



รายงานการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
Evaluation of food sanitation standards Welfare Food Center Maharat
Nakhonratchasima Hospital

โดย

นางสาวสุรชาติพย์ สีนประกอบ รหัสประจำตัว 6340216116

นายสรน สืบจะบก รหัสประจำตัว 6340216120

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม

คณะสาธารณสุขศาสตร์

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

รายงานการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

Evaluation of food sanitation standards Welfare Food Center Maharat
Nakhonratchasima Hospital

โดย

นางสาวสุรชาติพิทย์ สิ้นประกอบ รหัสประจำตัว 6340216116

นายสรณ สืบจะบก รหัสประจำตัว 6340216120

ปฏิบัติงาน ณ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

โทรศัพท์ 0-4423-5000 โทรสาร 0-4424-6389

เลขที่ 49 ถ.ช้างเผือก ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา

จังหวัดนครราชสีมา รหัสไปรษณีย์ 30000

<http://www.mnrh.go.th/th/>

หน้าอนุมัติรายงาน

อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา
อนามัยสิ่งแวดล้อม ได้พิจารณารายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาของ นางสาวสุธาทิพย์ สีนประกอบ
และ นายสรณ สืบจะบก เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาสาขาอนามัย
สิ่งแวดล้อม

อาจารย์ที่ปรึกษาการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

.....
(อาจารย์จรรุวรรณ ไตรทิพย์สมบัติ)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม

.....
(ผศ.ดร.พัชรี ศรีฤๅตา)

อนุมัติให้รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ของสาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

จดหมายนำส่ง

โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
49 ถ.ช้างเผือก ต.ในเมือง อ.เมือง
จ.นครราชสีมา 30000

5 เมษายน 2567

เรื่อง ขอส่งโครงการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์จรรุวรรณ ไตรทิพย์สมบัติ ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาสาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม

ข้าพเจ้านางสาวสุธาทิพย์ สีนประกอบ และ นายสนธิ์ สืบจะบก นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2566 – 5 เมษายน 2567 ในตำแหน่งงานผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข งานอาชีวอนามัยและสุขภาพิบาลในโรงพยาบาล กลุ่มงานอาชีวเวชกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เรื่อง โครงการประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา บัดนี้ กาบปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งโครงการดังกล่าวมาจำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ
นางสาวสุธาทิพย์ สีนประกอบ
นายสนธิ์ สืบจะบก
นักศึกษาสหกิจศึกษา

กิตติกรรมประกาศ

ระหว่างวันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ. 2566 ถึงวันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2567 ในระหว่างการปฏิบัติงานการฝึกสหกิจศึกษาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในครั้งนี้สำเร็จได้ด้วย ความกรุณาและความช่วยเหลือจากหน่วยงานอาชีวเวชกรรม โรงพยาบาลมหาสารคามราชสีมา ที่ได้อนุเคราะห์แก่นักศึกษาฝึกงานตลอด ข้าพเจ้าได้รับความรู้ ประสบการณ์ต่างๆ ในการทำงานจริงอันหามิได้ จากมหาวิทยาลัย ทั้งการทำงานและการจัดทำรายงานฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาในปัญหาต่างๆ จากบุคลากรหลายฝ่าย ในการฝึกสหกิจศึกษาในครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนและคำแนะนำจากหลายๆ ท่าน ดังนี้

นายสุนทร บุญบำรุง ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

นางสาวจิตรลดา สุวรรณปัญญา ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นายहरษา เอื้อยฉิมพลี ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นอกจากนี้ยังมีบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวไว้ ณ ที่นี้ ซึ่งได้อบรมสั่งสอน ให้คำแนะนำช่วยเหลือที่ดี ในการทำงานการฝึกสหกิจศึกษาและการจัดทำรายงานฉบับนี้ ในการฝึกสหกิจศึกษาครั้งนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและสอนเกี่ยวกับการทำงานในชีวิตจริงจนทำให้การฝึกสหกิจศึกษาของข้าพเจ้าสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอพระขอบคุณคณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ในสาขาวิชาอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ทุกๆ ท่านที่ช่วยส่งเสริม งานด้านวิชาการ ให้ข้อเสนอแนะ และการประสานงานอย่างดีเสมอมา

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงและหากเนื้อหารายงานฉบับนี้มีความผิดพลาดประการใด ข้าพเจ้ากราบขออภัย มา ณ โอกาสนี้

นางสาวสุธาทิพย์ สิ้นประกอบ

นายสธน สืบจะบก

ผู้จัดทำรายงาน

5 เมษายน 2567

บทคัดย่อ

รายงานสหกิจศึกษาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 602411 สหกิจศึกษาใน งานอนามัยสิ่งแวดล้อม (Co-Operative Education In Environmental health work) ซึ่งรายงานเล่มนี้เป็นการสรุปภาพรวมของการ ฝึกสหกิจศึกษา ณ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ตลอดระยะเวลา 4 เดือน นับตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2566 ถึง วันที่ 5 เมษายน 2567

