

EB7 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการโครงการตามภารกิจหลักของหน่วยงานหรือไม่

มีการดำเนินการดังนี้

เชิญชุมชนและเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล อาสาสมัครสาธารณสุข เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินการ “โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562” ในทุกกิจกรรมเช่น อบรมสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ ควบคุมมาตรฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร จัดส่งพืชผักปลอดภัยเข้าสู่โรงครัวเป็นต้น

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	บันทึกอนุมัติขอดำเนินการตามโครงการ“โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562”.....
2.	โครงการ“โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562”.....
3.	รายงานผลการดำเนินงานโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562”.....
	3.1 ผลการดำเนินงานโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562”.....
	3.2 ทะเบียนเครือข่ายเกษตรอินทรีย์และเกษตรธรรมชาติ ตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล .....2562
	3.3 คู่มือการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัวโรงพยาบาลลับแล
	3.4 แนวทางการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว
4.	ภาพกิจกรรม
5.	บันทึกข้อความรายงาน ผลการดำเนินงานโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562”.....

เอกสาร/หลักฐานการเปิดเผยข้อมูลภาครัฐ คือ

1.	บันทึกการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานส่วนภูมิภาคโรงพยาบาลลับแล.....
2.	ประกาศโรงพยาบาลลับแล แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน
3.	Print screen จาก web site, <a href="http://uto.moph.go.th/lablae/eb7.pdf">http://uto.moph.go.th/lablae/eb7.pdf</a>

ไม่มีการดำเนินการ

เนื่องจาก .....

เอกสาร/หลักฐาน คือ

1.	.....
2.	.....



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลลับแล กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โทร. ๐ ๕๕๔๓ ๑๓๔๕ ต่อ ๓๐๕  
ที่ อต ๐๐๓๒.๓๐๗.๐๙/๓๑๔ วันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

ด้วยกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลลับแล ได้จัดทำโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และกระตุ้นให้ประชาชนเลือกบริโภคอาหารและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้อง ลดปัจจัยเสี่ยงจากการเกิดโรควิถีชีวิต รวมถึงเป็นการสร้างสภาพแวดล้อมในโรงพยาบาลให้เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ และประชาชนทั่วไป และเพื่อควบคุมมาตรฐานอาหาร และแหล่งผลิตอาหารที่ส่งวัตถุดิบสู่โรงครัว โดยใช้งบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลลับแล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น รวม ๑๑,๙๙๐.-บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

ดังนั้น โรงพยาบาลลับแล จึงมีความประสงค์ขอเสนอโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ มาเพื่อโปรดพิจารณาลงนามอนุมัติในโครงการที่แนบเรียนมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

๑๐

(นายรัชชัย นาคสนอง)

กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม

อนุมัติและให้ปฏิบัติตามระเบียบโดยเคร่งครัด

ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....

.....

.....

(นายกิตติพงษ์ อุบลสะอาด)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

๑. ชื่อโครงการ โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

๒. หลักการและเหตุผล โรงพยาบาลเป็นหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุขที่ทำหน้าที่ดูแลผู้ป่วยซึ่งมีร่างกายอ่อนแอ หากผู้ป่วยได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ จะทำให้ผู้ป่วยหายดี และไม่มีโรคแทรกซ้อนจากการบริโภคอาหาร ซึ่งหากโรงพยาบาลสามารถดำเนินการได้ดีแล้ว สามารถเป็นต้นแบบ และเป็นศูนย์กลางที่ขยายผลการดำเนินงานไปในหน่วยงานอื่น เช่น โรงเรียน ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล วัด ศูนย์เด็ก เทศบาล/อบต. ฯลฯ เพื่อให้ร่วมเป็นเครือข่ายอาหารปลอดภัย และร่วมกิจกรรมการบริโภคอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ภายใต้ประเด็น “อาหารสุก สะอาด ปลอดภัย สดหวานมันเค็ม เต็มเต็มผักผลไม้ กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” ซึ่งจะส่งผลให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

ซึ่งแหล่งวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร และ พฤติกรรมการบริโภคอาหาร เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลอย่างสูงถึงสุขภาพของประชาชน นำไปสู่ปัญหาทางสุขภาพอย่างมากทั้งตัวผู้ผลิต ผู้บริโภค และ สิ่งแวดล้อม ทั้งในแง่การปนเปื้อนของสารเคมีใน ข้าว ผักผลไม้ ซึ่งกลายเป็นสารสะสมต่อการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บจำนวนมากของเกษตรกรและผู้บริโภค นอกจากนั้นแล้วระบบเกษตรแบบเคมียังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมผ่านการปนเปื้อนในดินและน้ำของระบบนิเวศน์ ซึ่งยากยิ่งและใช้เวลาอย่างยาวนานต่อการกำจัดให้หมดไปในภายหลัง

ภายใต้การพัฒนาทางด้านโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ซึ่งได้มีการทำงานทั้งในฝั่งของมิติผู้ผลิต (ระบบเกษตรกรอินทรีย์ และ ระบบเกษตรกรรมยั่งยืน) มิติผู้บริโภค และ มิติของระบบตลาด พบว่าเพื่อให้งานทั้งหมดขับเคลื่อนไปได้จริงอย่างยั่งยืน องค์ประกอบทั้งสามส่วนจำเป็นที่จะต้องถูกออกแบบอย่างประสานสัมพันธ์กันไม่สามารถแยกส่วนกันได้ ซึ่งเชื่อมต่อบริโภคในชุมชนเข้ากับกลุ่มเกษตรกรที่อยู่ในละแวกพื้นที่

โรงพยาบาลลับแลเองได้ดำเนินการโครงการ “โรงพยาบาลสีเขียวเพื่อชุมชน” มาตั้งแต่ ๒๕๕๕-ปัจจุบัน โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเปิดพื้นที่ธรรมดาคให้เกิดความตระหนักให้เห็นความสำคัญของอาหารอินทรีย์และอาหารปลอดภัย วัฒนธรรมการบริโภคเพื่อสุขภาพและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ทำการส่งเสริมเกษตรกรให้หันมาปลูกพืชผักอินทรีย์ และเกษตรธรรมชาติ เพื่อบริโภคในครัวเรือนและส่วนที่เหลือนำมาจำหน่ายในตลาดสีเขียว โรงพยาบาลลับแลซึ่งเป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง แต่ยังไม่มีการนำผลผลิตทางการเกษตรในเครือข่าย หรือเกษตรกรอินทรีย์เข้ามาสู่โรงครัวโรงพยาบาลอย่างเป็นทางการ

โรงพยาบาลลับแลจึงได้จัดทำ “โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย” เพื่อเป็นการผลักดันประเด็นเรื่องอาหารสุขภาพเข้าสู่โรงครัวโรงพยาบาลอย่างเป็นทางการ โดยมีเป้าหมาย ให้ผู้ป่วยได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและส่งเสริมประชาชนทั่วไปมีทัศนคติเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคเพื่อสุขภาพ โดยมีบุคลากรสาธารณสุขเป็นต้นแบบในการดำเนินกิจกรรม จัดหาอาหารปลอดภัยจากเครือข่ายเกษตรกรรวมไปถึงเครื่องปรุงรสต่าง ที่ผลิตจากกระบวนการที่ปลอดภัย ปราศจาก GMO เช่น ซีอิ๊วขาว ซอส น้ำปลา น้ำตาลเป็นต้น เพื่อผู้ป่วยได้รับอาหารที่มีคุณภาพดี สุขภาพดี ห่างไกลจากโรคร้ายต่อไป

### ๓. วัตถุประสงค์โครงการ

๑. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และกระตุ้นให้ประชาชนเลือกบริโภคอาหารและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ถูกต้อง ลดปัจจัยเสี่ยงจากการเกิดโรควิถีชีวิต

๒. เพื่อเป็นการสร้างสภาพแวดล้อมในโรงพยาบาลให้เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการ ให้แก่ผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ และประชาชนทั่วไป

๓. เพื่อควบคุมมาตรฐานอาหาร และแหล่งผลิตอาหารที่ส่งวัตถุดิบสู่โรงครัว

### ๔. เป้าหมายของโครงการ โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

๑. ผู้ป่วยได้รับบริโภคอาหารที่ปลอดภัย ลดเสี่ยง ลดโรค เป็นต้นแบบในการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัย

๒. โรงพยาบาลผ่านเกณฑ์ โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

### ๕. วิธีดำเนินการ

๑. การสื่อสาร ร่วมมือ

๑.๑. ทบทวนประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

๑.๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยกับประชาชนทั่วไปที่มาใช้บริการ

๑.๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่องการดำเนินการกิจกรรมอาหารปลอดภัย และ ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๒ การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

๒.๑ ดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยนำมาใช้ในโรงพยาบาล

๒.๒ กำหนดราคาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสูงขึ้นจากราคาวัตถุดิบทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้านความปลอดภัยของอาหาร

๒.๓. จัดทำเมนูรายการอาหาร และชนิดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน

๒.๔. จัดทำเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่รวมถึงผักพื้นบ้านตามฤดูกาล

๓ การควบคุมมาตรฐาน

๓.๑ มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยโรงพยาบาล

๓.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยห้องปฏิบัติการภายนอก

๓.๓ มีมาตรการดำเนินการกับผู้ผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน กรณีตรวจสอบพบวัตถุดิบมีสารปนเปื้อนไม่ได้มาตรฐานที่กำหนด

๖. ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒



๗. สถานที่ดำเนินการ โรงพยาบาลลับแล ต.ลาดสีเขี้ยวโรงพยาบาลลับแล.

