

๑๐.๑.๑ ผักสด สะอาด ไม่มีคราบสารพิษ ไม่เยี่ยง ไม่เหลือง ไม่น่า

๑๐.๑.๒ เนื้อสัตว์ (ไม่ใช่น้ำหมู/เนื้อวัว/เนื้อคาวาย)

- ปลาสด ตากใส เหงื่อกสีแดง ไม่มีกลิ่นเหม็น ห้องไม่แตก ตัวไม่เละ

- อาหารทะเลทุกชนิด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เละ ไม่มีออก ไม่แซ่บซึ้ง

- ไก่ (มีขาล่าง) สด สะอาด เนื้อสีชมพูอ่อน เนื้อแน่น ไม่คล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น

- เนื้อสัตว์ประรูป เช่นลูกชิ้น บรรจุห่อเป็นผลิตภัณฑ์ ผ่านการรับรองคุณภาพ (อย.) ปลอดสารบอแรกซ์

- ไข่ไก่ ไข่ขนาดเบอร์ ๒ สด สะอาด สมบูรณ์ ไม่มีรอย ร้าว, บุบ, แตก

๑๐.๒ วัตถุอาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร รังนูพิช เครื่องปรุงต่าง ๆ

๑๐.๒.๑ รังนูพิช ข้าวขัดขาว สะอาด ไม่มีมอด ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม

๑๐.๒.๒ ห้อม กระเทียม พริกแห้งต้องสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีมอด ไม่มีกลิ่นเหม็นทึบ

๑๐.๒.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่าง ๆ อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพิช เครื่องดื่มต้มมีเครื่องหมายรองรับคุณภาพ (อย.) เลขทะเบียน วันหมดอายุ สถานที่ผลิต จำหน่าย ฯลฯ ระบุที่ข้างภาชนะบรรจุ

๑๐.๓ อาหารเมื่อปรุงสุกแล้วเหลือจากการบริการ หากนำมาบริการอีก หรือดัดแปลงเป็นเมนูอื่นๆ อาหารชนิดนั้นเก็บ ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ไม่เกิน ๖ ชั่วโมง และไม่มีการเก็บเข้าในตู้เย็นข้ามคืน

๑๑. สถานที่ประกอบอาหาร การประกอบอาหาร และการทำความสะอาด

๑๑.๑ ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะตามมาตรฐาน กองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กำหนดให้มีการเฝ้าระวังการ ควบคุม ความสะอาด ปลอดภัย

๑๑.๑.๑ บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร

- ต้องสะอาดเป็นระเบียบ จัดเป็นสัดส่วน มีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ กับผลไม้

- ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ สำหรับการทำความสะอาด เช่น ไม้瓜ด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

- ต้องทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ เช่น ตู้เย็น สถานที่ ปฏิบัติงานและ สิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- ต้องรับผิดชอบทำความสะอาด บ่อถังไขมัน โดยการตักเศษอาหาร ตักไขมันทุกวัน

- ต้องจัดเก็บ และทิ้งขยะถูกวิธี โดยกำหนดเวลาทิ้งขยะ ๑๕.๓๐ น. ของทุกวัน ห้ามมีเศษ ขยะค้างคืนในสถานที่ปฏิบัติงาน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....
๒.....
๓.....
ผู้ลงนาม / ผู้ช่วย

๑๑.๑.๒ การจัดเก็บอาหาร

- อาหารสด เช่นเนื้อสัตว์ ผักสด และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกการเตรียมการจัดเก็บ เป็นสัดส่วน ไม่ปะปน วางแผนจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ชม. หรือเก็บในตู้เย็น

- เนื้อสัตว์ที่ใช้ประกอบอาหาร จัดเก็บถูกต้องตามหลักศาสนา

- ตู้เย็นเก็บอาหาร มีการจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด แยกเนื้อสัตว์ และผัก ผลไม้

ชุดเจน

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดวางแผนพื้นอย่างน้อย ๖๐ ชม.

- การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องมีฝาปิดมิดชิด ลำเลียงอาหารต้องแยกเส้นทาง

ระหว่างวัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๑๑.๑.๓ ภาชนะ อุปกรณ์

- เยี่ยงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่เป็นเขี้ยว แยกใช้เยี่ยงอาหารดิบ อาหาร

สุก

๑๑.๑.๔ สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

- แต่งกายด้วยชุดฟอร์ม ที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน สวมเสื้อมีแขน สะอาด และสวมชุดกัน

ปืน หมวดสีขาว ใส่ผ้าปิดปากปิดจมูก ขณะปรุงอาหาร ตักอาหาร

- ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพำนักระโนค และโรคผิวนัง โดยมี

หลักฐานการตรวจสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้ ได้แก่ วันโรค บิด ไฟฟอยด์ และโรคผิวนัง

- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทำเล็บ ไม่สูบเครื่องประดับที่ข้อมือหรือนิ้วมือ ใช้

อุปกรณ์ในการหยอดจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ มีการล้างมือที่สะอาด

- กรณีที่ผู้ประกอบการหรือพนักงาน เจ็บป่วยด้วยโรคที่แพร่เชื้อโรคลงสู่อาหาร และน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแพลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นต้น ผู้ประกอบการต้องให้พนักงานผู้นั้น หยุด พักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย

๑๑.๑.๕ การระวังการปนเปื้อนจากสารเคมีในวัตถุดิบ

- ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการตรวจวัตถุดิบ haya ฯ แมลง หาสารเร่งเนื้อแดง หาสารฟอกขาว หาสารบอแรกซ์ หาเชื้อราอัลฟ้าท้อกซิน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....

๒.....

๓.....

๑๒. ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่าย สาธารณูปโภค คือ ค่าน้ำ ค่าไฟ เนماจ่าย ๓,๐๐๐ บาท/เดือน

๑๓. เพื่อรักษามาตรฐานสุขภาวะอาหาร โรงครัวตามเกณฑ์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และถูกต้องตามหลักมาตรฐานสุขภาวะอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑๓.๑ ผู้ประกอบการและพนักงานทุกคน ต้องได้รับการอบรมด้านสุขภาวะอาหาร จากงาน
โภชนาการ โรงพยาบาลป่าตอง ก่อนปฏิบัติงาน

๑๓.๒ ผู้ประกอบการและพนักงานทุกคน จะได้รับการเรียนรู้ กระบวนการประกอบอาหาร
ทุกขั้นตอน จากนักโภชนาการโรงพยาบาลป่าตอง

๑๔. ข้อกำหนดอื่น ๆ

๑๔.๑ ในกรณีที่พบว่ามีสิ่งแปรเปลี่ยน (ไม่ใช้อาหาร) ปนเปื้อนในสำรับอาหารผู้ป่วย และเป็น
เหตุให้ผู้ป่วยเกิดความไม่พอใจหรือมีข้อร้องเรียน หลังตรวจสอบแล้วพบว่าเป็นความผิดของผู้รับจ้างจริง
ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในเหตุการณ์นั้น ๆ โดยโรงพยาบาล จะปรับค่าเสียหายเป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท/
สำรับที่พบว่ามีสิ่งปนเปื้อน กรณีอาหารเป็นพิษต่อผู้รับบริการ หรือผู้รับบริการร้องเรียน ผู้ประกอบการต้อง^{รับผิดชอบค่าเสียหายทั้งหมด}

๑๔.๒ ถ้าตรวจพบว่าครั้งต่อไป ผู้ประกอบการมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นอีก ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องการ
ผลิตหรือบริการอาหารผู้ป่วย และเด็กเล็กเนอสเซอรี่ และหากบุคลากรของผู้ประกอบการกระทำการใด ๆ
อันเป็นเหตุให้โรงพยาบาล เกิดความเสียหายและเสียชื่อไปในทางไม่ดี ทางโรงพยาบาล มีสิทธิยกเลิก
สัญญาจ้าง หรือสงวนสิทธิในการยื่นเสนอราคาครั้งต่อไป

๑๕. การแจ้งจำนวนผู้ป่วยและเด็กเล็กเนอสเซอรี่

แจ้งจำนวนยอดการสั่งอาหารผู้ป่วยเป็นมือ มือเข้า เวลา ๐๖.๐๐ น - ๐๖.๑๕ น., มือเที่ยง เวลา
๐๗.๐๐ น. - ๐๗.๓๐ น., มือเย็น เวลา ๑๔.๐๐ น. - ๑๔.๓๐ น.

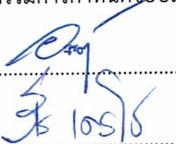
๑๖. การตรวจรับ

๑๖.๑ กรรมการตรวจรับ ตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ตลอดกระบวนการประกอบอาหารได้ทุกเวลา

๑๖.๒ ลักษณะการประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขภาวะอาหาร และไม่มีสิ่งแปรเปลี่ยนใน
อาหารผู้ป่วยและเด็กเล็กเนอสเซอรี่

๑๖.๓ เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะที่โรงพยาบาลกำหนด

คณะกรรมการกำหนดข้อบเขตางฯ

๑.....

๒.....


๓.....
