบสำคัญโดยประมาณ</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>หอยนางรม</td> <td style="text-align: right;">๖๐.๐%</td> </tr> <tr> <td>ซีอิ้ว</td> <td style="text-align: right;">๒๕.๕%</td> </tr> <tr> <td>น้ำตาล</td> <td style="text-align: right;">๑๒.๐%</td> </tr> <tr> <td>เกลือ</td> <td style="text-align: right;">๑๑.๐%</td> </tr> <tr> <td>แป้งข้าวโพด</td> <td style="text-align: right;">๓%</td> </tr> </table> <p>ใช้วัตถุดิบเลือก ผลิตโดย บริษัท หกไทย จำกัด เลขที่ ๖ หมู่ ๕ แขวงหนองเต่า เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร โทร ๐-๒๙๐๐-๒๒๒๒</p>  <p style="text-align: center;">จรรยาเกษิน</p> <p>วันมาครุทศ ๕๐๐ ชม. ผลิต 15/06/19</p>	หอยนางรม	๖๐.๐%	ซีอิ้ว	๒๕.๕%	น้ำตาล	๑๒.๐%	เกลือ	๑๑.๐%	แป้งข้าวโพด	๓%
หอยนางรม	๖๐.๐%										
ซีอิ้ว	๒๕.๕%										
น้ำตาล	๑๒.๐%										
เกลือ	๑๑.๐%										
แป้งข้าวโพด	๓%										

อ้างอิงจากกองควบคุมอาหาร อย-ยด๓-๐๐-๐๒-๕๐

๒) การเก็บอาหารแห้ง

- เก็บเป็นสัดส่วน ควรจัดให้มีบริเวณสำหรับจัดเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ไม่เก็บรวมไว้กับสารเคมีอื่นที่ไม่ใช่อาหาร โดยควรมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น มีแสงสว่างพอสมควร ไม่ควรให้แสงแดดส่องมากเกินไป เพราะแสงแดดอาจทำลายคุณภาพของอาหารบางอย่างได้ พื้นที่แห้งไม่เปียกชื้น
- จัดเป็นระเบียบ อาหารทุกชนิดห้ามวางบนพื้น ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ยกเว้นอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. ได้ และควรวางตามประเภทของอาหาร ลักษณะที่โปร่ง ไม่แน่นทึบ
- ปกปิดให้มิดชิด อาหารแห้งบางชนิดเป็นแหล่งอาหารที่ดีของสัตว์นำโรค เช่น แมลง เสน่ห์ ดังนั้นจึงควรใส่ภาชนะที่มีฝาปิดให้มิดชิด หรืออาหารบางชนิดถ้าภาชนะหุ้มห่อแตกออก ก็ควรใส่ภาชนะปิดให้มิดชิดหรือใส่ถุงพลาสติกหุ้มอีกชั้นหนึ่ง
- อาหารที่ซื้อก่อนควรใช้ก่อน ในการนำอาหารแห้งไปใช้ทุกครั้ง ควรตรวจดูฉลากและลักษณะของอาหารด้วย ควรอ่านฉลากโภชนาการ วันหมดอายุของอาหารได้ ถ้าไม่ได้สามารถสอบถามและเรียนรู้จากนักโภชนาการได้ เพื่อป้องกันการหยิบใช้อาหารที่หมดอายุ



อ้างอิงจาก ประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๖๐ หน้า ๕

ข. การปรุงอาหาร

๑) การปรุงอาหารทั่วไป

- ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนปรุง
- ใช้ความร้อนที่เพียงพอในการทำลายเชื้อโรค

ในขั้นตอนของการปรุงอาหารต้องทำให้สุกด้วยความร้อนที่เพียงพอ โดยอย่างน้อยต้องให้อาหารทุกส่วนได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง และต้องสุกถึงเนื้อในทั้งหมด ดังนั้นในการเลือกรายการอาหาร ควรพิจารณาอาหารที่ผ่านการทำให้สุกด้วยความร้อนทั่วทั้งหมด ในขั้นตอนสุดท้ายและไม่มีขั้นตอนที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนอีก

- การป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก ในบริเวณที่ปรุงอาหาร จะเป็นบริเวณที่อาหารสุกและอาหารดิบมาอยู่ใกล้กันมากที่สุด เพราะขณะปรุงอาหารก็ต้องมีอาหารดิบต่าง ๆ มาตั้งรอไว้ ดังนั้นจึงมีโอกาสปนเปื้อนกันได้มาก ดังนั้นจึงมีข้อควรระวัง ดังนี้

- ต้องแยกส่วนของบริเวณที่วางอาหารดิบ และบริเวณที่วางอาหารสุกไว้ให้เป็นสัดส่วน

และอยู่ห่างกันพอสมควร

- ไม่ยกหรือหยิบอาหารดิบ ข้ามผ่านอาหารสุก
- ต้องไม่ใช่ภาชนะอุปกรณ์ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก และแยกแหว่งเนื้อสัตว์

และผักผลไม้ด้วย

- ไม่ใช่มือในการหยิบจับทั้งอาหารดิบ และอาหารสุก ต้องใช้อุปกรณ์ช่วย เช่น ที่คีบ ที่ตัก ถังมือ ฯลฯ ต้องไม่ใช่ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารที่พร้อมบริโภค
- ต้องมีการปกปิดอาหาร ทั้งอาหารดิบและอาหารสุก

- อาหารที่พร้อมบริโภค ต้องยกไปไว้บริเวณที่จัดเตรียมอาหารสำหรับเสิร์ฟทันที ไม่ควรวางไว้ในบริเวณที่ปรุงอาหารนานซึ่งควรเป็นบริเวณที่ป้องกันแมลงวันได้
- ถ้าต้องเก็บอาหารปรุงเสร็จแล้ว หรือผักผลไม้ที่เตรียมพร้อมบริโภคไว้ในตู้เย็น ต้องแยกตู้เย็นไว้โดยเฉพาะ ไม่ใส่ไว้ปะปนกับอาหารอื่นและต้องมีการปกปิด

๒) การปรุงอาหารทางสาย

ผู้ป่วยที่ได้รับอาหารทางสายมักเป็นผู้ป่วยหนักที่มีความอ่อนแอมาก และไม่สามารถรับประทานอาหารได้ ดังนั้น ถ้าหากอาหารที่ให้ทางสายมีการปนเปื้อนแล้ว ก็มีโอกาสที่จะทำให้ผู้ป่วยเกิดโรคเนื่องจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ง่าย ดังนั้นในการเตรียมอาหารทางสาย มีข้อที่ควรระวังดังนี้ คือ

- บริเวณที่เตรียม ปรุง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สำหรับอาหารสาย ต้องแยกเป็นห้องโดยเฉพาะที่สามารถป้องกันฝุ่นละอองและแมลงวันได้ โดยควรเป็นห้องปรับอากาศ

- ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ควรเป็นภาชนะที่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ เช่น สเตนเลส แก้วทนความร้อน วัสดุที่ใช้ปิดฝาขวดอาหารทางสาย ควรใช้วัสดุที่สะอาดปลอดภัยทนความร้อนและปิดได้มิดชิดก่อนใช้ควรฆ่าเชื้อโรคที่ภาชนะอุปกรณ์ก่อน เช่น การต้ม ๑๐๐ องศาเซลเซียส นาน ๒ นาที อบความร้อน ทั้งนี้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ต้องล้างทำความสะอาดให้หมดทุกชิ้นส่วน โดยเฉพาะเครื่องปั่น

- อาหารทุกอย่างที่จะนำไปปรุง ต้องทำให้สุกก่อนแล้วจึงตวงให้ได้ตามที่กำหนด จากนั้นจึงนำไปปั่นในอุปกรณ์ที่ฆ่าเชื้อแล้ว ต่อจากนั้นจึงกรองเอาส่วนที่ปั่นไม่ละเอียดออก พร้อมกับกรองลงในขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว แล้วควรนำไปฆ่าเชื้อโรค เช่น แช่น้ำร้อน โดยให้อุณหภูมิของอาหารสูงประมาณ ๗๕ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๒ นาที

- ไม่ควรวางอาหารที่เตรียมปั่น และภาชนะอุปกรณ์ทิ้งไว้โดยไม่มีการปกปิด

- ควรเตรียมอาหารมือต่อมือ ถ้าจำเป็นต้องเก็บอาหารไว้สำหรับมือต่อไป ต้องเก็บแช่เย็นไว้ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๔ องศาเซลเซียส (ใช้ภายในเวลา ๑๒ ชม.) และควรนำมาอุ่นในน้ำร้อนจนอุณหภูมิของอาหารสูงประมาณ ๗๕ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๒ นาที ก่อนนำไปให้ผู้ป่วย