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๘.๑ นายธวัชชัย นาคสนอง...ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ
- ๘.๒ นางสาวนันท์นภัส คงนุ่น ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ
- ๘.๓ นางสาวสุวิทย์ ช่อมจันทร์ตรา ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- ๘.๔ นางสาวรัตติกาล จันทร์แดง ตำแหน่ง นักโภชนาการ

๙. งบประมาณ

๙.๑ แหล่งงบประมาณ

งบประมาณจาก เงินบำรุงโรงพยาบาล

๙.๒ รายละเอียดงบประมาณ

- ๑. ค่าชุดชุดทดสอบยาฆ่าแมลง TM KIT (๔ กลุ่ม) จำนวน ๖ กล่อง กล่องละ ๑๓๕๐ บาท รวม ๘๑๐๐.๐๐ บาท
  - ๒. ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร จำนวน ๕๐ ชุด ชุดละ ๑๘.๐๐ รวม ๙๐๐.๐๐ บาท
  - ๓. ค่าชุดตรวจชุดทดสอบบอแรกซ์ จำนวน ๓ กล่อง กล่องละ ๙๐.๐๐ รวม ๒๗๐.๐๐ บาท
  - ๔. ชุดทดสอบซาลิซิลิค จำนวน ๓ กล่อง กล่องละ ๑๒๐.๐๐ รวม ๓๖๐.๐๐ บาท
  - ๕. ไฮโดรเจนซัลไฟด์ จำนวน ๓ กล่องกล่องละ ๑๒๐.๐๐ รวม ๓๖๐.๐๐ บาท
  - ๖. สารเร่งเนื้อแดง จำนวน ๑ กล่อง กล่องละ ๒๐๐๐. ๐๐ รวม ๒๐๐๐.๐๐ บาท
- รวม ๑๑,๙๙๐.๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยเก้าสิบบาท)

๑๐. การประเมินผลโครงการ (วิธีการควบคุมติดตามและประเมินผลโครงการ/ระยะเวลาประเมิน/ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ)

๑๐.๑ ตัวชี้วัดวัตถุประสงค์

- ๑. จำนวนแหล่งอาหารที่ส่งวัตถุดิบสู่โรงครัว ได้รับการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ร้อยละ ๑๐๐
- ๒. อาหารปรุงสุกโรงครัวได้รับการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรีย เดือนละ ๑ ครั้ง
- ๓. วัตถุดิบที่เข้าโรงครัว ได้รับการตรวจการปนเปื้อน บอแรกซ์ สารกันรา สารเร่งเนื้อแดง เดือนละ ๑ ครั้ง

๑๐.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์/ตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับกระทรวงสาธารณสุข

- ๑. ผู้รับบริการมีความเข้าใจโครงการอาหารปลอดภัย ร้อยละ ๙๐

๑๐.๓ ตัวชี้วัดตามนโยบายสำคัญ

- ๑. โรงพยาบาลลับแลผ่านเกณฑ์ประเมินโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

๑๐.๔ ตัวชี้วัดกิจกรรมที่รองรับการแก้ไขปัญหา

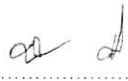
- ๑. โรงครัวโรงพยาบาลลับแลใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารปลอดภัยมากกว่า ร้อยละ ๙๐

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

โรงพยาบาลลับแลสามารถเป็นต้นแบบทางด้านอาหารปลอดภัยให้หน่วยงานอื่นและประชาชนทั่วไป

๑๒. การอนุมัติโครงการ

โครงการโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

ลงชื่อ.....  ..... ผู้เสนอโครงการ  
( นางสาวนันทน์ภัส คงนุ่น )

ลงชื่อ.....  ..... ผู้เห็นชอบโครงการ  
( นายรัชชัย นาคสนอง )

ลงชื่อ.....  ..... ผู้ขออนุมัติโครงการ  
( นายกิตติพงศ์ อุบลสะอาด )



แผนปฏิบัติการโรงพยาบาลลับแล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ประเด็นยุทธศาสตร์สาธารณสุข  
เป้าประสงค์

ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภค (PP&P Excellence)  
ส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์  
หน่วยงาน/กลุ่มงาน

๑. ประชาชนมีพฤติกรรมสุขภาพและความรอบรู้ด้านสุขภาพที่เหมาะสม ๒.โรงพยาบาลเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

ลำดับ	โครงการ	วัตถุประสงค์	พื้นที่	กลุ่มเป้าหมาย	ผลลัพธ์ (Outcome)	แหล่งงบประมาณ						ผู้รับผิดชอบ						
						งบประมาณ	เงินบำรุงโรงพยาบาล	งบประมาณ	ผลผลิต (นิตยสาร)	กิจกรรม (เรซิดีแอง)	งบประมาณ		งบประมาณ	งบประมาณ				
๑	โครงการโรงพยาบาลปลอดภัย	๑. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และกระตุ้นให้ประชาชนเลือกบริโภคอาหารและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคที่ถูกต้อง ลดปัจจัยเสี่ยงจากโรคเรื้อรัง ๒. เพื่อเป็นการสร้างสภาพแวดล้อมในโรงพยาบาลให้เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการให้แก่ผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ และประชาชนทั่วไป ๓. เพื่อควบคุมมาตรฐานอาหาร และแหล่งผลิตอาหารที่ส่งวัตถุดิบสู่โรงครัว	โครงการระดับ หน่วยงาน ลับแล	๑. ผู้ป่วยและญาติที่ใช้ บริการที่โรงพยาบาลลับแล ๒. เจ้าหน้าที่อาหารปรุงสุก และแม่เลี้ยงจำหน่ายอาหาร อำเภอลับแล	๑. โรงพยาบาลลับแลผ่านเกณฑ์ ประเมินโรงพยาบาลปลอดภัย ๒. โครงการโรงพยาบาลลับแลใช้วัตถุดิบ ในการปรุงอาหารปลอดภัย มากกว่าร้อยละ ๕๐ ๓. ผู้รับบริการมีความเข้าใจโครงการ อาหารปลอดภัย ร้อยละ ๕๐	งบประมาณ	เงินบำรุงโรงพยาบาล	งบประมาณ	ผลผลิต (นิตยสาร)	กิจกรรม (เรซิดีแอง)	งบประมาณ	งบประมาณ	งบประมาณ	นส.นันทกสิ คณัน นส.รัตติกาล จันทร์แดง				
รวมราย กิจกรรม (บาท)						๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	๓,๓๓๐	หมายเหตุ				
กิจกรรมหลัก						ค.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
๑. การสื่อสาร ร่วมมือ						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๑.๑. ทบทวนประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๑.๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยกับประชาชนทั่วไป						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๑.๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่องการค้าเนมีการปรุงอาหารปลอดภัย						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๑.๔. ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๒. การสร้างสิ่งแวดล้อมเพื่อเอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๒.๑. ดำเนินการจัดทำแผนจัดซื้อวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยนำมาใช้ในโรงพยาบาล						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๒.๒. กำหนดราคาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสูงจากราคาวัตถุดิบทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้าน ความปลอดภัยของอาหาร						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๒.๓. จัดทำแบบรายการอาหาร และชนิดวัตถุดิบที่ไร้ห่วงหาญน้อย ๒ เดือน						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๒.๔. ร่วมวางแผนในการปลูกผักผลไม้ชนิดต่าง ๆ ตามฤดูกาลกับเกษตรกรเพื่อนำส่งเข้าสู่โรงพยาบาล						/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
๓. การควบคุมมาตรฐาน						๑๑,๕๐๐												
๓.๑. มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสุกฟรีโดยโรงพยาบาล																		
๓.๒. มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสุกฟรีโดยปฏิบัติตามนอก																		
๓.๓. มีมาตรการดำเนินการกับผู้ผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน กรณีตรวจสอบพบวัตถุดิบมีสารปนเปื้อน																		
รวมเป็นเงิน (จำนวนรายเดือน) (บาท)																		
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (บาท) ๑๑,๕๐๐																		

.....ผู้เสนอแผน  
(นางสาวนันทกสิ คณัน)

.....ผู้ให้ข้อเสนอ  
( นายรัชชัช นาคสนอง )

.....ผู้อนุมัติแผน  
( นายกิตติพงษ์ อุบลระอาต )  
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม

แผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัย ประจําปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ประเด็นยุทธศาสตร์สาธารณสุข ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภค (PP&P Excellence)

เป้าประสงค์ ส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ ๑. ประชาชนมีพฤติกรรมการดูแลสุขภาพและความรอบรู้ด้านสุขภาพที่เหมาะสม

หน่วยงาน/กลุ่มงาน หน่วยงานส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองผู้บริโภค

ลำดับ	โครงการ	วัตถุประสงค์	พื้นที่	กลุ่มเป้าหมาย	ผลลัพธ์ (Outcome)	แหล่งงบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ							
๑	โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย	๑. เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และกระตุ้นให้ประชาชนเลือกบริโภคอาหารและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้อง ลดปัจจัยเสี่ยงจากการเกิดโรคเรื้อรัง ๒. เพื่อเป็นการสร้างสภาพแวดล้อมในโรงพยาบาลให้เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการ ให้แก่ผู้ป่วย ผู้ดูแลผู้ป่วย เจ้าหน้าที่ และประชาชนทั่วไป ๓. เพื่อควบคุมมาตรฐานอาหาร และแหล่งผลิตอาหารที่ส่งจัดซื้อสู่โรงครัว	โครงการระดับ หน่วยงาน ต้น	๑. ผู้ป่วยและญาติที่มาใช้บริการที่โรงพยาบาลต้น ๒. เจ้าหน้าที่หน่วยงานต้น และแผนกปฐมพยาบาล และแผนกจ่ายยาอาหาร อำเภอต้น	๑. โรงพยาบาลต้นและแผนกจ่ายยา ๒. โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ๓. ผู้ให้บริการมีความเข้าใจโครงการอาหารปลอดภัย ร้อยละ ๙๐	งบประมาณ เงินบำรุงโรงพยาบาล แผนงาน ผลิต (เรพัลเสลิต) กิจกรรม (รพ.เรพัลเสลิต)	นส.นันทน์กมล คณัน นส.รัตติกาล จันทร์แดง							
การใช้งบประมาณ (ระบุจำนวนเงิน)														
กิจกรรมหลัก														
๑. การสื่อสาร ร่วมมือ	๑.๑. ทบทวนประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ๑.๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ให้ความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยกับประชาชนทั่วไปที่มารับบริการ ๑.๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ให้ความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่องการค้าเป็นกิจกรรมอาหารปลอดภัย และร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	รวมรายการกิจกรรม (บาท)	พ.ย.	จ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	หมายเหตุ
๒. การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดจ้าง	๒.๑. ดำเนินการจัดทำแผนจัดซื้อจัดจ้างอาหารที่มีความปลอดภัยกับมาใช้ในโรงพยาบาล ๒.๒. กำหนดราคาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสูงส่งจากราคาวัตถุดิบทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้านความปลอดภัยของอาหาร ๒.๓. จัดทำเมนูรายการอาหาร และชนิดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน ๒.๔. ร่วมวางแผนในการปลูกผักผลไม้ชนิดต่าง ๆ ตามฤดูกาลกับเกษตรกรเพื่อนำส่งเข้าสู่โรงพยาบาล	๑,๙๙๐												
๓. การควบคุมมาตรฐาน	๓.๑. มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยโรงพยาบาล ๓.๒. มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยห้องปฏิบัติการภายนอก ๓.๓. มีมาตรการดำเนินการกับผู้ผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน กรณีตรวจสอบพบวัตถุดิบมีสารปนเปื้อน													
รวมเป็นเงิน (เจ้าภาพรายเดือน) (บาท)														
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (บาท)		๑,๙๙๐												