รายงานเล่มนี้ประกอบด้วยเนื้อหาข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ระบบการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม แผนการฝึกปฏิบัติงาน กิจกรรมต่างๆ ที่ได้รับ มอบหมาย และโครงการที่คณะผู้จัดทำได้จัดทำขึ้น ได้แก่ โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาและทางโรงพยาบาลสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดได้รวมถึงผู้ที่มีความ สนใจในงานด้านสุขาภิบาลอาหารและงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม หากมีข้อผิดพลาดประการใดทางคณะผู้จัดทำขออภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ผลการศึกษา สถานที่จำหน่ายอาหารศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ซึ่งประกอบด้วย 5 หมวด จำนวน 20 ข้อ ผลการประเมินคือ ผ่าน ตามแบบประเมิน “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) จากการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยภาพรวมนั้นจะแสดงให้เห็นว่า ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป โดยตัวอย่างที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร แบ่งเป็นอาหาร จำนวน 71 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 161 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 49 ตัวอย่าง รวมเป็นจำนวน 281 ตัวอย่าง จาก 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.67 ซึ่งผลการตรวจประเมินผ่าน ส่วนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร แบ่งเป็นอาหาร จำนวน 7 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 6 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 6 ตัวอย่าง รวมเป็นจำนวน 19 ตัวอย่าง จาก 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.33

ซึ่งในส่วนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ต้องทำการสอบสวนย้อนกลับถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยปัจจัยที่ควบคุมได้ เช่น อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หน้าอนุมัติรายงาน	ก
จดหมายนำส่ง	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อ	ง
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของสถานที่ฝึกสหกิจศึกษา	1
1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	1
1.2. การบริหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	4
1.3 โครงสร้างองค์กรด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อมกลุ่มงานอาชีวเวชกรรม	5
บทที่ 2 รายละเอียดของกิจกรรมการฝึกปฏิบัติงาน	7
2.1 วัตถุประสงค์การปฏิบัติงาน	7
2.2 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
2.3 งานที่ได้เรียนรู้	7
2.4 แผนการปฏิบัติงานการฝึกสหกิจศึกษา	12
2.5 ปัญหาและอุปสรรค	15
บทที่ 3 โครงการที่ได้รับมอบหมาย	16
3.1 ชื่อโครงการ	16
3.2 ที่มาและความสำคัญ	16
3.3 วัตถุประสงค์	16
3.4 กลุ่มเป้าหมาย	17
3.5 ระยะเวลาดำเนินการ	17
3.6 สถานที่ดำเนินการ	17
3.7 การประเมินผล	17
3.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	17
3.9 ที่ปรึกษาโครงการ	17
3.10 ผู้รับผิดชอบโครงการ	17
3.11 ทบทวนวรรณกรรม	18

3.12	วิธีการดำเนินงาน	38
3.13	ผลการดำเนินงาน	42
3.14	สรุปผลการศึกษา	50
3.15	ข้อเสนอแนะของโครงการ	52
3.16	ข้อเสนอแนะครั้งต่อไป	52
บทที่ 4	สรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน	53
4.1	สรุปผลการปฏิบัติงาน	53
4.2	ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน	53
4.3	ปัญหาและอุปสรรค	54
4.4	ข้อเสนอแนะ	55
	บรรณานุกรม	56
	ภาคผนวก	57
	ประวัติของผู้จัดทำ	69

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 1 แสดงสาเหตุของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ	20
ตารางที่ 2 แสดงหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ (1)	29
ตารางที่ 3 แสดงหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ (2)	32
ตารางที่ 4 แสดงหลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดใน สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	35
ตารางที่ 5 แผนการดำเนินงาน 13 สัปดาห์	39
ตารางที่ 6 แสดงการสรุปผลการประเมินตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561)	42
ตารางที่ 7 แสดงการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 300 ตัวอย่าง)	49

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 แสดงผังบริเวณโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	1
ภาพที่ 2 แสดงแผนผังการบริหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา	4
ภาพที่ 3 แสดง Digital Lux Meter ยี่ห้อ BEHA รุ่น 93408	37

