

แนวปฏิบัติ : การดำเนินงานประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

นางจุ่ม ขวัญสูงเนิน

พนักงานบริการ

แผนกผู้ป่วยใน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา ได้เปิดรับผู้ป่วยในซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และเจ็บป่วยด้วยโรคอันเนื่องมาจากสาเหตุต่าง ๆ เช่น เบาหวาน ความดัน และโรคอื่นๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นโรคเรื้อรัง ซึ่งการดำเนินงานประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล จำเป็นต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ให้ได้อย่างน้อย 15 ข้อ

โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม และภาชนะ ดังนี้

1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบ่อบำบัดน้ำเสีย
2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด
3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ เป็นต้น
5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
6. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น อย. หรือ มอก. เป็นต้น
7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
9. มีที่เก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบ โดยชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
11. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
12. การล้างอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียมเมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน
15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน

โดยมีคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาลคอยกำกับดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ มีการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร และภาชนะ รวมทั้งผู้ประกอบปรุงและผู้สัมผัสอาหารเป็นระยะ เพื่อการเฝ้าระวัง