ผู้เสนอแผน (นางสาวนันทน์กมล คณัน)

ผู้เห็นชอบแผน (นายชัชชัย นาคสนอง)

ผู้อนุมัติแผน (นายกิตติพงษ์ อุบลสะอาด)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลต้น

แผนผังกำกับแผนการดำเนินงาน Gantt Chart / Mileston

กิจกรรม	Gantt Chart / Mileston ตค.๖๑- ก.ย.๖๒												ผู้รับผิดชอบ
	ตค.	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มี.ค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	
๑. ทบทวนประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานโรงพยาบาลปลอดภัย (Food Safety Hospital)	↔												คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล ลี้บี้แล
๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัย กับประชาชนทั่วไปที่มารับบริการ	↔												นส.รัตติกาล จันทร์แดง นส.สุวิทย์ ช่อมจันทร์ตรา นส.ปริญญา สิริเกียรติสวัสดิ์ นส. นันทน์ภัส คงนุ่น
๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่อง การดำเนินการกิจกรรมอาหารปลอดภัย และ ร่วมมือกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	↔												คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล ลี้บี้แล
๓.๑ การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง	↔												คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล ลี้บี้แล
๓.๒ กำหนดราคากลางวัตถุประสงค์อาหารปลอดภัยสูงชันจาก ราคาวัตถุประสงค์ทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้าน ความปลอดภัยของอาหาร	↔					↔							นส.รัตติกาล จันทร์แดง นางขวัญตา สง นางมยุรี เหล็กคำ
จัดทำเมนูรายการอาหาร และชนิดปริมาณวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน	↔					↔							นส.รัตติกาล จันทร์แดง เครือข่ายตลาดสีเขียว นายรัชชัย นาคสนอง

แผนผังกำกับแผนการดำเนินงาน Gantt Chart / Mileston

กิจกรรม	Gantt Chart / Mileston ตค.๖๑- ก.ย.๖๒												ผู้รับผิดชอบ
	ตค.	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มี.ค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	
๑. ทบทวนประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานโรงพยาบาลปลอดภัย (Food Safety Hospital)	←→												คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล สลับแล
๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัย กับประชาชนทั่วไปที่มารับบริการ	←										→		นส.รัตติกาล จันทร์แดง นส.สุวิทย์ ช่อมจันทร์พร นส.ปริญญา สิริเกียรติสวัสดิ์ นส. นันทน์กั๊ส คณุ่น
๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่องการค้าบริการกิจกรรมอาหารปลอดภัย และ ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง		←										→	คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล สลับแล
๓.๑ การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง	←											→	คณะกรรมการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยโรงพยาบาล สลับแล
๓.๒ กำหนดราคากลางวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสูงชันจากราคาวัตถุดิบทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้านความปลอดภัยของอาหาร	←		↔			↔					↔		นส.รัตติกาล จันทร์แดง นางขวัญตา สง นางมยุรี เหล็กคำ
จัดทำเมนูรายการอาหาร และชนิดปริมาณวัตถุดิบที่ใส่ลงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน	←		↔			↔					↔		นส.รัตติกาล จันทร์แดง เครือชายตลาดลีเขียว นายธวัชชัย นาคตนเอง

- รายงานผลการดำเนินงานโครงการ (ไตรมาส ๑-๒ ตค.๖๑-มีค.๖๒)  
ผลการดำเนินงานโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ๒๕๖๒
- ๑ .ผลกาดำเนินการตามตัวชี้วัดโครงการ
  ๒. ทะเบียนเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์
  ๓. คู่มือการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัวโรงพยาบาลลับแล
  ๔. แนวทางการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว

ผลการดำเนินการโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ 2562

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	สถานะของโครงการ
๑. จำนวนแหล่งอาหารที่ส่งวัตถุดิบสู่โรงครัว ได้รับการตรวจการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง	ร้อยละ ๑๐๐	$(๓๖/๓๔) = ๙๔.๔\%$ มี ผัก ๒ รายการที่จัดซื้อจากตลาดทั่วไป	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๒. อาหารปรุงสุกโรงครัวได้รับการตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรีย เดือนละ ๑ ครั้ง	๑๒/ปี	๖ ครั้ง	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๓. วัตถุดิบที่เข้าโรงครัว ได้รับการตรวจการปนเปื้อนบอร์แรก สารกันรา สารเร่งเนื้อแดง เดือนละ ๑ ครั้ง	๑๒/ปี	๖ ครั้ง	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๔. ผู้รับบริการมีความเข้าใจโครงการอาหารปลอดภัย	ร้อยละ ๙๐	๙๔.๕ %	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๕. โรงพยาบาลลับแลผ่านเกณฑ์ประเมินโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย	ผ่านระดับดีมาก	รอประเมิน	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๖. โรงครัวโรงพยาบาลลับแลใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารปลอดภัย	มากกว่า ร้อยละ ๙๐	$(๓๖/๓๕) = ๙๗.๒๒\%$ ผักที่จัดซื้อจากตลาดทั่วไป พบสารปนเปื้อนยาฆ่าแมลงแต่อยู่ในระดับปลอดภัย ๑ ตัวอย่าง	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง
๗. โรงครัวผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ	๓๐ ข้อระดับดีมาก	๓๐ ข้อระดับดีมาก	อยู่ระหว่างการดำเนินการต่อเนื่อง



ตารางแสดงการตรวจการปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	รายการที่ตรวจวิเคราะห์	ต.ค๖๑	พ.ย๖๑	ธ.ค๖๑	ม.ค.	กพ.	มี.ค๖๒	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	รวม
					๖๒	๖๒		๖๒	๖๒	๖๒	๖๒.	๖๒	๖๒	
๑	บอแรกซ์ (Total/Negative)	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑							๑๐๐
๒	ฟอร์มาลิน (Total/Negative)	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑							๑๐๐
๓	ซาลิซิลิก (Total/Negative)	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑							๑๐๐
๔	ไฮโดรเจนซัลไฟด์ (Total/Negative)	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑							๑๐๐
๕	สารเร่งเนื้อแดง (Total/Negative)	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑	๑/๑							๑๐๐
๖	สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ๔ กลุ่ม (Total/Negative)	๖//๖	๖/๖	๖/๕	๖//๖	๖/๖	๖/๕							๙๕.๕๕

จากการสุ่มประเมินตัวอย่างที่นำวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารเข้าโรงครัวโรงพยาบาลลับแล พบว่า การตรวจสารบอแรกซ์ จำนวน ๖ ตัวอย่าง ตรวจหาสารฟอร์มาลิน ซาลิซิลิก ไฮโดรเจนซัลไฟด์ สารเร่งเนื้อแดง อย่างละ ๖ ตัวอย่าง พบว่า ไม่พบสารปนเปื้อนดังกล่าว (Negative) ร้อยละ ๑๐๐ และตรวจสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ๔ กลุ่ม จำนวน ๓๖ ตัวอย่าง พบว่ามี ๒ ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ระดับปลอดภัย จำนวน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๕ ซึ่งพบว่าเป็นผักที่ซื้อจากตลาดทั่วไป รายการผักดังกล่าวเป็นผักที่ไม่มีจำหน่ายในตลาดสีเขียว เนื่องจากไม่สามารถเพาะปลูกได้ในท้องถิ่น โรงครัวแก้ปัญหาโดย หาพืช ผัก ทดแทน

.....ผู้รายงาน  
 (นางสาวนันท์นภัส คงนุ่น)  
 นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ

.....ผู้ตรวจสอบ  
 (นายรัชชัย นาคสนอง)  
 หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการ



ทะเบียนเครือข่ายเกษตรอินทรีย์และ  
เกษตรธรรมชาติ ตลาดสีเขียวโรงพยาบาล  
ฉะเชิงเทรา ปี 2562



โรงพยาบาลฉะเชิงเทรา

ทะเบียนรายชื่อชายเกษียณอายุราชการและเกษียณราชการ ตลาดิสตีเรียวโรงพยาบาลตัมเปปี 2562 (มกราคม)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทร	ประเภท/ชนิด	การรับรองมาตรฐาน		
					ปลอดภัย	ออกเกณฑ์	เกณฑ์ ธรรมชาติ อื่นๆ
๑.	พาร์มผาสุข	๙๕/๕ ม.๑ ต.บ้านโตน อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์	๐๙๐ ๒๕๒ ๙๒๕๕	ผัก ผลไม้ ไข่ไก่/เบ็ด	✓		
๒	น.ส.น้ำแดง จันทร์โครต	๖๓/๒ ม.๓ ต.หาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์	-	พืชผักสวนครัว	✓		
๓	นางอุไร ศรีสวัสดิ์	๙๒ ม.๗ ต.หาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์	-	พืชผักสวนครัว	✓		
๔	นางสาวจันทร์เที่ยง จันทร์โครต	ม.๗ ต.หาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์	-	พืชผักสวนครัว	✓		
๕	นางมณี พะตัน	๙๒ ม.๗ ต.หาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์	๐๘๒ ๔๐๓ ๘๐๙๗	พืชผักสวนครัว		✓	
๖	นางพะยอม ไชยสุวรรณ	๙๔ ม.๗ ต.หาดสองแคว อ.ตรอน จ.อุตรดิตถ์	๐๙๕ ๔๙๕ ๓๔๑๒	พืชผักสวนครัว		✓	
๗.	นางกรร คำพร	๔๖/๑ ม.๔ ต.ในเมือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์	๐๘๗ ๗๓๔ ๐๒๘๙	ผักบุง ปลาแดดเดียว	✓		
๘	นายธีระ บัวนุช	๓๘/๑ ม.๔ ต.ในเมือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์	๐๘๖ ๕๑๕ ๘๘๙๓	ข้าว		✓	
๙	ไรศุณ்பุ๊ก	๑๓๖ ม.๑๑ ต.ชัยภูมิพล อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์		ไข่ ผัก		✓	
๑๐.	นางปรีดา แสงจิธรรม (ไรศานานุสรณ์)	๒๕/๑ ม.๖ ต.ฝายหลวง อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์	-	ผัก ผลไม้		✓	
๑๑.	นางทอง มะโนคำ	๒๕ ม.๖ ต.ฝายหลวง อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์	-	ผัก ผลไม้		✓	
๑๒.	นางปรีดา แสงจิธรรม (ไรศานานุสรณ์)	๗๕/๑ ม.๙ ต.ฝายหลวง อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์	๐๖๓ ๗๗๑ ๒๖๐๖ ๐๘๗ ๑๙๘ ๑๒๕๑	ผัก ผลไม้	✓		
11.	นางมุกดา ทองศรีอามา	107/1 ม.5 ต.ป่าเขา อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์	087 194 7548	ผัก ผลไม้ ปลา	✓		
12	นายสุทธิวิรัตน์ ปาลาศ (บุญดำรงกรีนฟาร์ม)	172 ม.7 ต.นาริต อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์	086 5906115	ผัก ผลไม้		✓	
13	โรงพยาบาลของ	ม.6 ต.ชัยภูมิพล อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์	081 675 8036	ผัก ผลไม้	✓		
14	ตมบ้านนอก/ลัดดา			ผักผลไม้/ต้นอ่อนทานตะวัน	✓		