- ผู้เตรียมอาหารทางสายอย่างต้องมีสุขภาพอนามัยที่ดีและถ้ามีอาการไอจาม ต้องมีผ้าปิดปากปิด

จมูกด้วย

ค. การจัดส่งอาหารให้กับผู้ป่วย

การจัดส่งอาหารให้กับผู้ป่วยจะเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนที่ผู้ป่วยจะได้รับอาหาร ซึ่งนับเป็นขั้นตอนที่สำคัญเนื่องจากอาหารที่จัดส่งนั้นเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมที่จะบริโภค

๑) Centralized Service

โรงพยาบาลวังเจ้า เลือกบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ป่วยประเภท Centralized Service วิธีนี้จะตัดอาหารทุกถาดแยกให้ผู้ป่วยแต่ละคนไปจากโรงครัว แล้วนำไปส่งให้ผู้ป่วยรับประทานได้ทันที มีข้อดี ได้แก่ สามารถควบคุมสุขอนามัยในการตัดได้ดี นักโภชนาการสามารถควบคุมอาหารได้ทุกถาด โอกาสผิดพลาดในการจัดส่งอาหารมีน้อย

๒) การล้างทำความสะอาดรถส่งอาหาร

- การเช็ดทำความสะอาด ภายใน รถเข็น ถ้ามีเศษอาหารติดสะสมอยู่จะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์แมลงนำโรคโดยเฉพาะแมลงสาบ ซึ่งจะนำเชื้อโรคมารับไปบนรถเข็น หรือแมลงสาบตัวเล็กสามารถจะอาศัยอยู่ตามซอกมุม ตามตะเข็บหรือในร่องแกนโครงของสเตนเลส เมื่อนำอาหารไปวางไว้ ขณะขนส่งแมลงสาบก็จะออกมาไต่ตามอาหารที่วางไว้ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ นอกจากนั้นเศษอาหารหรือคราบน้ำจากอาหารที่เปื้อนอยู่จะทำให้สเตนเลสสีกร่อนอีกด้วย ดังนั้น ควรมีการทำความสะอาดภายในรถเข็นให้ทั่วถึงทุกครั้งที่มีความสกปรกโดยเฉพาะก่อนและหลังการส่งอาหารและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วทุกครั้ง โดยใช้ผ้าที่สะอาดสำหรับเช็ดรถโดยเฉพาะ ขุน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วย

▪ **การล้างรถเซ็น** หลังจากการจัดส่งอาหารเก็บและล้างภาชนะในมือเย็นเรียบร้อยแล้ว ทุกวันควรล้างรถเซ็นทั้งภายนอกและภายในให้สะอาด โดยใช้น้ำและน้ำยาทำความสะอาดภาชนะ แล้วตากไว้ให้แห้ง ระวังอย่าให้มีน้ำขังในจุดต่าง ๆ ของรถ เพราะจะทำให้รถผุ ชำรุดได้ แล้วผึ่งให้แห้ง

▪ ในกรณีที่มีสัตว์ แมลงอาศัยอยู่ในรถเซ็น เช่น มด แมลงสาบ อาจกำจัดด้วยยาฆ่าแมลงที่มีอันตรายน้อยที่สุด โดยพ่นทิ้งไว้นานพอสมควร แล้วจึงล้างทำความสะอาดรถอีกครั้งหนึ่ง และผึ่งให้แห้ง

▪ การป้องกันความสกปรกจากล้อรถ ล้อรถเป็นส่วนที่สามารถนำสิ่งสกปรกและเชื้อโรค จากท่อผู้ป่วยและบริเวณทั่วไปของโรงพยาบาลที่รถเซ็นผ่านเข้าสู่โรงครัวได้เป็นอย่างดี วันละ ๓ ครั้ง เป็นอย่างน้อย ดังนั้นจึงควรมีการป้องกัน ดังนี้

- จัดระบบการรับอาหาร โดยจัดให้มีเส้นทางของรถเซ็นที่ไม่ต้องผ่านเข้าไปในบริเวณพื้นที่ภายในของโรงครัว ทั้งนี้ในระหว่างการรับอาหารต้องมีระบบป้องกันแมลงวันด้วย

- หลังการส่งอาหารมือเย็น ควรล้างล้อรถโดยการขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดและฉีดน้ำล้างให้สะอาดทุกวัน

ง. การทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ปรง ประกอบอาหาร แบ่งออกตามวัสดุได้ ดังนี้

▪ ภาชนะที่ทำด้วยวัสดุประเภทโลหะ ได้แก่ อลูมิเนียม สแตนเลส เหล็ก ฯลฯ ภาชนะประเภทนี้ มักเป็นภาชนะที่ใช้งานหนักมีขนาดใหญ่ มีคราบสกปรกฝังแน่น

การทำความสะอาด

ถ้ามีคราบสกปรกฝังแน่น ต้องใช้เส้นใยหินชนิดคมขัด เช่น ฝอยสแตนเลส ซึ่งการใช้เส้นใยชนิดนี้ มีข้อควรระวัง เนื่องจากเส้นใยขัด โดยเฉพาะฝอยขัด มักจะมีการหลุดขาดในระหว่างการใช้งาน และติดแน่นค้างอยู่ตามซอกภาชนะ ทูหม้อ หรือรอยต่อของโลหะ เมื่อนำภาชนะมาใส่อาหารก็อาจหลุดล่องลงไปได้ ดังนั้นควรเลือกเส้นใยที่มีความเหนียว ทนทาน ถ้าเส้นใยขัดอยู่ในสภาพที่เก่าและหลุดง่าย ควรรีบเปลี่ยนทันที และสิ่งสำคัญหลังจากขัดแล้วต้องล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง โดยเฉพาะตามซอก มุม รอยต่อของภาชนะ แล้วตรวจสอบดูอีกครั้งก่อนนำไปใช้งานว่ามีเศษเส้นใยขัดติดค้างอยู่หรือไม่

▪ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทพลาสติก เช่น ตะกร้า ตะแกรง ฯลฯ ควรใช้แผ่นใยขัดที่ไม่มีความคม สำหรับภาชนะประเภทตะกร้า ตะแกรง ควรใช้แปรงขนอ่อนช่วยในการทำความสะอาด และควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน เพราะตะกร้าจะเก็บฝุ่นและสิ่งสกปรกได้มาก และต้องแยกใช้ระหว่างตะกร้าที่ใช้กับผักสด - ผลไม้ และเนื้อสัตว์

๒) ภาชนะสำหรับใส่อาหารเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ได้แก่ จาน ชาม ถาดหลุม แก้วน้ำ ช้อน ส้อม ฯลฯ ภาชนะประเภทถาดหลุม ซึ่งใส่อาหารให้กับผู้ป่วยสามัญ ใช้ชนิดที่ทำด้วยสแตนเลส เพราะแข็งแรงทนทาน

การทำความสะอาด

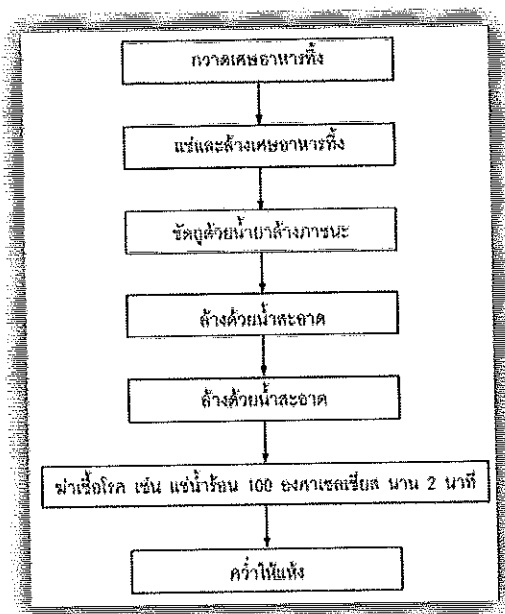
ขั้นที่ ๑ **การทิ้งเศษอาหารผู้ป่วย (ถือว่าผู้ป่วยติดเชื้อทุกราย)**