คู่มือการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว  
โรงพยาบาลลับแล

## คำนำ

คู่มือการบริการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลลับแล จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ที่ให้ความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยภายในโรงพยาบาล ซึ่งการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อนโดยเฉพาะอาหารภายในโรงพยาบาล ของกระทรวงสาธารณสุข ต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทุกกระบวนการ

ดังนั้นเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหาร รวมทั้งเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและที่เกี่ยวข้องให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหาร และวัตถุดิบที่ปลอดภัยอย่างเหมาะสม อันจะส่งผลให้ผู้รับบริการภายในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารพิษ และสารปนเปื้อน โรงพยาบาลลับแล จึงได้มีการดำเนินงานนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย และได้จัดทำคู่มือบริการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยขึ้น

คณะกรรมการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย  
โรงพยาบาลลับแล

สารบัญ

	หน้า
บทที่ ๑ แนวทางการปฏิบัติในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย	๑
บทที่ ๒ การสื่อสารการมีส่วนร่วม	๒
บทที่ ๓ การจัดซื้อวัตุดิบในการปรุงอาหารเข้าสู่โรงครัว	๗
บทที่ ๔ การควบคุมมาตรฐาน	๑๓
แนวทางการนำวัตุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว	๑๕

## บทที่ ๑

### แนวทางการปฏิบัติในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

อาหารเป็นสิ่งสำคัญสำหรับมนุษย์ มนุษย์จำเป็นต้องบริโภคอาหารเพื่อความเจริญเติบโต ความอยู่รอดและสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ ดังนั้น อาหารที่มนุษย์บริโภค ควรเป็นอาหารที่ปลอดภัยไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่จะทำให้เกิดอันตราย ซึ่งความปลอดภัยของอาหารนั้น ต้องเริ่มตั้งแต่ กระบวนการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวผลผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบ การขนส่งวัตถุดิบ การประกอบอาหารการขนส่งอาหาร จึงต้องมีการควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยในทุกกระบวนการ เพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

#### แนวทางการปฏิบัติ

- ๑) กำหนดนโยบายการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล
- ๒) แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดกรอบแนวทางและมาตรการ และจัดทำแผนงาน/โครงการ ซึ่งอาจเป็นแผนงานประจำปี หรือแผนระยะยาว ๓ - ๕ ปี ในการขับเคลื่อนโดยเชื่อมโยง/หรือบูรณาการกับเครือข่ายเกษตรอินทรีย์
  - ๓) ประกาศ สื่อสารนโยบาย ให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ
  - ๔) ดำเนินการตามแผนงาน/โครงการ โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่
  - ๕) กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า ๓ เดือน และจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนล่วงหน้าทุก ๑ เดือน ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบและตามฤดูกาลที่มีในพื้นที่ โดยรวบรวมชนิดและปริมาณของวัตถุดิบ ที่ต้องการล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ เดือน และประสานแหล่งผู้ผลิต เครือข่ายเกษตรอินทรีย์ตลาดสีเขียว โรงพยาบาลลับแล เพื่อวางแผนการผลิตและสั่งซื้อวัตถุดิบล่วงหน้า
- ๖) จัดระบบการจัดซื้อจัดจ้างที่เอื้อต่อการดำเนินการที่โปร่งใส ตรวจสอบได้ และสอดคล้องกับระเบียบและวิธีปฏิบัติ มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)
- ๗) มีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจสอบวัตถุดิบตามเกณฑ์ และตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช (ยาม่าแมลง ๔ กลุ่ม) ด้วยวิธีห้องปฏิบัติการ โดยการสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สดหากพบว่ามีสารปนเปื้อนให้ดำเนินการปรับตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
  - ๘) มีการตรวจสอบคุณภาพประจำปี โดยจัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวัง
  - ๙) มีการตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตามแบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล โดยผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ ต้องผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียโดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร
  - ๑๐) พิจารณาจัดให้มีพื้นที่ในการจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ GAP หรือที่ได้รับ การรับรองตามมาตรฐานอื่นๆ ที่เชื่อถือได้ และสินค้าเกษตรแปรรูปที่ปลอดภัยตามความเหมาะสมผู้ซื้อสามารถเข้าถึงได้ง่าย เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรอย่างยั่งยืนต่อไป

## บทที่ ๒ การสื่อสารการมีส่วนร่วม

การสื่อสารและความมีส่วนร่วมในการสื่อสารนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ใช้หลักของการสื่อสาร คือ การถ่ายทอดหรือการรับความหมาย โดยมีการส่งข้อมูลหรือสารไปยังผู้รับสารโดยผ่านช่องทางหรือสื่อต่างๆ เมื่อมีการสื่อสารที่สำเร็จ จะทำให้เกิดการรับรู้ของผู้รับสารเกิดความเข้าใจและเกิดความร่วมมือ โดยจัดให้มีการถ่ายทอดและประกาศนโยบาย มาตรการการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ

๑. แผ่นพับ
๒. เสียงตามสาย
๓. กิจกรรมการณรงค์
๔. ประชาสัมพันธ์ผ่านจิตอาสา ตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล

เพื่อให้ประชาชนเกิดความรู้ความเข้าใจ ในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และให้ความรู้กับเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ให้ความรู้กับแกนนำในชุมชน และสร้างการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน กับเจ้าหน้าที่ต่างๆ และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ร่วมคิด การพิจารณาตัดสินใจ วางแผน การร่วมปฏิบัติ และการประเมินผลการทำงานรวมทั้งส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานให้บรรลุวัตถุประสงค์

### แนวทางการสื่อสารการมีส่วนร่วม

๑. ประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุขโดยแต่งตั้งคณะกรรมการประชุมคณะกรรมการเพื่อกำหนดนโยบายและมาตรการขับเคลื่อน ประกาศและสื่อสารนโยบายให้เจ้าหน้าที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประชาชนทราบรวมทั้งมีแผนการดำเนินงานบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และมีการติดตามและทบทวนผลการดำเนินงาน

๒. สื่อสาร ให้ความสนใจกับประชาชน และสร้างการมีส่วนร่วม โดยจัดให้มีการให้ความรู้แก่ประชาชนเพื่อให้เห็นถึงความสำคัญในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและมาตรการการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ทางสื่อช่องทางต่างๆ เช่นแผ่นพับ เสียงตามสาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ กิจกรรมรณรงค์

๓. สื่อสารทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสร้างการมีส่วนร่วม โดยผ่านการประชุมชี้แจง ผ่านสายการบังคับ

๔. สื่อสารความเข้าใจกับเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล



บทที่ ๓

การจัดซื้อวัตถุดิบในการปรุงอาหารเข้าสู่โรงครัว

การจัดซื้อจัดจ้างเพื่อซื้อวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารในโรงพยาบาลนั้น มีข้อกำหนดและระเบียบที่เกี่ยวข้อง ในการจัดซื้อจัดจ้าง ซึ่งจะทำให้การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้าง เป็นไปอย่างถูกต้อง มีกลยุทธ์สนับสนุนการดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างคือ กลยุทธ์ที่ ๒ สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

ประกอบด้วย

๑. การทำให้สามารถจัดซื้อด้วยวิธีการพิเศษ เช่นเดียวกับนวัตกรรมไทย หรือจะจัดซื้อด้วยโดยวิธีปกติก็ได้

๒. การทำให้มีราคาขายที่ดีขึ้นจากมูลค่าที่เพิ่มความปลอดภัยของอาหาร

๓. โรงพยาบาลมีการจัดทำเมนูรายการอาหารและวัตถุดิบล่วงหน้า อย่างน้อย ๒ เดือน และ

๔. โรงพยาบาลมีเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

๑. การทำให้สามารถจัดซื้อด้วยวิธีการพิเศษ เช่นเดียวกับนวัตกรรมไทย

ดำเนินการปรับระบบการจัดซื้อจัดจ้าง ที่เอื้อต่อการดำเนินการที่โปร่งใส ตรวจสอบได้ และสอดคล้องกับระเบียบและวิธปฏิบัติ ซึ่งในการดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างของโรงพยาบาลนั้นต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑.๑ พระราชบัญญัติ และระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง

๑.๑.๑ พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

หมวด ๖ การจัดซื้อจัดจ้าง มาตรา ๕๕

(๑) วิธีประกาศเชิญชวนทั่วไป ได้แก่ การที่หน่วยงานของรัฐเชิญชวนผู้ประกอบการทั่วไป ที่มีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เข้ายื่นข้อเสนอ

(๒) วิธีคัดเลือก ได้แก่ การที่หน่วยงานของรัฐเชิญชวนเฉพาะผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่หน่วยงานของรัฐกำหนดซึ่งต้องไม่น้อยกว่าสามรายให้เข้ายื่นข้อเสนอ เว้นแต่ในงานนั้นมีผู้ประกอบการที่มีคุณสมบัติตรง

(๓) วิธีเฉพาะเจาะจง ได้แก่ การที่หน่วยงานของรัฐเชิญชวนผู้ประกอบการที่มี

คุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขที่หน่วยงานของรัฐกำหนดรายใดรายหนึ่งให้เข้ายื่นข้อเสนอ หรือให้เข้ามาเจรจาต่อรองราคารวมทั้งการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุกับผู้ประกอบการโดยตรงในวงเงินเล็กน้อย ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามความในมาตรา ๙๖ วรรคสอง

### 1.1.2 กฎกระทรวง กำหนดพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุนและกำหนดวิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุโดยวิธีคัดเลือกและวิธีเฉพาะเจาะจง พ.ศ. 2560