ภาชนะอุปกรณ์ของผู้ป่วยหลังจากใช้งานแล้ว จะถือว่าเป็นภาชนะอุปกรณ์ที่ปนเปื้อนเชื้อโรคที่สามารถแพร่เชื้อได้ทางน้ำมูก น้ำลาย เสมหะ ได้ เช่น วัณโรค ปอดอักเสบ คออักเสบ ไชนัส ไซท์วัดใหญ่ ฯลฯ เชื้อโรคเหล่านี้มักมีโอกาสน่าจะปนเปื้อนมากับภาชนะที่ผู้ป่วยใช้ได้ เพราะมีการสัมผัสกับกับน้ำลายหรือเสมหะของผู้ป่วยได้ ผู้ป่วยบางรายอาจไม่มีความรู้ ความเข้าใจ อาจมีการคายเศษอาหารลงในภาชนะที่ใช้แล้ว หรือใส่ในกระดาดขยะแล้วทิ้งไว้ในภาชนะ

ดังนั้นเมื่อเก็บภาชนะอุปกรณ์จากผู้ป่วยแล้ว ให้ทิ้งเศษอาหารรวบรวมลงในภาชนะที่จัดเตรียมไว้โดยเฉพาะ จากนั้นล้างภาชนะอุปกรณ์ตามขั้นตอนข้างต้น สำหรับเศษอาหารที่เหลือ จะต้องนำไปต้มจนเดือด อุณหภูมิ ๑๐๐

องศาเซลเซียส นาน ๒ นาที เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค แล้วจึงนำเศษอาหารที่ต้มแล้วไปทิ้งในบ่อขยะอินทรีย์ของโรงพยาบาล

ขั้นที่ ๒ การล้างภาชนะด้วยมือ



อ้างอิงจาก ประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๖๐ หน้า ๓๕

หมายเหตุ

- การตากแห้งหรือวาง-ผึ่งชิ้นส่วน คควรตั้งด้ามขึ้นเสมอ เพื่อป้องกันบริเวณที่สัมผัสอาหารปนเปื้อนจากภายนอก

- ภาชนะอุปกรณ์ที่ผ่านการล้างตามขั้นตอนข้างต้น จะต้องนำไปต้มฆ่าเชื้อโรคด้วย เช่น แช่น้ำร้อน อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส นาน ๒ นาที

๓) เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ

การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการปรุงประกอบอาหารมีหลักการที่สำคัญ คือ

- ✓ ต้องแยกใช้เฉพาะตามประเภทของอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยเฉพาะต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารที่พร้อมบริโภคแล้ว และแยกใช้ระหว่างผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์

- ✓ ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึง เนื่องจากอุปกรณ์เครื่องใช้บางชนิดมักมีพื้นผิว หรือมีบริเวณที่เป็นซอกมุมที่ล้างทำความสะอาดได้ยาก และจะเป็นแหล่งที่สะสมและแพร่กระจายเชื้อโรคได้

- เครื่องมืออุปกรณ์ ที่ใช้บ่อยแรง เช่น เครื่องปั่น ที่ตีไข่ ฯลฯ

การล้างทำความสะอาด

ต้องล้างทันทีหลังจากการใช้งาน เพราะจะช่วยให้ล้างได้ง่าย สิ่งสกปรกไม่ติดแน่น และควรถอดชิ้นส่วนต่าง ๆ ที่สามารถถอดได้ นำออกมาล้างทำความสะอาดให้ทั่วถึง สำหรับส่วนที่ไม่สามารถล้างด้วยน้ำได้ อาจต้องใช้แปรงขนอ่อนหรือผ้าชุบน้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดและใช้น้ำสะอาดแปร่งและเช็ดออกให้สะอาด

นอกจากนั้นควรมีการฆ่าเชื้อโดยวิธีการต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับวัสดุ เช่น ถ้าเป็นวัสดุประเภทโลหะ สแตนเลสที่ทนความร้อน สามารถฆ่าเชื้อโรคด้วยความร้อน ๑๐๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๒ นาที ถ้าเป็นวัสดุอื่น ๆ เช่น พลาสติก สามารถใช้แอลกอฮอล์ ๗๐ % ฟ่นฆ่าเชื้อโรค

- มีดและเขียง

มีดและเขียง เป็นอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารโดยตรง จะต้องแยกใช้ตามประเภทอาหาร ได้แก่ สำหรับตัด

แต่งผัก ผลไม้ ที่ยังไม่ได้ล้าง, สำหรับหั่นเนื้อสัตว์ดิบ, สำหรับเนื้อสัตว์ที่ปรุงเสร็จแล้ว, สำหรับผักที่ล้างทำความสะอาดแล้ว, สำหรับผลไม้ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว เตรียมเสิร์ฟ, สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วต่าง ๆ

ประเภทเชียง สำหรับประเภทเชียง โดยทั่วไปมี ๒ ประเภท คือ ไม้ และพลาสติก

สำหรับประเภท ไม้ เหมาะกับการใช้งานหนัก สามารถขัด - ขูดได้ดี แต่ มีการดูดซึมน้ำ น้ำมัน และ ถ้าล้างไม่สะอาดวางเก็บไม่ดี จะทำให้มีกลิ่น ชื้นรา และถ้าเป็นไม้ที่ตันไม้แก่ เนื้อไม้เหนียวจะมีปัญหาเนื้อไม้แตกแยก เป็นร่อง ผิวขรุขระ ซึ่งเป็นแหล่งสะสมความสกปรกได้มาก

สำหรับเชียงประเภท พลาสติก พื้นผิวมักไม่เรียบและถ้าใช้งานหนักมักจะเป็นรอย ฝังลึกใน เนื้อพลาสติกซึ่งเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรก และจะมีอายุการใช้งานดังนั้นจึงควรใช้กับ งานพื้นที่ไม่หนักถ้าพื้นผิวเปลี่ยน สี หรือถลอกควรเลิกใช้งาน เชียงไม่ควรใช้ขนาดใหญ่มาก เพราะจะทำให้ทำความสะอาดได้ยาก

การล้างทำความสะอาด

- ขูด ขัดถู สิ่งสกปรก
- ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ โดยแปรงและใช้แผ่นใยขัด
- ล้างด้วยน้ำสะอาด
- ซ้ำเช็ดด้วยน้ำร้อน อุณหภูมิ ๑๐๐ องศาเซลเซียส
- ผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง และมีแสงแดด

■ ผ้าเช็ดถูต่างๆ

ผ้าเช็ดถูเป็นสิ่งที่ใช้ทำความสะอาด แต่ขณะเดียวกันผ้าเหล่านี้ก็อาจเป็น แหล่งสะสมและช่วย กระจายเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้เป็นอย่างดี ดังนั้นจึงต้องดูแลความสะอาด ของผ้าเช็ดถูเหล่านี้ด้วย ดังนี้

- ผ้าเช็ดถูต่าง ๆ ไม่ควรใช้ปะปนกัน ควรแยกผ้าที่ใช้ในการเช็ดถูในบริเวณต่าง ๆ ออกจากกัน (สำหรับบริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีผ้าหรือถุงมือผ้าชนิดหนาที่ใช้สำหรับจับหุหม้อ กระทะ ในขณะที่ร้อน) ผ้าที่ใช้เช็ดถู ควรมีขนาดที่ไม่ใหญ่หรือหนาเกินไป เพราะจะทำให้ซึบทำความสะอาดได้ยาก และเก็บสะสมเชื้อโรคได้มาก ทั้งยังอาจ สะบัดทำให้สิ่งสกปรกกระเด็นไปปนเปื้อนกับอาหารหรือภาชนะที่สะอาดแล้วได้ และควรมีจำนวนมากพอ เพื่อเปลี่ยน ในการใช้งาน

ผ้าเช็ดถูนี้ ต้องมีการซักทำความสะอาดตลอดเวลาที่ใช้งานโดยซักกับน้ำสะอาดและน้ำยาทำความสะอาดทันทีที่เลอะเปื้อนเล็กน้อย และควรมีการเปลี่ยนเมื่อมีความสกปรกมาก โดยควรมีถังใส่น้ำและผงซักฟอกไว้แช่ ผ้าที่ไม่ใช่แล้วเพื่อนำไปซัก ควรมีการต้มหรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ และนำไปตากให้แห้งทุกวัน

- ผ้าถูพื้น ควรแยกใช้ระหว่างผ้าถูพื้นในบริเวณที่มีความสกปรกต่างกัน เช่น บริเวณที่รับอาหาร สด บริเวณที่ปรุง ฯลฯ ผ้าถูพื้นนี้ควรซักล้างบ่อย ๆ ในขณะใช้งาน ควรใช้ร่วมกับผงซักฟอก หรือน้ำยาทำความสะอาด และแช่ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ แล้วตากให้แห้ง การซักผ้าถูพื้นต้องซักในถังที่ใช้โดยเฉพาะ ในบริเวณที่จัดไว้ให้ ห้ามนำไปซัก ภายในบริเวณโรงครัว แล้วนำผ้าที่ซักแล้วไปผึ่งแดดให้แห้ง สำหรับการเก็บด้ามไม้ถูพื้น ต้องวางแขวนเอาด้ามขึ้นให้ ปลายสูงจากพื้น ประมาณ ๖ นิ้ว ในบริเวณที่จัดไว้ให้เฉพาะ