#### หมวด ๓

#### พัสดุส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร

ข้อ ๓ ในหมวดนี้

“พัสดุส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตร” หมายความว่า ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์อันเกิดจากการเกษตรกรรม การประมง การปศุสัตว์ หรือการป่าไม้ และผลพลอยได้ของผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ดังกล่าวและวัสดุหรือครุภัณฑ์การเกษตร

ข้อ ๒ วัตถุประสงค์ส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตรดังต่อไปนี้ เป็นพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน

- (๑) นมโรงเรียน ขององค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย
  - (๒) นม ยู เอช ที จิตรลดา และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ผลิตจากโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา
  - (๓) ผลิตภัณฑ์และอาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ ซึ่งผลิตจากโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปโดยผ่านสหกรณ์ของโครงการหลวงภาคเหนือ
  - (๔) ข้าวสารและสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภคขององค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกร
  - (๕) เม็ดพันธุ์พืชและปัจจัยการผลิตของกรมวิชาการเกษตร
  - (๖) เม็ดพันธุ์ข้าวของกรมการข้าว
  - (๗) ผลิตภัณฑ์หรืองานจ้างบริการประเภทพืชจากเนื้อเยื่อหัตถกรรมและอาหารที่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนของมูลนิธิแม่ฟ้าหลวง
  - (๘) วัสดุการเกษตรที่เป็นพันธุ์พืช และพันธุ์สัตว์ ขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด ร้านสหกรณ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รับรอง หรือกลุ่มเกษตรกรที่เป็นนิติบุคคล
  - (๙) วัสดุการเกษตรและเครื่องมือเครื่องใช้ในการเกษตร ขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด ร้านสหกรณ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รับรอง หรือกลุ่มเกษตรกรที่เป็นนิติบุคคล
  - (๑๐) ผลิตภัณฑ์และงานจ้างบริการอบไม้ ไล้ไม้ อัดน้ำยาไม้ขององค์การอุตสาหกรรมป่าไม้
- ข้อ ๓ วิธีการจัดซื้อจัดจ้างพัสดุส่งเสริมและพัฒนาด้านการเกษตรตามข้อ ๒ ให้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้
- (๑) ให้หน่วยงานของรัฐที่ได้รับเงินอุดหนุนจากรัฐบาลเพื่อจัดซื้อพัสดุดังข้อ ๒ (๑) จัดซื้อด้วยเงินดังกล่าวโดยวิธีเฉพาะเจาะจง จากองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย

(๒) ให้นำหน่วยงานของรัฐจัดซื้อพัสดุตามข้อ ๒ (๒) โดยวิธีเฉพาะเจาะจงจากโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา หรือหากหน่วยงานของรัฐไม่ประสงค์จะจัดซื้อโดยวิธีเฉพาะเจาะจง หน่วยงานของรัฐจะใช้วิธีประกาศเชิญชวนทั่วไปหรือวิธีคัดเลือกก็ได้

(๓) ให้ราชการส่วนกลางและราชการส่วนภูมิภาคจัดซื้อพัสดุตามข้อ ๒ (๓) โดยวิธีเฉพาะเจาะจงจากโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป หรือหากราชการส่วนกลางและราชการส่วนภูมิภาคไม่ประสงค์จะจัดซื้อโดยวิธีเฉพาะเจาะจง ราชการส่วนกลางและราชการส่วนภูมิภาคจะใช้วิธีประกาศเชิญชวนทั่วไปหรือวิธีคัดเลือกก็ได้

(๔) ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อพัสดุตามข้อ ๒ (๔) จากองค์การคลังสินค้า องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร องค์การตลาด ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด หรือสถาบันเกษตรกรที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงที่สุด โดยวิธีคัดเลือกและให้เงินจูงจูงการ ชุมชน หรือสถาบันเกษตรกรดังกล่าวเข้าเสนอราคาด้วย

(๕) ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างพัสดุตามข้อ ๒ (๕) (๖) (๗) หรือ (๘) โดยวิธีเฉพาะเจาะจง หรือหากหน่วยงานของรัฐไม่ประสงค์จะจัดซื้อโดยวิธีเฉพาะเจาะจง หน่วยงานของรัฐจะใช้วิธีประกาศเชิญชวนทั่วไปหรือวิธีคัดเลือกก็ได้

(๖) ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อพัสดุตามข้อ ๒ (๘) และ (๙) ซึ่งมีความค่างบประมาณไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท โดยวิธีคัดเลือกและให้เงินจูงจูงการตลาดเพื่อเกษตรกร ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด ร้านสหกรณ์การเกษตรและสหกรณ์รับรองหรือกลุ่มเกษตรกรที่เป็นนิติบุคคล และเป็นผู้ผลิตเองเข้าเสนอราคาด้วย

หมวด ๒

พัสดุส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและผู้ด้อยโอกาส

ข้อ ๔ ในหมวดนี้

“พัสดุส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและผู้ด้อยโอกาส” หมายความว่า การผลิตสินค้า การให้บริการ การค้าส่ง การค้าปลีก กิจกรรมของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการ หรือการอื่น ๆ จากวิสาหกิจชุมชน กลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน หรือกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในหมู่บ้านและตำบล กลุ่มสหกรณ์ร้านค้าสหกรณ์ ร้านค้า หรือกลุ่มอาชีพที่อยู่ในการค้ากับดูแลควบคุมของหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานของรัฐรับรอง มูลนิธิ องค์การสงเคราะห์ต่าง ๆ หรือกลุ่มอาชีพอื่น ๆ ที่มีลักษณะเช่นเดียวกัน

ข้อ ๕ ให้พัสดุส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและผู้ด้อยโอกาสดังต่อไปนี้ เป็นพัสดุที่รัฐต้องการส่งเสริมหรือสนับสนุน

(๑) ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรี หรือกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในหมู่บ้านและตำบลที่มีลักษณะดังต่อไปนี้

(ก) เป็นบุคคลที่อยู่ในชุมชนพื้นที่นั้น ๆ รวมตัวกันเป็นกลุ่มตั้งแต่ ๕ คนขึ้นไป ประกอบอาชีพเพื่อเสริมสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตในพื้นที่หมู่บ้านและตำบลนั้น

(ข) มีการบริหารจัดการกลุ่มและมีการทำกิจกรรมของกลุ่มอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งมีทรัพย์สินหรือเงินทุนของกลุ่มเพื่อดำเนินการร่วมกัน



๒. โรงพยาบาลมีการจัดทำเมนูรายการอาหาร และวัตถุดิบล่วงหน้า อย่างน้อย ๒ เดือน

การจัดทำเมนูรายการอาหารและสั่งซื้อวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน ทำให้สามารถวางแผนการจัดซื้อและผลิต ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล โดยประสานไปยังแหล่งผู้ผลิตกลุ่มเครือข่ายผู้ผลิต ผู้ประสานงานกลุ่มเครือข่ายเพื่อให้วางแผนการผลิตได้เพียงพอกับความต้องการซึ่งมีมาตรการการขับเคลื่อน และข้อพิจารณาในการดำเนินงาน ดังนี้มาตรการ จัดทำเมนูรายการอาหารล่วงหน้า ที่สอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่การขับเคลื่อน

๑. พิจารณาและจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนล่วงหน้าทุก ๑ เดือน

๒. กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้าตามระยะเวลาที่เหมาะสม

๓. จัดให้มีเมนูสุขภาพสำหรับผู้ป่วยทั่วไป ผู้มารับบริการ ญาติผู้ป่วย และเจ้าหน้าที่

๔. ทบทวนปรับเปลี่ยนรายการอาหารให้สอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่และผ่านการรับรอง

ความปลอดภัย เชื่อถือได้ มาจัดทำเมนูอาหารในโรงพยาบาล

๓. โรงพยาบาลมีเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่การจัดทำเมนูอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ ทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่บ้านซึ่งใกล้เคียงกับชีวิตความเป็นอยู่จริง และยังได้บริโภคอาหารที่สด ใหม่ เนื่องจากมีการขนส่งในระยะสั้นๆ และได้บริโภคอาหารตามฤดูกาล ไม่เป็นพืช ผัก ผลไม้ แรงการเจริญเติบโต ทำให้ได้รับคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน และเป็นอาหารที่ปลอดภัยมาตรการ จัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยการขับเคลื่อน

๑. รวบรวมชนิด ปริมาณของวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่โรงพยาบาลต้องการล่วงหน้า อย่างน้อย ๒ เดือน

๒. คัดเลือกวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยและมีกระบวนการตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหาร

๓. วางแผนการผลิตผักผลไม้ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิต วัตถุดิบที่ปลอดภัยในพื้นที่

๔. จัดทำแผนปรับเปลี่ยนมาใช้วัตถุดิบผักผลไม้ในพื้นที่ตามฤดูกาล ทดแทนผักผลไม้ที่ไม่สามารถปลูกได้ในพื้นที่ โดยพิจารณาคัดเลือกให้มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมและสามารถทดแทนกันได้

#### เกณฑ์พิจารณาในการดำเนินงาน

๑. โรงพยาบาลคำนวณปริมาณของวัตถุดิบอาหารปลอดภัยที่โรงพยาบาลต้องการล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน และกำหนดปริมาณวัตถุดิบเพื่อสั่งซื้อ

๒. จัดประชุมความร่วมมือระหว่างโรงพยาบาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัยในพื้นที่ในการจัดหาวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยสำหรับผู้ป่วย ผู้มารับบริการญาติผู้ป่วย และเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล

๓. มีการคัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารอย่างเป็นระบบ โดยมีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน

#### หลักเกณฑ์

- อาหารสด

- ผักสด และผลไม้สด ผ่านการรับรอง (MOA/เกษตรอินทรีย์) จากผู้แทนเครือข่ายตลาดสีเขียว

#### โรงพยาบาลลับแล

- เนื้อสัตว์ ประเภท เนื้อหมู จัดซื้อจากเบรทาโกร
- ไข่ จัดซื้อจากเบรทาโกร
- อาหารทะเลผ่านการตรวจสอบสารปนเปื้อน (สารฟอร์มาลิน)
- อาหารประเภทข้าว จัดซื้อจากเกษตรอินทรีย์เครือข่ายตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล

- อาหารแปรรูป

- ได้รับเครื่องหมาย อย. จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔. มีแผนจัดหาวัตถุดิบผักผลไม้ในพื้นที่ตามฤดูกาล ทดแทนผักผลไม้ที่ไม่สามารถปลูกได้