โดยผ้าถูพื้นหรือผ้าสกปรกต้องนำไปซักภายนอกอาคารเท่านั้น (จะมีเอกสารให้บันทึกการเก็บข้อมูล การทำความสะอาด ดังแสดงผนวก ๔)

๔) การกำจัดไขมันตกค้าง

ควรดักไขมันในถังดักไขมันวันละ ๑ ครั้ง ถ้าเป็นไปได้ แต่หากวันนั้นมีปริมาณไขมันเต็มถัง ต้องดัก ไขมันออกภายในวันนั้น เพื่อป้องกันกลิ่นไม่พึงประสงค์ตกค้างและท่อน้ำอุดตัน

จ. สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนการปรุง ประกอบอาหาร ได้แก่ ผู้ส่ง – ผู้รับอาหาร ผู้เตรียม ผู้ล้างภาชนะ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร ฯลฯ ผู้สัมผัสอาหารเป็นบุคคลสำคัญที่จะทำให้อาหารสะอาดหรือมีการปนเปื้อนได้

๑) การแพร่กระจายเชื้อโรคและการปฏิบัติตัวของผู้สัมผัสอาหาร

- รักษาสุขภาพให้แข็งแรง ทั้งนี้เพื่อลดความเจ็บป่วย ต่าง ๆ ที่อาจแพร่ไปสู่อาหารได้และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

- สังเกตสุขภาพของตนเอง ถ้ามีอาการผิดปกติ ควรแจ้งให้นักโภชนาการ *ล่วงหน้าถ้าเป็นไปได้* หรือหากมีอุบัติเหตุ หรืออาการผิดปกติกะทันหัน ให้แจ้งนักโภชนาการทันที และรีบรักษาทันที เช่น ปวดศีรษะ ปวดโพรงจมูก (ไซนัส) เจ็บคอ เจ็บหน้าอก มีไข้สูงเกิน ๓๗.๕ องศาเซลเซียส เป็นหวัด ไอ จามตัวเหลือง ตาเหลือง ปวดท้อง ท้องเสียคลื่นไส้ อาเจียน ได้รับความเจ็บ เช่น มีบาดแผล น้ำร้อนลวก ไฟไหม้ โดนกระแทก มีความผิดปกติที่ผิวหนัง เช่น มีแผลผุพอง อักเสบหรือฝี มีหนอง เป็นผื่นคันตามลำตัว ในกรณีนี้อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารได้ ควรให้หยุดการปฏิบัติงานหรือตามการพิจารณาของผู้ว่าจ้าง เช่น อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ เป็นไข้ตัวเหลือง เป็นต้น

- รักษาความสะอาดของร่างกายอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนการปฏิบัติงาน เช่น การอาบน้ำ แปรงฟัน สระผมทุกวัน ฯลฯ และไม่ควรวัวผมยาว หากยาวต้องมีดรวบเก็บโรคมให้เรียบร้อย

- รักษาความสะอาดของเสื้อผ้า แต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ ได้แก่

- สวมหมวกคลุมผมและเก็บผมให้เรียบร้อย

- ใส่เสื้อผ้าที่สะอาด และควรเปลี่ยนใช้เสื้อผ้าที่ใช้เฉพาะในการปฏิบัติงาน

- ผูกผ้ากันเปื้อนเต็มตัวสีขาว

- สวมรองเท้าที่สะอาด ก่อนการปฏิบัติงานควรล้างรองเท้าและเปลี่ยน ใช้รองเท้าเฉพาะการปฏิบัติงาน โดยควรใช้รองเท้าที่ไม่ทำให้เกิดการกระเด็นของน้ำและไม่สิ้น

- รักษาความสะอาดของมือ คือ

- การล้างมือที่ถูกต้อง ๗ ขั้นตอน อย่างน้อย ๒๐ วินาที ล้างมือให้สะอาดทุกส่วน ทั้งด้านหน้า ด้านหลัง ซอกนิ้ว ปลายเล็บ ข้อมือ โดยต้องล้างมือทุกครั้ง หลังจากที่มีการปนเปื้อน เช่น การก่อนและหลังใช้ห้องน้ำ การหยิบผ้าเช็ดตัว การแกะเอาตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย การจับถังขยะ การปิดปาก-จมูกขณะไอ จาม ฯลฯ หลังจากล้างมือแล้วควรใช้กระดาษเช็ดให้แห้งหรือใช้ผ้าสะอาด ห้ามเช็ดมือกับเสื้อผ้า ผ้ากันเปื้อน หรือผ้าที่ไม่สะอาด

- ต้องตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอทั้งเล็บมือและเท้า ไม่ทาเล็บ หรือประดับตกแต่งเล็บด้วยอุปกรณ์อื่น ๆ

- ไม่สวมนาฬิกา ไม่ผูกเชือกที่ข้อมือ หรือสวมเครื่องประดับข้อมือ นิ้วมือ และข้อเท้า ตุ้มหู เพราะ

เป็นแหล่งกักเก็บเชื้อโรค ใส่หลังปฏิบัติงานได้

- ถ้ามีบาดแผลเล็กน้อย ต้องปิดพลาสติกกันน้ำที่ป้องกันเชื้อโรคจากแผลได้ แต่ถ้ามีหนองควร

หยุดปฏิบัติงาน

- ไม่ควรขยี้ตาระหว่างปฏิบัติงาน เพราะเชื้อโรคจากอาหารจะเข้าสู่ตา และเชื้อโรคจากตาก็มั

ปนเปื้อนสู่อาหาร

- ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารที่พร้อมบริโภค ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่

สะอาดช่วยในการหยิบจับและอุปกรณ์หรือถุงมือ ต้องใช้เฉพาะ อาหารชนิดนั้น ๆ เท่านั้น ไม่ใช่ปะปนกัน ขณะสวมถุงมือต้องไม่หยิบจับสิ่งของหรืออาหารอื่น และควรเปลี่ยนมือบ่อย ๆ



■ มีการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง ได้แก่

- ไม่แคะ แกะ เกา จมูก ศีรษะ หรือ ส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ถ้าจำเป็นต้องล้างมือให้สะอาด

หลังจากการ แคะ แกะ เกา

- การไอ การจาม ควรใช้กระดาษหรือผ้าปิดปากและจมูกแล้วควรล้างมือให้สะอาด
- ไม่พูดคุยผ่านอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
- ไม่ยกหรือหยิบอาหารดิบ ซ้ำผ่านอาหารที่พร้อมบริโภค
- ต้องมีการปกปิดอาหาร ทั้งอาหารดิบและอาหารสุกด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ เสมอ เพื่อป้องกันฝุ่น

และสัตว์นำโรคอื่น ๆ

- ก่อนนำอุปกรณ์เครื่องครัวสัมผัสกับอาหารไม่ว่าจะอาหารดิบหรือสุก ควรล้างทำความสะอาด

และเช็ดให้แห้ง ด้วยผ้าสะอาด ก่อนนำมาใช้ทุกครั้ง

- ไม่รับประทานอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ควรรับประทานอาหารในบริเวณที่จัดไว้ให้เฉพาะ
- ห้ามนำอุปกรณ์ที่ตนเองชิมอาหาร วางกลับไปในอาหารนั้น ๆ ควรมีอุปกรณ์ตัวกลาง เช่น ช้อน

และภาชนะใส่ของตนเอง

- ขณะปรุงประกอบอาหาร ต้องระมัดระวังการปนเปื้อนของอาหาร
- การหยิบจับภาชนะ ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณที่สัมผัสอาหาร ไม่ใช่มีมือเช็ดหรือขัดถูภาชนะที่ล้าง

สะอาดแล้ว

- อาหารที่พร้อมบริโภค ต้องยกไปไว้บริเวณที่จัดเตรียมอาหาร ไม่ควรวางไว้ในห้องปรุงอาหารเป็น

เวลานานเกินไป เพื่อป้องกันแมลง

- ห้ามนำอาหารไปเก็บไว้ในตู้ของใช้ส่วนตัวหรือชุกซอนไว้เพราะจะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์และ

แมลงนำโรค

- ระหว่างวันควรมีการกวาดเช็ดถูในจุดที่มีเศษขยะ การเลอะเปื้อน
- ปิดประตูทุกครั้งหลังใช้งานและก่อนกลับบ้าน ไม่ว่าจะป็นห้องใดก็ตาม หากกลับบ้านถือคประตูล

ทุกครั้ง

- ควรตรวจวัดอุณหภูมิตู้เย็นอย่างสม่ำเสมอ (จะมีเอกสารให้บันทึก ดังแสดง ผนวก ๔) แต่จะเป็น

หน้าที่หลักของนักโภชนาการช่วงวันทำการ จะให้แม่ครัวช่วยบันทึกเพียงวันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เท่านั้น ถ้ามีน้ำแข็งเกาะประสิทธิภาพของตู้เย็นจะลดลง จัดวางอาหารให้เป็นระเบียบ แยกประเภทอาหาร และไม่มากเกินไป

- เปลี่ยนรองเท้าและเสื้อผ้าทุกครั้งทีเข้าอาคารและห้องป็นอาหารทางสายยาง

- ดูแลความสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อยของบริเวณที่รับผิดชอบและบริเวณส่วนรวม
- ห้ามดื่มสุรา ห้ามสูบบุหรี่ ห้ามเล่นการพนัน
- เมื่อมีปัญหาหรือพบข้อบกพร่อง ควรแจ้งให้ผู้รับผิดชอบทราบทันที เช่น ไฟไหม้ แก๊งทุงต้มหมด

ท้อระบายน้ำออกตัน ฯลฯ

๒) การควบคุมสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

การตรวจสุขภาพประจำปี ปีละ ๑ ครั้ง ได้แก่

- การตรวจโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินหายใจ
 - X – Ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค
 - การตรวจคอ ดูการอักเสบในระบบทางเดินหายใจ

■ การตรวจโรคที่ติดต่อดังกล่าวโดยอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยตรวจ Rectal Swab Culture หรือตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ที่สำคัญ ได้แก่ Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera, พยาธิต่าง ๆ

- ตรวจผิวหนัง บาดแผล เพื่อดูโรคผิวหนัง แผล ฝี หนอง เล็บ ทุ หนังกีรชชะ
- ตรวจร่างกายทั่วไป เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพ เช่น ความดัน น้ำตาล ในเส้นเลือด ไขมันในเส้น

เลือด สายตา ความเข้มของเลือด

อ้างอิงจากคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลความปลอดภัย (Food Safety Hospital) พ.ศ. ๒๕๖๐ และประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล พ.ศ.๒๕๕๖

ผนวก ๒
รายละเอียดการจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๑. รายการอาหารหมุนเวียน ๑ สัปดาห์

วัน/มื้อ	เช้า	กลางวัน	เย็น
๑. จันทร์	ข้าวต้มหมูสับ	ข้าวผัดหมูใส่ไข่ + น้ำซุป + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + ผัดกะหล่ำปลีใส่หมู + ต้มข่าไก่
๒. อังคาร	ข้าวต้ม + ผัดผักบุ้งไฟแดงหมูสับ	ข้าวกะเพราหมูสับ + ไข่เจียวผักรวม + น้ำซุป + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + ต้มจืดมะระ + ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวใส่หมู
๓. พุธ	ข้าวต้ม + หมูปั้นก้อนทอดใส่ผัก	ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กน้ำใส ลูกชิ้นหมูสับ + ผลไม้/ ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + แกงส้มกุ้งผักรวม + ไข่เจียวมะเขือเทศ
๔. พฤหัสบดี	ข้าวต้ม + ไข่ตุ๋นหมูสับผักรวม	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + เกาเหลาลูกชิ้นหมู ชิ้น + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + แกงส้มกุ้งผักรวม + ไข่เจียว มะเขือเทศ
๕. ศุกร์	ข้าวต้มหมูสับ	ผัดไทใส่ไข่ใส่หมู + น้ำซุป + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + ต้มจืดผักกาดขาวหมูสับ + พะแนงไก่
๖. เสาร์	ข้าวต้ม + ปลานิลทอดสามรส	ข้าวผัดหมูใส่ไข่ + น้ำซุป + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + แกงเขียวหวานไก่ + ผัดผักแม้วใส่ไข่
๗. อาทิตย์	ข้าวต้ม + ผัดถั่วงอกใส่ เต้าหู้หมูสับ	บะหมี่น้ำลูกชิ้นหมูสับ + ผลไม้/ของว่าง	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + ไข่พะโล้ใส่หมู + ผัดผักรวมมิตร

หมายเหตุ

- ผัก ผลไม้ตามฤดูกาล แต่ต้องไม่เป็นผลไม้หวานจัด เช่น ละครุด ลำไย มะละกอ หรือตามดุลพินิจของนักโภชนาการ
- การเลือกประเภทของว่าง ต้องเลือกตามความเหมาะสมกับโรค หรือตามดุลพินิจของนักโภชนาการ
- นักโภชนาการเป็นผู้จัดทำรายการอาหารหมุนเวียน ๑ สัปดาห์ดังกล่าวข้างต้น หากผู้รับจ้างมีเหตุจำเป็นที่ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร กรุณาแจ้งต่อนักโภชนาการล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ และรายการอาหารขึ้นอยู่กับดุลพินิจของนักโภชนาการ

๒. การจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามมาตรฐานของโรงพยาบาลวังเจ้า

๒.๑ สัดส่วนอาหารผู้ป่วยทั่วไปและเฉพาะโรคที่จัดบริการของโรงพยาบาลวังเจ้า

ประเภทอาหาร	ต่อ ๑ วัน (๓ มื้อ)					
	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (ข้าว/เส้น ก๋วยเตี๋ยว) (หน่วย : ทัพพี)	เนื้อสัตว์/ไข่ (ช้อนโต๊ะ)	ผัก (ทัพพี)	ผลไม้ (ส่วน)	น้ำมัน /ไขมัน (ช้อนชา)
ทั่วไป						
๑. ธรรมดา	๑,๘๐๐	๑๑	๑๒	๔-๖	๑	๗
๒. อ่อน	๑,๕๐๐	๘.๕	๑๐	๔-๖	๑	๕.๕
๓. เหลวข้น	๖๐๐-๑,๐๐๐					
๔. เหลวใส	๘๐๐					
เฉพาะโรค						
๕. ธรรมดา-เบาหวาน	๑,๘๐๐	๙.๕	๑๕	๔-๖*	๑	๗
๖. อ่อนเบาหวาน	๑,๕๐๐	๗.๕	๑๒	๔-๖*	๑	๖.๕
๗. ธรรมดา-ไขมันต่ำ	๑,๘๐๐	๑๑	๑๗**	๔-๖	๑	๕
๘. อ่อน-ไขมันต่ำ	๑,๕๐๐	๘.๕	๑๕**	๔-๖	๑	๓.๕
๙. ธรรมดา-โปรตีนต่ำ	๑,๘๐๐	๑๒.๕	๗	๔	๑	๗.๕
๑๐. อ่อน-โปรตีนต่ำ	๑,๕๐๐	๙.๕	๖	๔	๑	๖.๕
๑๑. ธรรมดา-โปรตีนสูง	๑,๘๐๐	๑๑	๑๕-๑๘	๖	๑	๓-๕
๑๒. อ่อน-โปรตีนสูง	๑,๕๐๐	๙	๑๔	๖	๑	๓-๕
๑๓. ธรรมดา-พลังงานสูง	๒,๐๐๐	๑๒	๑๓	๖	๑.๕	๗.๕
๑๔. อ่อน-พลังงานสูง	๑,๘๐๐	๑๑	๑๒	๖	๑.๕	๖
๑๕. ธรรมดา-พลังงาน และโปรตีนสูง	๒,๐๐๐	๑๐.๕	๒๑	๖	๑.๕	๖
๑๖. อ่อน- พลังงานและ โปรตีนสูง	๑,๘๐๐	๙.๕	๑๙	๖	๑.๕	๕

หมายเหตุ

- * หมายถึง เน้นจัดบริการผักไม่ให้พลังงานหรือให้พลังงานต่ำมากเป็นหลัก
- ** หมายถึง เน้นจัดบริการโปรตีนที่มีไขมันต่ำเป็นหลัก
- น้ำตาลที่เติมลงไปในการปรุงอาหาร ไม่ควรเกิน ๖ ช้อนชาต่อวัน

อ้างอิงจากคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) พ.ศ. ๒๕๖๐

๒.๒ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๑) จัดบริการอาหารแบบโซเดียมต่ำทุกประเภท (ปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม) ยกเว้น คำสั่งแพทย์เพิ่มปริมาณโซเดียมในอาหารของผู้ป่วยรายนั้น

๒) ปรุงอาหาร รสไม่จัด ลดหวาน มัน เค็ม สุกแต่ไม่ควรไหม้เกรียมเป็นสีดำ เนื่องจากเป็นอาหารผู้ป่วยจึง

จำเป็นต้องเน้นลดหวาน มัน เค็ม ทำให้จำเป็นต้องเน้นการทำอาหารที่เพิ่มรสชาติและกลิ่นจากเครื่องเทศและสมุนไพรเป็นหลัก เช่น ชিং ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม พริกไทย เครื่องเทศต่าง ๆ รวมถึงการทำน้ำซุปรวมใส่ผงชูรส/ซุปรสดี จะเน้นเคี้ยวกระดูกหมู/วัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นหลัก

๓) อาหารเหลวข้น จัดบริการเป็นนมถั่วเหลือง หวานน้อย เป็นหลัก ประมาณ มื้อละ ๒-๓ กล่อง (อ้างอิงจาก ปริมาตรนมกล่อง ๒๓๐ มล.)

๔) อาหารเหลวใส จัดบริการเป็นน้ำข้าว เป็นหลัก ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลทรายหรือน้ำมันถั่วเหลืองเพิ่ม ไม่เกินอย่างละ ๑๕ ซ้อนชา/วัน แต่อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับคำสั่งแพทย์

๕) โรคเกาต์ ควรหลีกเลี่ยงอาหารประเภทสัตว์หรือบริเวณข้อต่อ-กระดูก, เครื่องในสัตว์ ยอดผัก เช่น กระดูกอ่อน กระจิน ชะอม เป็นต้น

๖) โรคไต ตั้งแต่ระยะที่ ๓b ขึ้นไป ควรจัดเป็นอาหารโปรตีนต่ำและโซเดียมต่ำเป็นหลัก (ทั้งนี้ขึ้นกับคำสั่งแพทย์) และอาจมีคำสั่งแพทย์เพิ่มเติมกรณีมีผู้ป่วยโรคไตที่มีปัญหาระดับอิเล็กโทรไลต์ในเลือดผิดปกติ เช่น ผู้ป่วยที่มีภาวะโพแทสเซียมในเลือดสูง ควรหลีกเลี่ยงอาหาร เช่น มันต่าง ๆ ถั่วฝักยาว ผลไม้แห้งต่าง ๆ ลูกเกด ถั่วเมล็ดแห้ง ผักโขม (สด) นมและผลิตภัณฑ์จากนม ทูเรียน ถั่วลิสง ถั่วเขียว ถั่วพรุน แครอท มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง คენหัด หัวปลี ผักชี เป็นต้น กรณีนี้ นักโภชนาการจะเป็นผู้ให้คำปรึกษาและตรวจสอบ

๗) โรคหัวใจที่ได้รับยา warfarin ควรหลีกเลี่ยงอาหาร เช่น ผักใบเขียว กระเทียม ชিং ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ของถั่วเหลือง ชาเขียว เป็นต้น (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคำสั่งแพทย์)

๘) อาหารพลังงานหรือโปรตีนสูง หรืออาหารพลังงานและโปรตีนสูง เช่น เพิ่มผลไม้ทุกมื้อ เพิ่มน้ำมันถั่วเหลืองในอาหาร เพิ่มไข่มีดละ ๑ ฟอง เป็นต้น (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคำสั่งแพทย์)

๙) อาหารงดสีดาแดง เช่น พริกสีแดง พริกไทย เครื่องเทศ มะเขือเทศ พริกแกงเผ็ด เป็นต้น

๑๐) อาหารผู้ป่วยติดเชื้อแยกโรค ต้องจัดใส่ภาชนะแยกโรคที่ใช้แล้วทิ้งเท่านั้น

๑๑) อาหารปั่นทางสายยาง ตามสูตรที่นักโภชนาการกำหนด

๑๒) การจัดบริการอาหารผู้ป่วยควรคำนึงถึงการแพ้อาหาร (แพ้นม แพ้ไข่ แพ้ถั่วเหลือง) อายุ น้ำหนัก ศาสนา ความสามารถในการรับประทานอาหาร โรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่ เป็นต้น

๑๓) อาจมีปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น ความไม่ชอบ ความกังวลที่ทำให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารนั้น ๆ ไม่ได้ จนส่งผลต่อแผนการรักษาของแพทย์ ยกตัวอย่างสถานการณ์ เช่น ผู้ป่วยมีความกังวลเรื่องเนื้อสัตว์ปีกจากการเป็นโรคเกาต์ จึงงดอาหารประเภทสัตว์ปีกทุกมื้อ หรือผู้ป่วยไม่ชอบทานไข่ จึงงดอาหารที่มีไข่ สถานการณ์ตัวอย่างข้างต้น อาจทำให้ต้องจัดรายการอาหารอื่นให้แทน

๑๔) การรับยอดอาหารจากหอผู้ป่วย และการระบุป้ายอาหาร นักโภชนาการจะเป็นผู้ดูแลหลักทั้งหมด ยกเว้น วันหยุดเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

มาตรฐานโภชนาการ โรงพยาบาลวังเจ้า

๓. การบริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยห้องพิเศษ

มื้อ อาหาร	ประเภทการบริการผู้ป่วย	
	สามัญ	พิเศษ
เช้า	ข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วย หรืออาหารประเภทเดียวกัน	
เที่ยง	อาหารจานเดียว + น้ำซूप + ผลไม้/ของ ว่าง (ตามความเหมาะสมกับโรค)	เพิ่มนม/ขนม ๑ ชิ้น + อาหารว่างช่วง บ่าย (ตามความเหมาะสมกับโรค)
เย็น	ข้าวสวย/ข้าวต้ม + กับข้าว ๒ อย่าง	

หมายเหตุ

- ผู้ป่วยห้องพิเศษจะใช้ภาชนะต่างจากผู้ป่วยสามัญ
- รายการอาหารหมุนเวียน ๑ สัปดาห์
- จัดบริการอาหารแบบโซเดียมต่ำทุกประเภท (ปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม) ยกเว้นคำสั่งแพทย์เพิ่มปริมาณโซเดียมในอาหารของผู้ป่วยรายนั้น
- อาหารเฉพาะโรค จัดบริการและควบคุมโดยนักโภชนาการ
- อาหารอ่อนจัดบริการเป็นข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วย หรือข้าวต้ม + กับข้าว ๒ อย่าง หรืออาหารประเภทเดียวกัน
- อาหารเหลวข้น จัดบริการเป็นนมถั่วเหลือง หวานน้อย เป็นหลัก ประมาณ มีดละ ๒-๓ ก้อน (อ้างอิงจากปริมาตรนมกล่อง ๒๓๐ มล.)
- อาหารเหลวใส จัดบริการเป็นน้ำข้าว เป็นหลัก ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลทรายหรือน้ำมันถั่วเหลืองเพิ่ม ไม่เกินอย่างละ ๑๕ ซีซี/วัน แต่อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับคำสั่งแพทย์
- อาหารปั่นทางสายยาง สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย (กรณีมีผู้ป่วย)
- กรณีมีผู้ป่วยต่างศาสนา อาหารธรรมดา-อ่อน จะจัดบริการข้าวสวย/ข้าวต้ม + เมนูไข่ เป็นหลัก
- อาจมีการปรับเปลี่ยนรายการอาหารของมื้อใดมื้อหนึ่งตามความเหมาะสมจากการประเมินของนักโภชนาการ โดยราคาต่อมื้อไม่เกิน ๓๕ บาท (ไม่รวมอาหารปั่นทางสายยาง)

๔. การรับ-ส่งอาหาร

เวลา/มือ	เช้า	เที่ยง	เย็น
๒.๑ รับประทานอาหาร	๐๖.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น.
๒.๒ เปลี่ยนรายการ-ลดยอดอาหาร	๐๖.๓๐ น.	๑๐.๓๐ น.	๑๔.๓๑ น.
๒.๓ เพิ่มยอดอาหาร	เพิ่มยอดอาหารได้ ไม่เกิน ๑๖.๐๐ น. ของวัน		
๒.๔ จ่ายอาหาร	๐๗.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น.	๑๕.๓๐ น.
๒.๕ เก็บภาชนะ	๐๘.๓๐ น.	๑๓.๐๐ น.	๑๖.๓๑ น.

หมายเหตุ

- ข้อ ๒.๒ ข้อความ “เปลี่ยนรายการอาหาร” หมายถึง เปลี่ยนประเภท/ชนิด/เมนู/ส่วนผสม และข้อความ “ลดยอดอาหาร” หมายถึง Discharge/Refer/ยกเลิก จากยอดเดิมที่แจ้ง
- ข้อ ๒.๓ กรณีเพิ่มยอดอาหาร “ก่อนเวลาจ่ายอาหารมือนั้น ๆ ๑๕ นาที” หรือ “เพิ่มยอดอาหารหลังเวลาจ่ายอาหาร” หรือ “เพิ่มยอดอาหารกะทันหัน” ทางงานโภชนาการจะจัดบริการอาหารธรรมดาด้วยเมนูไข่เป็นหลัก หรือสำหรับอาหารอ่อน จะจัดบริการเป็นข้าวต้มหมู/ไก่/ปลา หรือข้าวต้มก๊วยหรืออาหารประเภทเดียวกัน เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการบริการอาหาร ยกเว้นกรณีเพิ่มยอดอาหารเป็นจำนวนมากหรือทางหอผู้ป่วยแจ้งเพิ่มยอดอาหารกะทันหันพร้อมความต้องการอาหารให้ผู้ป่วยอย่างเร่งด่วน อาจส่งผลให้ผู้ป่วยรายใหม่ไม่ได้รับอาหารตรงตามเวลาการจ่ายอาหารที่กำหนดไว้ข้างต้น
- ข้อ ๒.๔ เมื่อถึงกำหนดเวลาเก็บภาชนะ แต่ผู้ป่วยยังไม่ได้รับประทานหรือยังรับประทานอาหารไม่เสร็จ ทางหอผู้ป่วยจะรับผิดชอบดูแลการจัดการเศษอาหารและภาชนะด้วยตนเอง โดยนำเศษอาหารและภาชนะที่ใช้แล้วมาทิ้งและเก็บใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิดที่งานโภชนาการจัดเตรียมภาชนะและสถานที่ไว้ให้

ผนวก ๓

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงพยาบาลสังกัด.....
2. ประเภทโรงพยาบาลจำนวนเตียง (สามัญ/พิเศษ).....
3. ผู้ดูแล (นักโภชนาการ/โภชนากร)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วนในโรงพยาบาล จำนวน 75 ข้อ (5 หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วนในรพ.เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
- 2 ต้องปรับปรุง : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วนในรพ.ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
- 3 ไม่มีกิจกรรม : สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วนในรพ.ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีความสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการอาหารกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ภาชนะดินเผา เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือหีบประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้หม้อทอด/นึ่งหรือแก๊สคอกอยล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แก๊สคอกอยล์ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอกก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีความสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีความสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณน้ำหลังท่วม				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และควรมีฝาปิด				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องล้าง (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องล้าง และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องล้าง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องล้าง แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องล้าง แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการกักปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอกรจําหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ใ้ว่างบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำแข็งละลายและ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใยอุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กastos ที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ขั้ว ถัง ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารกับในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เก็บ/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเก็บอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ หลังการทำความสะอาด เช่น ฉาดคลอรีน/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ไอน้ำไอน้ำร้อน เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องนุ่งห่ม และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) 3 เดือน/ครั้ง				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

หน่วยงาน : จังหวัด :

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำนวนอาหาร

วันที่ตรวจแนะนำ

ผนวก ๔

แบบฟอร์มการควบคุมความปลอดภัย ปลอดภัยอาหารในโรงพยาบาล
สรุปผลการควบคุมความปลอดภัย ปลอดภัยอาหารในโรงพยาบาล

ประจำสัปดาห์ที่ (๑,๒,๓,๔) วันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ผู้ตรวจสอบ.....

CCP	หลักการเกณฑ์	การควบคุม		วิธีการแก้ไขเมื่อเกิดข้อบกพร่อง/ ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		ผลการทำงาน/ตรวจ		
๑. อุณหภูมิตู้แช่อาหารพวกเนื้อสัตว์	<ul style="list-style-type: none"> - ตู้แช่ต้องมีอุณหภูมิช่องแช่แข็ง $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก $5-10^{\circ}\text{C}$ - ความสะอาดตู้ 			
๒. มือผู้ปรุง/ค้าอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่สวมเครื่องประดับ - ตัดเล็บสั้น/สะอาด - ล้างมือก่อนปรุงอาหารด้วยน้ำและสบู่ 			
๓. การล้างผักสด	<ul style="list-style-type: none"> - ผักต้องผ่านการล้างเพื่อขจัดคราบดิน - และแช่น้ำยาเพื่อฆ่าเชื้อโรค - อ่างล้างสะอาด 			
๔. เยียง/มีด และภาชนะอุปกรณ์	<ul style="list-style-type: none"> - แยกเยียงอาหารสุก/ดิบ และมีปริมาณเพียงพอ - ล้างเยียงให้สะอาด 			
๕. น้ำประปา	<ul style="list-style-type: none"> - ได้ตามมาตรฐานน้ำใช้ 			
๖.....				
.....				
.....				

แบบตรวจสอบประสิทธิภาพตู้เย็น

ประจำเดือน..... พ.ศ..... กำหนดทำครั้งต่อไปเมื่อ (ห่าง ๗ วัน)

สัปดาห์ที่	จุดควบคุม วิกฤต	เกณฑ์ชี้วัด	รายงานผล การเฝ้าติดตาม	วิธีแก้ไข	ผู้ตรวจสอบ
๑ วันที่/...../.....	ประสิทธิภาพ ตู้เย็น	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก $7-10^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น สะอาด ไม่มีคราบไขมัน กลิ่น เหม็นอับ	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก..... $^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น.....		วันที่...../...../..... ลงชื่อ..... (กรุณาตรวจสอบวันที่ความ สะอาดตู้เย็นครั้งต่อไปด้วย)
๒/...../.....	ประสิทธิภาพ ตู้เย็น	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก $7-10^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น สะอาด ไม่มีคราบไขมัน กลิ่น เหม็นอับ	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก..... $^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น.....		วันที่...../...../..... ลงชื่อ..... (กรุณาตรวจสอบวันที่ความ สะอาดตู้เย็นครั้งต่อไปด้วย)
๓/...../.....	ประสิทธิภาพ ตู้เย็น	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก $7-10^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น สะอาด ไม่มีคราบไขมัน กลิ่น เหม็นอับ	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก..... $^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น.....		วันที่...../...../..... ลงชื่อ..... (กรุณาตรวจสอบ วันที่ความสะอาด ตู้เย็นครั้งต่อไป ด้วย)
๔/...../.....	ประสิทธิภาพ ตู้เย็น	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง $\leq 5^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก $7-10^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น สะอาด ไม่มีคราบไขมัน กลิ่น เหม็นอับ	อุณหภูมิ - ช่องแช่แข็ง..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นเนื้อ..... $^{\circ}\text{C}$ - ช่องแช่เย็นผัก..... $^{\circ}\text{C}$ - สภาพตู้เย็น.....		วันที่...../...../..... ลงชื่อ..... (กรุณาตรวจสอบ วันที่ความสะอาด ตู้เย็นครั้งต่อไป ด้วย)

แบบตรวจสุขภาพลักษณะผู้สัมผัสอาหารรายวัน

ประจำวันที่

ผู้บันทึก.....

(ได้มาตรฐาน ใช้เครื่องพรองให้ระบุ.....)

ชื่อ-สกุล	กิจกรรมที่ตรวจ : มาตรฐาน					วิธีแก้ไข
	เครื่องแต่งกาย/ ผ้า กันเปื้อน : สะอาด	หมวก / การ เก็บผม : เก็บผมได้ หมด	รองเท้าวที่ ใช้ : รองเท้า หุ้มส้น	เล็บมือ : ตัด สั้น สะอาด	เครื่องประดับ : ไม่สวมเลย	
๑.						
๒.						
๓.						
๔.						
๕.						

อ้างอิงและจัดแปลลงจากประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล พ.ศ.2560 หน้า 92, 94, 96 และ 100

แบบควบคุมและเฝ้าติดตามจุดควบคุมวิกฤต

ณ จุด.....
 (ระบุ จุด ๒ : รับอาหาร/ตัด/หั่น/ล้าง จุด ๓ : ปรง/ประกอบ จุด ๔ : ตักแบ่ง/เสิร์ฟ จุด ๕ : เก็บ/ล้างภาชนะ)
 วันที่ตรวจสอบ..... ผู้ตรวจสอบ.....

จุดควบคุม วิกฤต	เกณฑ์ชี้วัด	รายงานผลการเฝ้าติดตาม (บันทึกชื่อ/การกระทำกรณีพบ ข้อบกพร่อง)	วิธีแก้ไข
๑. สุขอนามัย (มือ)	- ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ก่อนเตรียมปรุงอาหาร - หลีกเลี่ยงการใช้มือหยิบจับอาหารพร้อมเสิร์ฟ
๒. การล้างผักสด	- คลี่ใบผักล้างขจัดคราบดิน - แช่ผักก่อนล้างน้ำ ๑๕ นาที - ผักดิบรับประทานสดน้ำสุดท้ายต้องแช่ในน้ำยาปูน-คลอรีนที่ ความเข้มข้น ๑๐๐ ppm นาน ๓๐ นาที - อ่างล้างผักสะอาด ไม่มีคราบดิน
๓. เหยียง/มีด	- แยกเหยียง/มีดสำหรับ * เนื้อสัตว์สุกและแซนวิช * เนื้อสัตว์ดิบ * ผัก-ผลไม้ - เหยียงล้างขัดสะอาด/ผึ่งแดด - มีดล้างสะอาดก่อนเก็บ
๔.....

ผนวก ๕
รายการพัสดุของโรงพยาบาลวังเจ้า

๑. รายการเครื่องครัวของโรงพยาบาลวังเจ้า

ลำดับ	เครื่องครัว	ชื่อสินค้า	ยี่ห้อ	จำนวน	หน่วย	ราคา/ หน่วย (บาท)	รวม (บาท)
๑	หม้อหุงข้าว	หม้อหุงข้าว 5 ลิตร	Sharp	๑	ใบ	2,700.00	2,700.00
๒	ชั่ง	ชั่ง ๑36 ซม.	จระเข้	๑	ชุด	1,500.00	1,500.00
๓	กระทะ	กระทะ ๑16" ด้ามดำ	-	๓	ใบ	350.00	1,050.00
๔		กระทะ ๑18" ด้ามดำ	-	๑	ใบ	450.00	450.00
๕	หม้อต้ม	หม้อต้ม ๑24 ซม.	หัวม้า ลาย	๒	ใบ	850.00	1,700.00
๖		หม้อต้ม 26 ซม.	หัวม้า ลาย	๑	ใบ	950.00	950.00
๗		หม้อ ด้ามดำ ๑18 ซม.		๒	ใบ	600.00	1,200.00
๘		หม้อแกง ๑24 ม.	หัวม้า ลาย	๒	ใบ	950.00	1,900.00
๙	อ่างผสม	อ่างผสม ๑3 ซม.	หัวม้า ลาย	๓	ใบ	750.00	2,250.00
๑๐	อ่างอาหาร	อ่างอาหาร ๑35 ซม.	หัวม้า ลาย	๒	ใบ	650.00	1,300.00
๑๑		อ่างอาหาร ๑40 ซม.	หัวม้า ลาย	๒	ใบ	750.00	1,500.00
๑๒	กะละมัง	กะละมัง พลาสติก ๑40 ซม.	-	๒	ใบ	150.00	300.00
๑๓	ถ้วยตวง	ถ้วยตวง (112590)	หัวม้า ลาย	๑	ใบ	350.00	350.00
๑๔	เหยือก	เหยือกสแตนเลส ๑11 ซม.	หัวม้า ลาย	๑	ใบ	600.00	600.00

๑๕	ทัพพี	ทัพพี ใหญ่ (L)	หัวม้า ลาย	๓	ด้าม	120.00	360.00
๑๖	ตะหลิว	ตะหลิวด้าม ดำ	หัวม้า ลาย	๓	ด้าม	190.00	570.00
๑๗	กระบวย	กระบวย ๑4"	หัวม้า ลาย	๒	ด้าม	120.00	240.00
๑๘	กระชอน	กระชอน	-	๒	ด้าม	120.00	240.00
๑๙	ช้อน	ช้อนกลาง (L)	หัวม้า ลาย	๓	โหล	50.00	150.00
๒๐		ช้อน+ส้อม	หัวม้า ลาย	๓	โหล	150.00	450.00
๒๑	มีด	มีดสับ 7"	นก นางนวล	๒	เล่ม	380.00	760.00
๒๒		มีดครัวด้ามดำ "6"	-	๔	เล่ม	80.00	320.00
๒๓		มีดครัว "7"	นก นางนวล	๓	เล่ม	140.00	420.00
๒๔		มีดครัว "8"	นก นางนวล	๓	เล่ม	180.00	540.00
๒๕	ที่ลับมีด	ที่ลับมีด	-	๑	ชิ้น	200.00	200.00
๒๖	คีมคีบอาหาร	คีมคีบอาหาร	-	๔	ชิ้น	25.00	100.00
๒๗	ที่ตีไข่	ที่ตีไข่	ลูกโลก	๑	ด้าม	320.00	320.00

๑. รายการวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ของโรงพยาบาลวังเจ้า

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วย
๑.	รองเท้าคลุมหน้าเท้า (สีดำ ๒ คู่ สีเทา ๑ คู่)	๓	คู่
๒.	ตะกร้าพลาสติกมีรู ๑๒๗ ซม. (สีน้ำเงิน ๒ ใบ สีแดง ๒ ใบ)	๔	ใบ
๓.	ตะกร้าสแตนเลสมีรู ๑๓๒ ซม.	๑	ใบ
๔.	ถังขยะ ๑๒๕ แบบเท้าเหยียบ สีน้ำเงิน ฝาปิดสีเหลือง	๓	ใบ
๕.	ถังฝาปิด ๑๓๒.๕ สีขาว	๑	ใบ
๖.	ราวตากผ้าลวดอะลูมิเนียม	๑	ชิ้น
๗.	ขวดหัวบีบกด สีใส ขนาด ๕๐๐ มล.	๕	ขวด
๘.	ไม้รีดน้ำ ด้ามยาว	๒	ด้าม

๒. รายการครุภัณฑ์ประกอบอาคารของโรงพยาบาลวังเจ้า

ที่	รายการครุภัณฑ์	วัตถุประสงค์การใช้งาน	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)
๑.	โต๊ะสแตนเลส ๑ ชั้น	โต๊ะป้อนอาหาร	๑	ตัว	๙,๐๐๐.๐๐
๒.	โต๊ะสแตนเลส ๑ ชั้น เสริมซี่ไม้	โต๊ะหันเตรียมวัตถุดิบ	๑	ตัว	๙,๕๐๐.๐๐
๓.	โต๊ะสแตนเลส ๒ ชั้น	โต๊ะตรวจรับวัตถุดิบ	๑	ตัว	๑๐,๗๐๐.๐๐
๔.	โต๊ะสแตนเลส ๒ ชั้น	โต๊ะหุงข้าว	๑	ตัว	๑๐,๗๐๐.๐๐
๕.	โต๊ะสแตนเลส ๒ ชั้น	โต๊ะวางภาชนะใช้แล้ว	๑	ตัว	๙,๕๐๐
๖.	โต๊ะสแตนเลส ๒ ชั้น พร้อมชั้นวางบน ๒ ชั้นวางกลาง	โต๊ะวางวัตถุดิบ	๑	ตัว	๒๒,๕๐๐.๐๐
๗.	โต๊ะสแตนเลส ๒ ชั้น พร้อมชั้นวางบน ๒ ชั้นชิดหลัง	โต๊ะจัดถาด	๑	ตัว	๒๗,๐๐๐.๐๐
๘.	ชิงค์ ๑ หลุม	อ่างล้างทั่วไป	๑	ชุด	๑๒,๐๐๐.๐๐
๙.	ชิงค์ ๑ หลุม พักช้าย	อ่างล้างทั่วไป	๑	ชุด	๑๕,๕๐๐.๐๐
๑๐.	ชิงค์ ๒ หลุม พักช้าย	อ่างล้างวัตถุดิบ	๑	ชุด	๒๑,๕๐๐.๐๐
๑๑.	ชิงค์ ๓ หลุม	อ่างล้างภาชนะ	๑	ชุด	๒๔,๐๐๐.๐๐
๑๒.	เตาไทย ๓ หัว พักช้าย (KB๘)	เตาปรุงอาหาร	๑	ชุด	๓๑,๕๐๐.๐๐
๑๓.	ตู้รถเข็นอาหารประตูปิด ๒ บาน	เข็นอาหารส่งผู้ป่วย	๑	คัน	ไม่ทราบ
๑๔.	เครื่องชั่งดิจิตอล Tanita	ชั่งวัตถุดิบทำอาหารปั่น	๑	เครื่อง	ไม่ทราบ

ประกาศ ณ วันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๔

(นายพิจารณ์ สารเสวก)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวังเจ้า