## บทที่ ๔

### การควบคุมมาตรฐาน

นโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยนั้น จะต้องมีการควบคุมมาตรฐานในการดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพ ตั้งแต่กระบวนการตรวจรับวัตถุดิบของโรงพยาบาล การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของโรงพยาบาลด้วยชุดทดสอบ และตรวจวิเคราะห์สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ผักและผลไม้สดด้วยวิธีห้องปฏิบัติการ โดยการสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สดจำนวน ๒ ตัวอย่างต่อเดือน และส่งตรวจศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ปีละ ๒ ครั้ง (รถโมบายงานคุ้มครองผู้บริโภค) มีการตรวจตรวจเยี่ยมแปลงผักเกษตรกรเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ปีละ ๓ ครั้ง (รอบฤดูการผลิต) ดำเนินการตรวจโรงครัวมาตรฐานในโรงพยาบาลตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓๐ ข้อ

การควบคุมมาตรฐาน จึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยประกอบด้วย ๓ มาตรการ คือ การตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาล การตรวจสอบคุณภาพประจำปี (ปีละ ๒ ครั้ง) และมีมาตรการกรณีไม่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ปลอดภัย

#### ๑ แนวทางการตรวจรับวัตถุดิบของโรงพยาบาลโรงพยาบาลลับแล

๑. พิจารณาจากวัตถุดิบที่มีในพื้นที่เป็นหลัก (เครือข่ายตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล) รวมถึงวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล

๒. เกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบสดและวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป

๒.๑ วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยนั้น คัดสรรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน มีกาควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้วัตถุดิบขณะขนส่งคงความสดใหม่เสมอ และช่วยลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์มีการรับวัตถุดิบโดยใช้ภาชนะที่เหมาะสมตามประเภทของวัตถุดิบหลังจากนั้นวัตถุดิบต่างๆ จะถูกจัดเก็บอย่างเหมาะสมและมีการเบิกใช้ตามระบบ First In First Out (FIFO) และตรวจเช็ควัตถุดิบคงค

๑) วัตถุดิบจากพืช เช่น ผักหรือผลไม้สด ข้าว เป็นต้น ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยเป็นวัตถุดิบที่ได้จากเครือข่ายตลาดสีเขียวโรงพยาบาลลับแล กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย

๒) วัตถุดิบจากสัตว์ เช่น เนื้อหมู ไช้ โดยเป็นวัตถุดิบที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (เบรทาโกร)

๒.๒ วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูป วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปแล้ว เช่น ซอสหรือเครื่องปรุงรส ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งอาหารที่จะได้รับเลขสารบบอาหารนั้น ส่วนใหญ่ต้องผ่านขั้นตอนในการตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

๓. เกณฑ์การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ชนิดอาหาร	รายการตรวจสอบ	ความถี่(ครั้ง) ปี
๑. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สดเช่น เนื้อหมู ปลาสด ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	๑๒
๒. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปรุงรสเช่น ลูกชิ้น ทอดมัน ไส้กรอก ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	๑๒
๒. ผักและผลไม้	สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช	๑๒
๓ ผักและผลไม้แช่น้ำ เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ยอดมะพร้าว ฯลฯ	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์)	๑๒
๔. ผักและผลไม้ดอง เช่น ไข่โป้ว ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง ฯลฯ	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารบอร์แรกซ์	๑๒
๕. สัตว์น้ำ เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ฯลฯ	สารฟอร์มาลิน	๑๒
๖. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น บะหมี่ แผ่นก๊วย ทับทิมกรอบ ลอดช่อง วุ้น ฯลฯ	สารบอร์แรกซ์	๑๒

๔. หลักเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

- โรงพยาบาลลับแล ต้องผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทุกข้อ รวมทั้งหมด ๓๐ ข้อ ตามภาคผนวก ท้ายเล่ม

๒. ตรวจสอบคุณภาพประจำปี

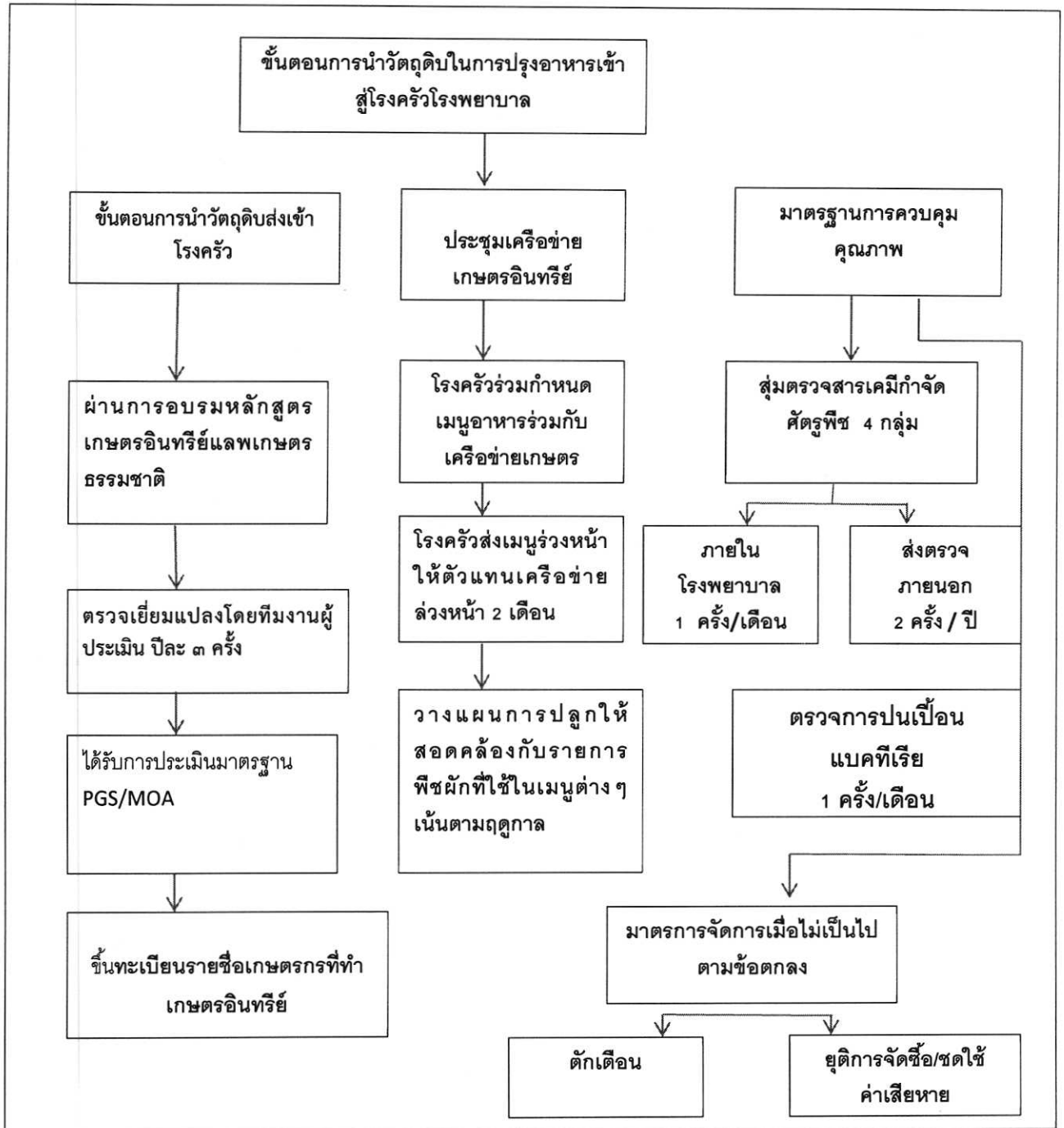
การตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารประจำปี โดยจัดทำแผนการตรวจเฝ้าระวังร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓. มีมาตรการกรณีไม่ได้มาตรฐาน

การตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยวัตถุดิบและอาหารแปรรูปด้วยชุดทดสอบ และสุ่มตัวอย่างผักและผลไม้สดหากพบว่ามีสารปนเปื้อน ให้พิจารณาใช้มาตรการดำเนินการเพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดีในครั้งต่อไป



แนวทางการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว



เอกสารอ้างอิง

กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. (๒๕๖๐) มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย.  
บริษัท บอร์น ทู บี พับลิชซิ่ง จำกัด.

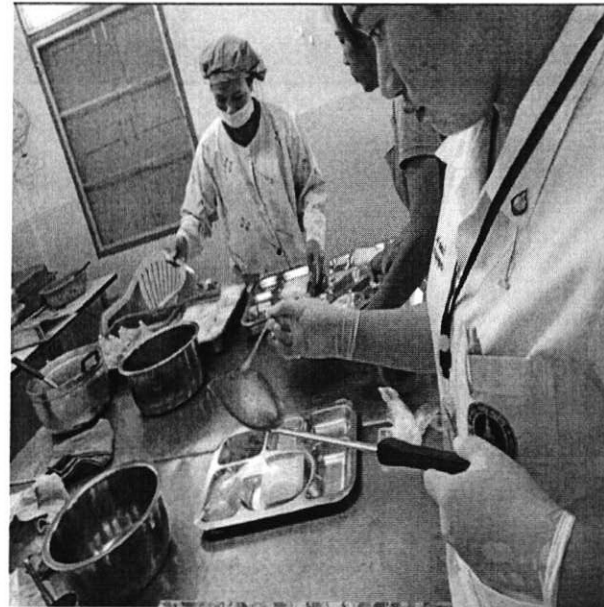
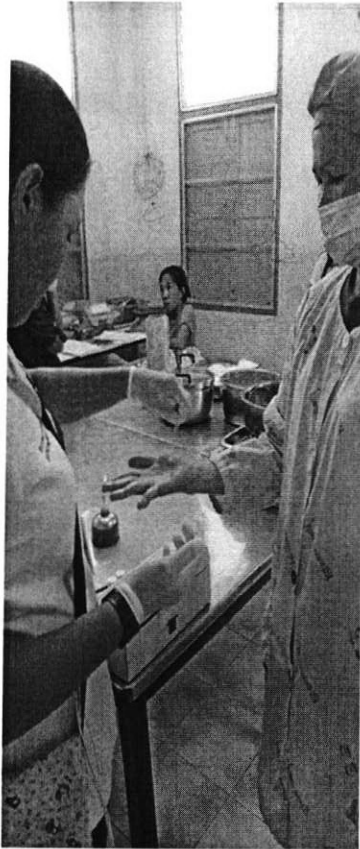
## แนวทางการนำวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงครัว



# กิจกรรมรณรงค์ โรงพยาบาล อาหารปลอดภัย 30 ธ.ค. 61

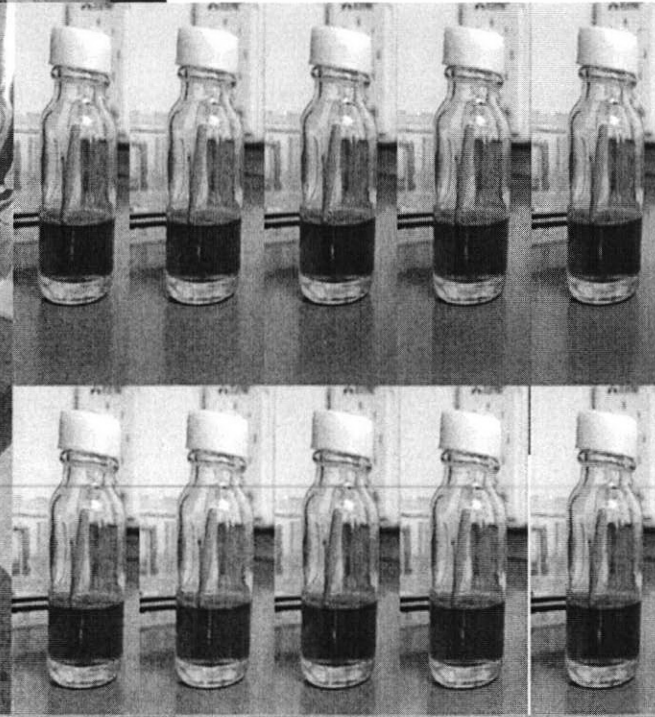


ประเมินมาตรฐานโรงครัว  
โรงพยาบาลลับแล  
28 ธันวาคม 2561



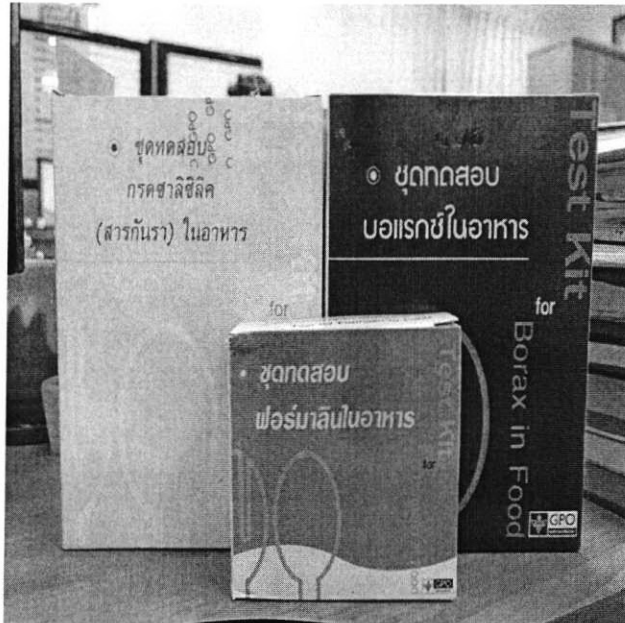
ตรวจหาการปนเปื้อน  
แบคทีเรียในอาหาร  
ปรุงสุก และภาชนะ

ตรวจการปนเปื้อน  
จากมือ  
ผู้ปรุงและผู้สัมผัส  
อาหาร



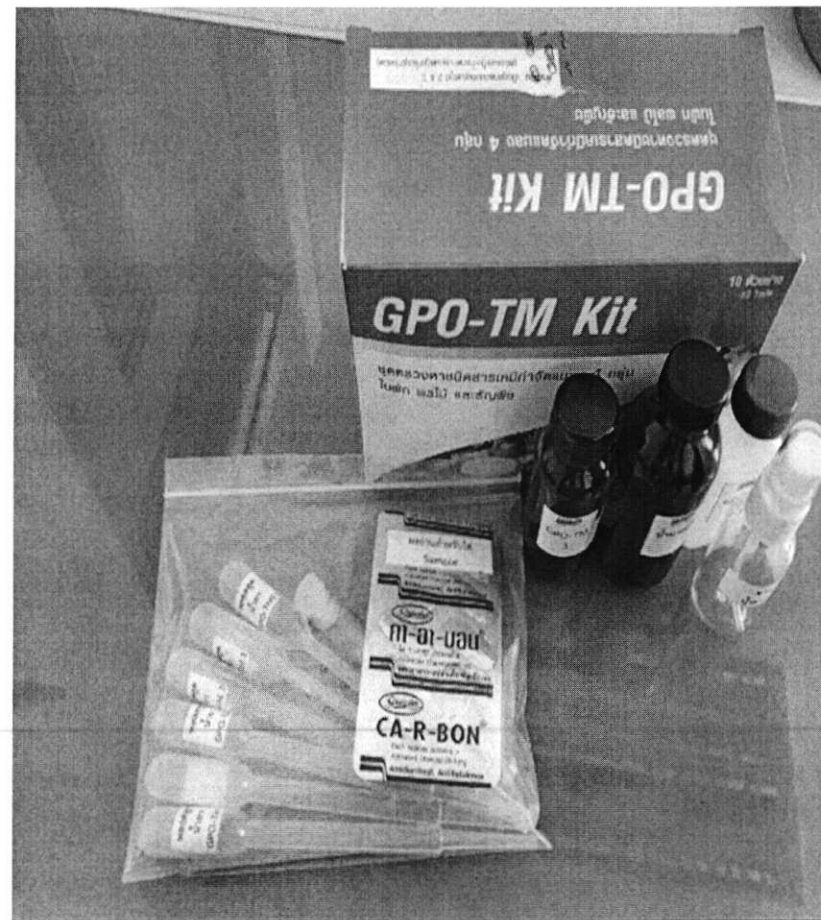


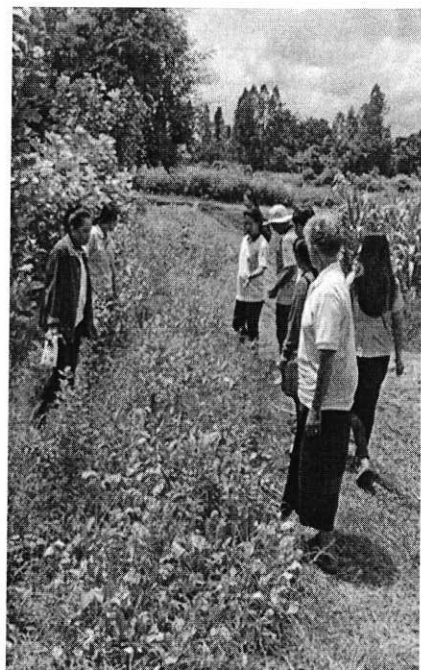
# ชุดทดสอบการปนเปื้อนในวัตถุดิบ โรงพยาบาล



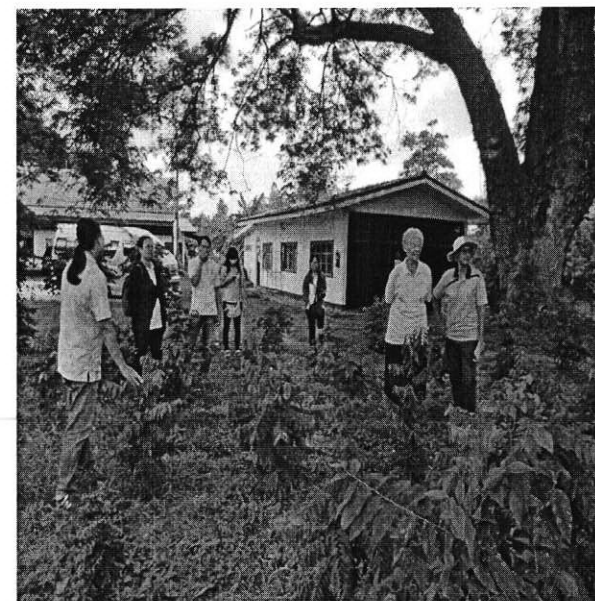
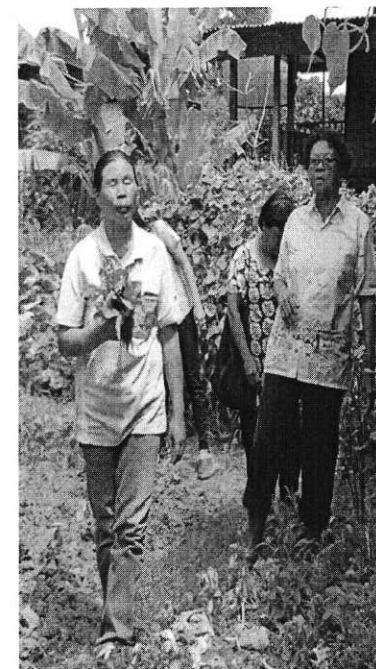
- ชุดทดสอบ 1.บอแรกซ์
- ชุดทดสอบ 2.ชุดทดสอบ ฟอर्मาลิน
- ชุดทดสอบสาร 3.ชุดทดสอบสาร กันรา

ชุดทดสอบสารเคมี  
ตกค้างในพืชผัก  
ผลไม้ 4 กลุ่ม





**ติดตามเยี่ยมแปลง  
เครือข่ายผู้ผลิตส่ง  
ผลผลิตสู่โรงครัว  
โรงพยาบาลลับแล  
23 มกราคม 2562**





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลลับแล กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โทร ๐๕๕๔๓๑-๓๔๕ ต่อ ๓๐๕  
ที่ อต.๐๐๓๒.๓๐๗.๐๙/๓๑๔ วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๑

เรื่อง รายงานการดำเนินโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ใน  
ไตรมาสที่ ๑-๒ และขออนุญาต นำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ของโรงพยาบาลลับแล

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

ตามที่ โรงพยาบาลลับแลจัดทำโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ โดยคณะกรรมการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ได้เชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการ โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลลับแล ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ร่วมดำเนินการปลูกพืชผัก และจำหน่ายวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ปลอดภัยในรูปแบบเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์และเกษตรกรธรรมชาติ ร่วมควบคุมมาตรฐานเฝ้าระวังการปนเปื้อนสารเคมีในพืชผัก และสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ ตรวจสอบติดตามประเมินผล โดยใช้เงินงบประมาณเฉพาะค่าชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในวัตถุดิบในการปรุงอาหาร

ในการนี้กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลการดำเนินโครงการช่วงเวลา ๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ - ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๑ ให้ท่านทราบและขออนุญาตนำภาพถ่ายกิจกรรมเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงาน รายละเอียดตามที่แนบเรียนมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

*๒๐*

(นายรัชชัย นาคสนอง)

ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม

วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๑

ทราบ/อนุญาต

*๙*

(นายกิตติพงษ์ อุบลสะอาด)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล



แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่าน

เว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการ

บริหารส่วนภูมิภาค

โรงพยาบาลลับแล สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ.๒๕๖๒

สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค โรงพยาบาลลับแล

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค  
โรงพยาบาลลับแล

ชื่อหน่วยงาน โรงพยาบาลลับแล

วัน/เดือน/ปี 15 ธันวาคม 2562

หัวข้อ โครงการโรงพยาบาลอุบลรัตน์ โรงพยาบาลลับแล จังหวัดอุบลราชธานี 2562

รายละเอียดข้อมูล(โดยสรุปหรือเอกสารแนบ)

1. บันทึกขออนุมัติดำเนินโครงการ โครงการอุบลรัตน์ โรงพยาบาลอุบลรัตน์ 2562

2. โครงการโรงพยาบาลอุบลรัตน์ โรงพยาบาลลับแล 2562

3. บันทึกข้อตกลงระหว่างคณะผู้บริหารโรงพยาบาลอุบลรัตน์ 1-2

4. เอกสารดำเนินโครงการอุบลรัตน์

5. ระเบียบและคู่มือต่าง ๆ ของ อบต.อุบลรัตน์ และ อบต.อุบลรัตน์ ตำบลอุบลรัตน์ โรงพยาบาลอุบลรัตน์

6. คู่มือการปฏิบัติงานในหน่วยงานอุบลรัตน์ ตำบลอุบลรัตน์ โรงพยาบาลอุบลรัตน์ 2562

หมายเหตุ 7. เสนอทางคณะผู้บริหารอุบลรัตน์ ตำบลอุบลรัตน์ ให้ดำเนินการ

8. อภพกิจธรรม ดำเนินการ

ผู้รับผิดชอบในการให้ข้อมูล

OB

(.....)

ตำแหน่ง .....

วันที่ 15 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562

ผู้อนุมัติรับรอง

✓

(นายกิตติพงษ์ อุบลสะอาด)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

วันที่ 15 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562

ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่

✓

(..นายประกาศิต ฟิลา...)

ตำแหน่ง..นักวิชาการคอมพิวเตอร์.....

วันที่ 15 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2562



ประกาศโรงพยาบาลลับแล  
เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน

ตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ. ๒๕๔๐ มาตรา ๗ มาตรา

๙ กำหนดให้หน่วยงานของรัฐต้องจัดให้มีข้อมูลข่าวสารของราชการไว้ให้ประชาชนเข้าตรวจดูได้ และต้องดำเนินงานตามมาตรฐานเว็บไซต์ภาครัฐ (Government Website Standard) เพื่อให้บริการตามภารกิจและอำนวยความสะดวกให้ประชาชนสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารได้สะดวกมีความถูกต้องชัดเจนครบถ้วนเป็นปัจจุบัน

โรงพยาบาลลับแล จึงกำหนดแนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานสำหรับหน่วยงานในสังกัดโรงพยาบาลลับแล ดังต่อไปนี้

๑. ให้หน่วยงานในสังกัดเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน ดังนี้

๑.๑ ข้อมูลหน่วยงาน ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมา วิสัยทัศน์ พันธกิจ โครงสร้างของหน่วยงาน ทำเนียบผู้บริหาร อำนาจหน้าที่ ยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติราชการ แผนงาน โครงการ และงบประมาณ รายงานประจำปี คำรับรอง รายงานผลการปฏิบัติราชการ รายละเอียดช่องทางการติดต่อสื่อสาร หมายเลยโทรศัพท์ หมายเลขโทรสาร แผนที่ตั้งของหน่วยงาน ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (email address)

๑.๒ กฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ที่เกี่ยวข้องกัหน่วยงาน โดยแสดงที่มาของข้อมูลอย่างชัดเจน

๑.๓ คลังความรู้ เช่น ข่าวสารความรู้สุขภาพในรูปแบบสื่อมัลติมีเดีย บทความ ผลงานวิจัย ข้อมูลสถิติต่างๆโดยอ้างอิงถึงแหล่งที่มา และวัน เวลา กำกับ เพื่อประโยชน์ในการขอข้อมูลไปใช้ต่อ(ถ้ามี)

๑.๔ รายชื่อเว็บไซต์หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานในสังกัด หน่วยงานสังกัดเดียวกัน หน่วยงานภายนอก หรือเว็บไซต์อื่นๆที่น่าสนใจ

๑.๕ ข้อมูลข่าวสารที่จัดไว้ให้ประชาชนตรวจดูได้ตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการ พ.ศ.๒๕๔๐ ตามมาตรา ๗ มาตรา ๙ และข้อมูลข่าวสารที่คณะกรรมการข้อมูลข่าวสารของราชการกำหนดตามมาตรา ๙ (๘) และมาตรฐานเว็บไซต์ของหน่วยงานภาครัฐของสำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์

๑.๖ คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานของหน่วยงานตามภารกิจของหน่วยงานโดยแสดงขั้นตอนการปฏิบัติงานพร้อมอธิบายขั้นตอนปฏิบัติงาน ระบุระยะเวลาในแต่ละขั้นตอนของการปฏิบัติงานนั้นๆโดยจัดทำเป็นรูปแบบ “คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานของหน่วยงาน” และสามารถดาวน์โหลดคู่มือมาตรฐานของหน่วยงาน

๑.๗ คู่มือสำหรับประชาชน ข้อมูลการบริการตามภารกิจของหน่วยงาน โดยแสดงขั้นตอนการให้บริการต่างๆแก่ประชาชน พร้อมอธิบายขั้นตอนบริการอย่างชัดเจน

๑.๘ ข่าวประชาสัมพันธ์ ข่าวสารทั่วไป ภาพข่าวกิจกรรม เรื่องแจ้งเดือนรวมถึงข่าวประกาศของหน่วยงาน เช่น ประกาศรับสมัครงาน ประกาศจัดซื้อจัดจ้าง ผลการจัดซื้อจัดจ้าง

๑.๙ ระบบงานให้บริการในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ เป็นระบบงานตามภารกิจหน่วยงานที่จัดทำ เป็นระบบงานคอมพิวเตอร์ให้บริการผ่านหน้าเว็บไซต์ในลักษณะสื่อสารสองทาง (ถ้ามี)

๑.๑๐ แสดงสถิติการเข้าใช้บริการเว็บไซต์ แสดงระดับความพึงพอใจ และมีระบบประเมินความ พึงพอใจที่มีต่อเว็บไซต์ของหน่วยงาน

๒. ขั้นตอนการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน ให้ดำเนินการดังนี้

๒.๑ หัวหน้าหน่วยงาน แต่งตั้งหรือมอบหมายกลุ่ม/ฝ่ายหรือคณะทำงานหรือเจ้าหน้าที่ ปฏิบัติงานบริหารจัดการเว็บไซต์ของหน่วยงาน

๒.๒ การนำเข้าข้อมูลข่าวสาร ต้องเป็นข้อมูลปัจจุบัน ถูกต้องและครบถ้วน ระบุแหล่งที่มาหรือ เจ้าของข้อมูล ช่วงวันที่ของข้อมูลข่าวสาร วันที่เผยแพร่ ประเภท(นามสกุล)ไฟล์ ขนาดไฟล์โดยมีลำดับการปฏิบัติ อย่างน้อยดังนี้

๒.๒.๑ เจ้าหน้าที่เสนอข้อมูลข่าวสารที่ประสงค์จะนำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ให้หัวหน้า กลุ่มงานที่รับผิดชอบดูแลเว็บไซต์พิจารณาอนุญาต ด้วยแบบฟอร์มการขออนุญาตเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของ หน่วยงานในสังกัดโรงพยาบาลกลับแล กรณีเร่งด่วนอนุมัติให้ใช้ทางวาจาได้

๒.๒.๒ กรณีอนุญาต หัวหน้ากลุ่มงานมอบหมายเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบซึ่งได้รับสิทธิ์เข้า สู่ระบบบริหารจัดการ ดำเนินการนำข้อมูลข่าวสารขึ้นเว็บไซต์ในหมวดหมู่ที่ถูกต้อง และประสานงานแจ้งกลับไปยัง เจ้าของข้อมูลข่าวสารนั้น

๒.๒.๓ กรณีไม่อนุญาต หัวหน้ากลุ่มงานมอบหมายเจ้าหน้าที่ประสานแจ้งกลับไปยัง เจ้าของข้อมูลข่าวสารนั้นพร้อมชี้แจงเหตุผลเช่น ไม่ตรงหรือเกี่ยวข้องกับภารกิจของหน่วยงาน ไม่ถูกต้องตาม รูปแบบไฟล์อนุญาต

๓. กลไกการตรวจสอบ กำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง

๓.๑ หน่วยงานต้องกำหนดเจ้าหน้าที่ปฏิบัติหน้าที่ผู้ดูแลบริหารจัดการเว็บไซต์ อย่างน้อย ๒ คน เพื่อทำงานทดแทนกันได้

๓.๒ เจ้าหน้าที่เว็บไซต์ มีหน้าที่ตรวจสอบความเป็นปัจจุบันของข้อมูลทุกรายการที่เผยแพร่บน เว็บไซต์ของหน่วยงาน หากพบว่าครบระยะเวลาการเผยแพร่ให้นำรายการนั้นลงจากเว็บไซต์

๓.๓ เจ้าหน้าที่เว็บไซต์ มีหน้าที่ตรวจสอบความครบถ้วนของรายการข้อมูลข่าวสารตามมาตรฐาน เว็บไซต์ของหน่วยงานภาครัฐ ของสำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์(องค์การมหาชน) และตามพระราชบัญญัติข้อมูล ข่าวสารของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๐ ตามมาตรา ๗ มาตรา ๙ และข้อมูลข่าวสารอื่นที่คณะกรรมการข้อมูลข่าวสาร ของทางราชการกำหนด

๓.๔ เจ้าหน้าที่เว็บไซต์ มีหน้าที่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติว่าด้วยการกระทำความผิดเกี่ยวกับ คอมพิวเตอร์ พ.ศ.๒๕๖๐ อย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายและลดโอกาสที่จะเกิดความเสียหายแก่ ทางราชการ

๓.๕ ให้หน่วยงานส่งเสริมการเพิ่มพูนความรู้และทักษะการบริหารจัดการเว็บไซต์ การรักษาความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศให้แก่เจ้าหน้าที่อย่างต่อเนื่อง ทั้งการฝึกอบรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ปฏิบัติงาน

ทั้งนี้ ให้หน่วยงานนำประกาศโรงพยาบาลลับแล เรื่องแนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน และถือปฏิบัติอย่างเคร่งครัด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายกิตติพงษ์ อุบลสะอาด)  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลลับแล