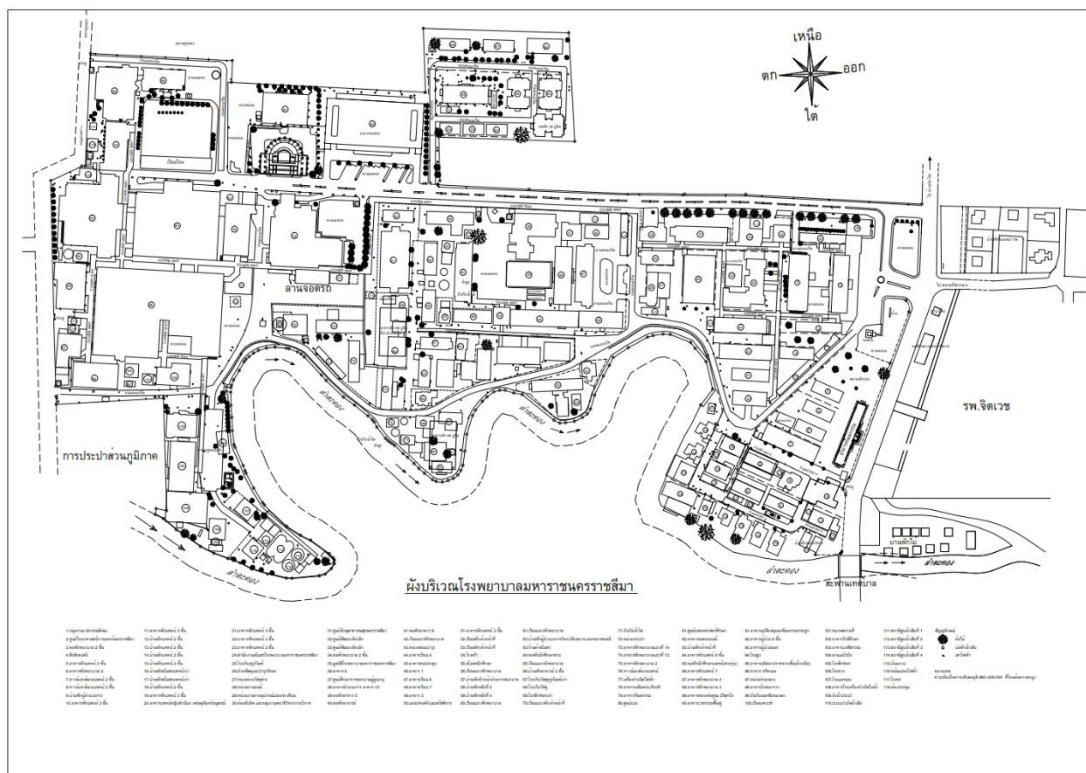
บทที่ 1

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่ฝึกสหกิจศึกษา

1.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ชื่อและที่ตั้งโรงพยาบาล

สถานที่ตั้งของโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตั้งอยู่เลขที่ 49 ถนนช้างเผือก ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา มีพื้นที่รวมทั้งสิ้น 136 ไร่ 82 ตารางวา โดยมีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้ ทิศเหนือ จดกับที่ดินของเอกชน ทิศใต้ จดกับลำตะคองที่มีตลิ่งสูงชัน ทิศตะวันออก จดกับถนนช้างเผือกซึ่งเชื่อมต่อระหว่างถนนมิตรภาพเส้นในและถนนมิตรภาพเส้นนอก ทิศตะวันตก จดกับถนนมหาราช ซึ่งเป็นโรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ประเภทโรงพยาบาลศูนย์ ระดับ A เป็นโรงพยาบาลขนาด 1,387 เตียง จำนวนอัตรากำลัง 5,769 คน ดูแลรักษาผู้ป่วยทุกสาขา



ภาพที่ 1 แสดงผังบริเวณโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ประวัติความเป็นมา

วันที่ 28 กันยายน 2452 ได้เริ่มก่อตั้งขึ้นตามประกาศจัดตั้งสุขาภิบาล ตำบลโพธิ์กลาง โดยได้มีการก่อตั้งโรงพยาบาลขึ้น 2 แห่ง คือ

- โรงพยาบาลสุขาภิบาลที่ 1 รับรักษาผู้ป่วยโรคทั่วไปที่ ต.โพธิ์กลาง อ.เมือง จ.นครราชสีมา

- โรงพยาบาลสุขาภิบาลที่ 2 รักรักษาผู้ป่วยโรคติดต่อ ตั้งอยู่ที่ ต.สวนหม่อน อ. เมือง จ. นครราชสีมา

ต่อมาได้ย้ายโรงพยาบาลสุขาภิบาลที่ 1 จากตำบลโพธิ์กลาง มารวมกับโรงพยาบาลสุขาภิบาลที่ 2 ตำบลสวนหม่อนและเรียกว่า โรงพยาบาลสวนหม่อน

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2478 ได้โอนกิจการของโรงพยาบาลสุขาภิบาล หรือโรงพยาบาลสวนหม่อน ไปสังกัดเทศบาลเมืองนครราชสีมา และเรียกชื่อว่า โรงพยาบาลเทศบาลเมืองนครราชสีมา

วันที่ 1 กันยายน 2497 ได้โอนกิจการโรงพยาบาลเทศบาลเมืองนครราชสีมา ไปสังกัดกรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขและเรียกชื่อใหม่ว่า โรงพยาบาลเมืองนครราชสีมา จัดระดับเป็นโรงพยาบาลประจำจังหวัด

ในปี พ.ศ. 2517 โรงพยาบาลนครราชสีมา ได้รับการพิจารณาให้จัดตั้งเป็นโรงพยาบาลศูนย์แห่งหนึ่ง ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วันที่ 5 กันยายน 2524 เพื่อเป็นการเทอดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 กระทรวงได้นำความกราบบังคมทูลพระกรุณา พระราชทานชื่อเป็น โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

สถาบันร่วมผลิตแพทย์ นักฉุกเฉินการแพทย์ 2 หลักสูตร ดังนี้

1) หลักสูตรแพทยศาสตรบัณฑิต โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นโรงพยาบาลที่ร่วมผลิตแพทย์โครงการผลิตแพทย์เพื่อชาวชนบท ในระดับชั้นคลินิก (ชั้นปี 4 - 6) โดยความร่วมมือกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล เริ่มรับนักศึกษาตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2540

2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาฉุกเฉินการแพทย์ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นสถาบันร่วมผลิตนักฉุกเฉินการแพทย์ (Paramedic) ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาฉุกเฉินการแพทย์ ของคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ค่านิยม (core value) “MAHARAT’S”

M = Mastery & Management by Fact เรียนรู้ ฝึกฝนตนเองให้มีศักยภาพ และตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลที่ได้รับการวิเคราะห์อย่างเหมาะสม

A = Agility ปรับตัวอย่างรวดเร็วและยืดหยุ่น

H = Humanize & Holistic ดูแลผู้รับบริการแบบองค์รวมด้วยหัวใจความเป็นมนุษย์

A = Accountability & Responsibility รับผิดชอบต่อหน้าที่อย่างมุ่งมั่น ทุ่มเท

R = Relationship & Respect ผูกพันฉันท์พี่น้องกัลยาณมิตร เอาใจเขามาใส่ใจเรา ให้เกียรติกัน

A = Advanced Technology & Innovation รู้จักใช้เทคโนโลยีสร้างนวัตกรรม

T = Teamwork & Team learning มีความเป็นทีม ร่วมมือ ร่วมใจ ใฝ่เรียนรู้

S = Systems Perspective & Focus on result มองภาพรวมและมุ่งผลลัพธ์

วิสัยทัศน์ (vision)

สถาบันการแพทย์ชั้นนำด้วยคุณภาพมาตรฐานสากล ภายในปี 2570

พันธกิจ(missions)

- 1) ให้บริการและพัฒนาระบบบริการปฐมภูมิ ทติยภูมิ ตติยภูมิ และศูนย์ความเชี่ยวชาญระดับสูง
- 2) เป็นโรงพยาบาลแม่ข่ายการรับ-ส่งต่อ ในเขตสุขภาพที่ 9 และจังหวัดใกล้เคียง
- 3) ผลิตแพทย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง และพัฒนาสมรรถนะบุคลากรทางการแพทย์ทุกระดับให้ เป็นไปตามมาตรฐาน
- 4) ส่งเสริมนวัตกรรมและการวิจัยเพื่อพัฒนาระบบบริการให้มีคุณภาพและมีธรรมาภิบาล
- 5) เป็นองค์กรที่มีการบริหารจัดการด้านทรัพยากรสุขภาพที่มีประสิทธิภาพ
- 6) ดูแล ใส่ใจ ความสุขของบุคลากรและสุขภาวะองค์กร

เป้าหมาย (Ultimate goal)

- P&P Excellence: ประชาชนสุขภาพดี
- Service Excellence : ระบบสุขภาพยั่งยืน
- People Excellence : เจ้าหน้าที่มีความสุข
- Governance Excellence : องค์กรที่มีการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

ยุทธศาสตร์ (Strategies) พ.ศ.2566-2570

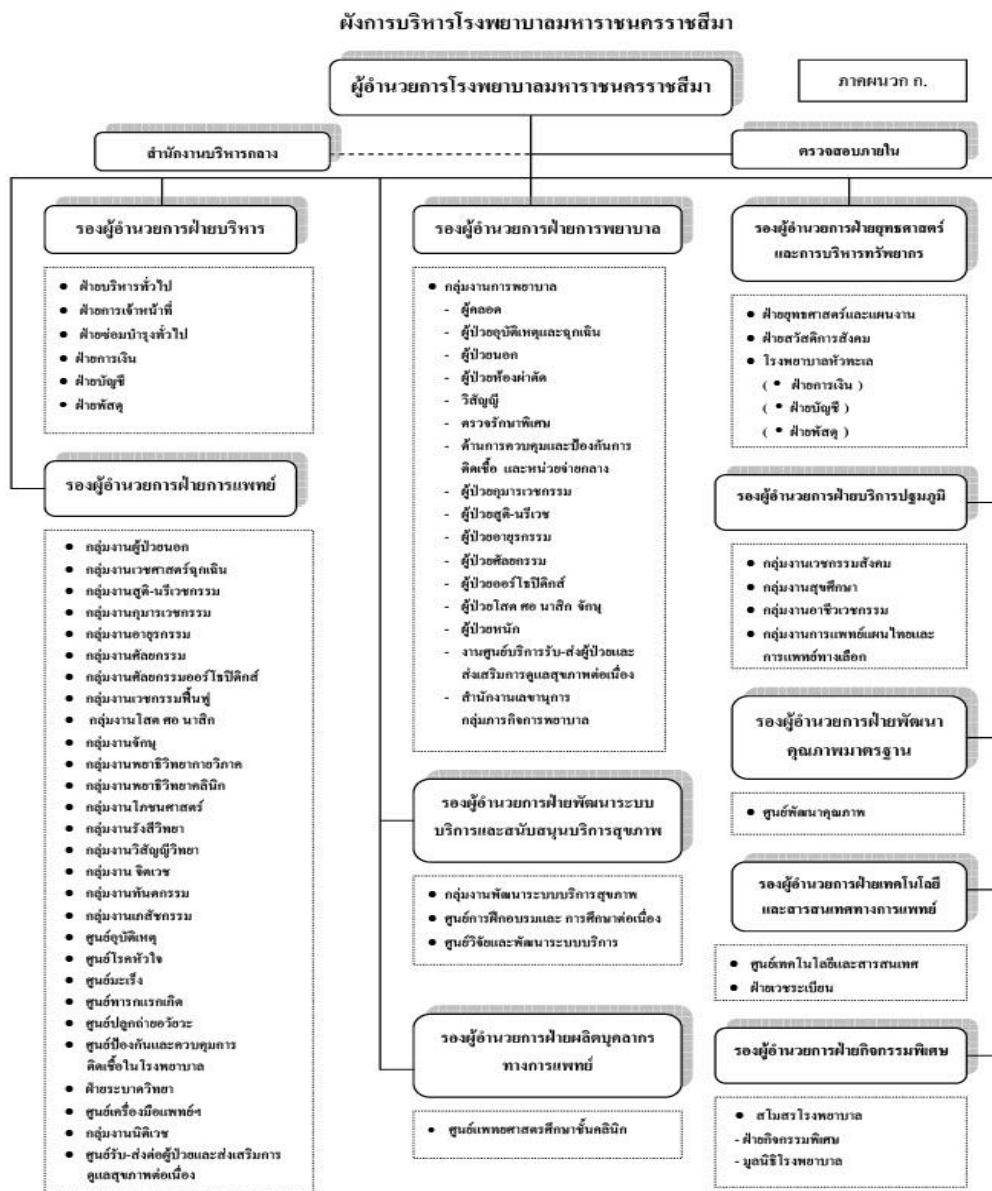
- 1) พัฒนาศักยภาพสู่ศูนย์ความเชี่ยวชาญและความเป็นเลิศ
- 2) ส่งเสริมความเข้มแข็งให้หน่วยบริการปฐมภูมิ ทติยภูมิ และเชื่อมต่อกับโรงพยาบาลอย่างไร้รอยต่อ
- 3) ส่งเสริมให้มีการรักษาพยาบาลชั้นนำทุกระดับตามมาตรฐานสากล
- 4) พัฒนางานประจำสู่งานวิจัย
- 5) เสริมการพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อรองรับ Smart hospital
- 6) พัฒนาระบบกำกับติดตาม Patient Safety & Risk management
- 7) สนับสนุนการผลิต และพัฒนาบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุขตามมาตรฐาน
- 8) เพิ่มประสิทธิภาพและธรรมาภิบาลในการบริหาร

เข็มมุ่งองค์กร พ.ศ.2566-2570

- 1) ปรับปรุง Infrastructure – Master plan เพื่อการบรรลุวิสัยทัศน์ และแก้ไขปัญหาความแออัด
- 2) เพิ่มประสิทธิภาพการบริการด้วยระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 3) เพิ่มประสิทธิภาพการรักษาพยาบาลทุกกลุ่มโรค

- 4) เพิ่มประสิทธิภาพการเงินการคลัง / CMI (การเงินการคลัง)
- 5) Advanced HA – DSC รายโรค (งานศรภาพโรงพยาบาล)
- 6) เพิ่มประสิทธิภาพการจัดการ (พัสดุ, ควบคุมภายใน, ระบบธรรมาภิบาล)
- 7) เพิ่มการสื่อสารองค์กรประชาชนและบุคลากร

2. การบริหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา



ภาพที่ 2 แสดงแผนผังการบริหารโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

3. โครงสร้างขององค์กร

กลุ่มงานอาชีพเวชกรรม

วิสัยทัศน์

เป็นผู้นำงานบริการอาชีพเวชกรรมระดับภาค

เป้าหมาย

ผู้ประกอบอาชีพปลอดโรค ปลอดภัยจากการทำงานและลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของประชากรจากมลพิษสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ที่พบปัญหา โดยการจัดบริการทั้งเชิงรุกและตั้งรับ และสนับสนุนให้มีการดูแลสุขภาพตนเองในรูปแบบเครือข่าย

แนวความคิดดำเนินงาน

- 1) สร้างการมีส่วนร่วม/ทำงานเป็นทีม
- 2) กิจกรรมสอดคล้องกับบริบทและสภาพปัญหาของกลุ่มเป้าหมาย
- 3) เน้นการเป็นเครือข่าย

บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานอาชีพเวชกรรม

คลินิกอาชีพเวชกรรม

- ตรวจสอบสุขภาพตามความเสี่ยงงาน
- ตรวจพิเศษด้วยเครื่องมืออาชีพเวชกรรม
- ตรวจวินิจฉัยและรักษาโรคจากการทำงานและสิ่งแวดล้อม
- ตรวจประเมินสุขภาพตามความเหมาะสมของงาน
- ให้อาชีพสุขศึกษาตามสภาพงาน

สร้างเสริมสุขภาพ/ฟื้นฟูสภาพวัยทำงาน

- สร้างเสริมสุขภาพและปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
- ผลิตสื่อเพื่อสร้างเสริมสุขภาพคนทำงานที่ประสบการเจ็บป่วยและอันตรายจากการทำงาน
- ประสานการส่งต่อเพื่อการฟื้นฟูอาชีพ
- ปรับสภาพงานให้สอดคล้องกับผู้มีปัญหาสุขภาพ
- สร้างเครือข่ายภาคีสุขภาพร่วมกับผู้เกี่ยวข้อง

อาชีพป้องกันและควบคุมโรค

- ประเมินและวิเคราะห์ลักษณะงานที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ
- ควบคุมป้องกันโรคจากการทำงาน

- ออกแบบการตรวจสุขภาพตามความเสี่ยงของลักษณะงาน
- ฝ้าระวังและสอบสวนโรคและติดตามเยี่ยมบ้าน/ที่ทำงานผู้ป่วย
- สร้างเสริมพฤติกรรมความปลอดภัยในการทำงาน

พิษวิทยาและเวชศาสตร์สิ่งแวดล้อม

- ประเมินความเสี่ยงมลพิษในสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อสุขภาพ
- ฝ้าระวังสภาวะสุขภาพของประชาชนกลุ่มเสี่ยง
- เตรียมความพร้อมรองรับสถานการณ์ฉุกเฉิน
- เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้และสื่อสารความเสี่ยงต่อสุขภาพแก่ประชาชน
- พัฒนาระบบข้อมูลผลกระทบต่อสุขภาพและสภาพสิ่งแวดล้อม

อาชีวอนามัยและสุขาภิบาลในโรงพยาบาล

- ฝ้าระวังด้านสุขภาพ
- ฝ้าระวังด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในหน่วยงาน
- สร้างเสริมสุขภาพบุคลากร
- ควบคุมป้องกันโรคจากการทำงานของบุคลากร

สุขาภิบาล

- การควบคุมและป้องกันแมลง สัตว์นำโรค
- การจัดการน้ำอุปโภค - บริโภค
- การบำบัดน้ำเสีย
- การจัดการขยะมูลฝอย

งานตรวจสุขภาพ

- การออกตรวจสุขภาพและออกใบรับรองแพทย์ในการตรวจสุขภาพประจำปีเชิงรุก
- การให้คำปรึกษาและการดูแลสุขภาพตามประเด็นปัญหาสุขภาพที่พบ
- วิเคราะห์ข้อมูลระดับองค์กรและคืนข้อมูลเพื่อใช้ในการดูแลสุขภาพ

บทที่ 2

รายละเอียดของกิจกรรมการฝึกปฏิบัติงาน

ในการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในครั้งนี้ ได้ฝึกที่ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา กลุ่มงานอาชีวเวชกรรม งานด้านอาชีวอนามัยและสุขภาพในโรงพยาบาล ตลอดการฝึกระยะเวลา 4 เดือน นับตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2566 ถึงวันที่ 5 เมษายน 2567

วัตถุประสงค์การปฏิบัติงาน

1. เพื่อเรียนรู้การทำงานของกลุ่มงานอาชีวเวชกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
2. เพื่อเรียนรู้และเข้าใจบทบาทหน้าที่ของงานด้านอาชีวอนามัยและสุขภาพในโรงพยาบาล
3. เพื่อเรียนรู้ฝึกฝนตนเองในการทำงานและการปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมขององค์กร
4. เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้รับประสบการณ์วิชาชีพตรงตามสาขาที่นอกเหนือไปจากการเรียนการสอนในห้อง
2. เกิดการเรียนรู้และพัฒนาตนเองในการทำงานร่วมกับผู้อื่น
3. เพิ่มทักษะการสื่อสารการติดต่อประสานงานให้ดียิ่งขึ้น
4. เกิดความรับผิดชอบและความมั่นใจในตัวเองมากขึ้น ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการ

งานที่ได้เรียนรู้

(1.) งานควบคุมดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย

- **สำรวจระบบบำบัดน้ำเสียสำเร็จรูปแต่ละอาคาร** ได้เรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียในแต่ละอาคาร พบว่าอาคารส่วนใหญ่ มีการใช้ถังจำลองเอเอสในถังเดียว มีการเติมอากาศเฉพาะจุด โดยใช้ตู้ควบคุมไฟฟ้า ที่สามารถปรับพารามิเตอร์ในการควบคุมระบบแบบเติมอากาศได้ ซึ่งปัจจุบันไม่ได้ใช้งานระบบแล้ว

- **เรียนรู้ถังดักไขมัน** ได้เรียนรู้ถังดักไขมันด้านหลังของโรงอาหาร โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา โดยการสร้างบ่อดักไขมัน จะต้องคำนวณจากปริมาณการใช้น้ำของแต่ละร้านอาหาร ดูน้ำไหลสูงสุดต่อชั่วโมง และนำมาคำนวณ เพื่อที่จะสร้างบ่อดักไขมันเพื่อใช้ในกระบวนการบำบัดไขมันก่อนลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

- **เรียนรู้บ่อบำบัดน้ำเสียที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี I-131** ได้เรียนรู้เรื่องผู้ป่วยกลืนแร่ ไอโอดีนกัมมันตรังสี 131 ขนาดสูง จะมีรังสีในร่างกายและขับออกจากร่างกายโดยสารคัดหลั่ง ระบบสุขภาพทางโรงพยาบาลจึงต้องมีการสร้างระบบพักน้ำเสียที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี เพื่อให้ค่าปริมาณกัมมันตรังสีที่สะสมอยู่ลดลงไปในระดับที่สามารถส่งบำบัดตามระบบปกติของโรงพยาบาลได้

- **เรียนรู้เรื่องสถานีสูบน้ำเสีย 5 แห่งในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา** ได้เรียนรู้ว่าโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา มีสถานีสูบน้ำหลายสถานี เพื่อดีต่อการจัดการและดูแลรักษา หากทำเป็นสถานีเดียว ท่อที่นำน้ำเสียจะอยู่ลึกมาก ยากต่อการดูแลรักษาและมีค่าใช้จ่ายสูง จึงต้องมีการแบ่งเป็นหลายๆ สถานี เพื่อสูบน้ำจากอาคารต่างๆ ไปลงที่ระบบบำบัดน้ำรวม

- **บ่อปรับสภาพ** ได้เรียนรู้เกี่ยวกับบ่อปรับสภาพในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ที่สามารถรับน้ำเข้าได้ 2000 คิว หรือรับ 80-85 คิวต่อชั่วโมง ที่บ่อปรับสภาพจะมีตะแกรงดักขยะแบบละเอียดขนาด 0.5 มิลลิเมตร เพื่อดักเศษอาหารขนาดเล็ก และไม่ทำให้จุลินทรีย์ทำงานหนัก

- **บ่อเติมอากาศ** ที่โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา จะมีบ่อเติมอากาศ 2 บ่อ เป็นแบบคววนเวียน มีเครื่องเติมอากาศ 8 ตัวในการเติมสลับกัน หลังจากที่ได้เรียนรู้ก็ทราบว่า ปริมาตรของตะกอน 30 นาที (V30) มีค่าประมาณ 500 ml/l ซึ่งถ้าเทียบกับมาตรฐานจะพบว่ามีค่าสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ที่ 300 ml/l แต่ค่าที่สูงดังกล่าวไม่ได้มีผล ถ้าเทียบกับปริมาณน้ำที่เข้ามาในระบบที่ออกแบบไว้

- **บ่อดกตะกอน** บ่อดกตะกอนจะมี 2 บ่อที่สลับกันทำงาน ขอบบ่อจะมีลักษณะคล้ายฟันของปลา ที่กันตะกอนตกลงไปในบ่อสัมผัสคลอรีน

- **บ่อสัมผัสคลอรีน** ที่โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา จะทำการฆ่าเชื้อโรคโดยใช้คลอรีนแบบผง หรือที่เรียกว่าแคลเซียมไฮโปคลอไรต์ 70% ก่อนที่จะปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

(2.) การตรวจวัดคุณภาพน้ำเสียประจำวัน

- **บ่อปรับสภาพ** ดูลักษณะทางกายภาพของน้ำเสียที่เข้ามาในระบบ ปริมาณของขยะ และการทำงานของเครื่องสูบน้ำ

- **บ่อเติมอากาศ** ดูลักษณะทางกายภาพของน้ำเสียภายในบ่อเติมอากาศ ทำการตรวจวัดพารามิเตอร์ SV30 ค่าปริมาณของสลัดจ์ที่อ่านได้จากการนำน้ำจากบ่อเติมอากาศมาตกตะกอนใน

Imhoff Cone ขนาด 1,000 ml เป็นเวลา 30 นาที พร้อมทั้งตรวจวัดค่า pH และการทำงานของเครื่องเติมอากาศ

- **บ่อตกตะกอน** ดูลักษณะทางกายภาพของน้ำเสียภายในบ่อตกตะกอน การทำงานของเครื่องสูบน้ำตะกอนย้อนกลับ และใบพัดกวาดตะกอน

- **บ่อสัมผัสคลอรีน** ดูลักษณะทางกายภาพของน้ำ ที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคโดยใช้คลอรีนแบบผง หรือที่เรียกว่าแคลเซียมไฮโปคลอไรต์ 70% ทำการตรวจวัดพารามิเตอร์ DO pH และปริมาณคลอรีนคงเหลือในน้ำทิ้ง พร้อมทั้งดูปริมาณคลอรีนคงเหลือในถัง และการทำงานของเครื่องสูบน้ำคลอรีน

- **ระบบไฟฟ้า** ตรวจปริมาณกระแสไฟฟ้าเข้าระบบ โดยดูค่าแรงดันไฟฟ้า ค่ากระแสไฟฟ้า และปริมาณการใช้ไฟฟ้า เพื่อดูการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย

(3.) การตรวจสถานีสูบน้ำเสีย 5 แห่งในโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

- **ตรวจสถานีสูบน้ำเสีย 5 แห่ง** เพื่อดูลักษณะทางกายภาพของน้ำเสียที่เข้ามาในสถานีสูบน้ำ ดูปริมาณและประเภทของขยะ และตรวจการทำงานของปั๊มน้ำทั้ง 2 เครื่องภายในสถานีสูบน้ำเสีย

(4.) น้ำอุปโภค บริโภค

- **การเก็บตัวอย่างน้ำ** น้ำกินต้องเก็บจุดสุดท้ายก่อนนำไปใช้ ต้อง Sterile technique ทุกครั้ง ก่อนเก็บตัวอย่าง คือเปิดน้ำทิ้ง ประมาณ 1 นาที เช็ดด้วยแอลกอฮอล์ 70% ทั้งบนมือและปลายก๊อกน้ำ เปิดน้ำทิ้ง ก่อนเริ่มเก็บตัวอย่างลงขวด น้ำประปาจะเก็บ 2 บริเวณ คือ บริเวณปลายท่อ และบริเวณต้นท่อ ต้อง Sterile technique ทุกครั้งก่อนเก็บตัวอย่าง คือ เปิดน้ำทิ้ง ประมาณ 1 นาที เช็ดด้วยแอลกอฮอล์ 70% ทั้งบนมือและปลายก๊อกน้ำ และลนไฟเปิดน้ำทิ้ง ก่อนเริ่มเก็บตัวอย่างลงขวด

- **การตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำดื่ม (อ31)** ได้เรียนรู้การตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำอุปโภคบริโภค โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit) เป็นการวัดเพื่อหาปริมาณคลอรีนที่เติมลงไป ฆ่าเชื้อโรคในน้ำ น้ำที่ปลอดภัยจะต้องมีค่าคลอรีนอิสระคงเหลืออยู่ในช่วง 0.2-0.5 ppm หรือ มิลลิกรัมต่อลิตรในภาวะปกติ และในภาวะโรคระบาดต้องมีค่าคลอรีนอิสระคงเหลืออยู่ในช่วง 0.5-1.0 ppm หรือ มิลลิกรัมต่อลิตร

(5.) การตรวจวัดคุณภาพอากาศและการวัดความเข้มแสงสว่าง

- **เรียนรู้การใช้เครื่องมือตรวจวัดคุณภาพอากาศ** เรียนรู้ทดลองการใช้งานของเครื่องมือต่างๆ ก่อนใช้งานจริง ฟังอธิบายคร่าวๆ เกี่ยวกับเครื่องมือต่างๆ การใช้งาน เปิด-ปิดเครื่องเป็นอย่างไร การกดบันทึกค่า การอ่านค่าที่บันทึกได้ และทราบจำนวนพารามิเตอร์ที่เครื่องสามารถตรวจวัดได้

- **เรียนรู้การใช้เครื่องมือตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง** เรียนรู้ทดลองการใช้งานของเครื่องมือ ก่อนใช้งานจริง ฟังอธิบายคร่าวๆ เกี่ยวกับเครื่องมือต่างๆ การใช้งาน เปิด-ปิดเครื่องเป็นอย่างไร การกดบันทึกค่า การอ่านค่าที่บันทึกได้

(6.) งานป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

- **สำรวจลูกน้ำยุงลาย** ได้เรียนรู้การสำรวจลูกน้ำยุงลายบริเวณรอบอาคารผู้ป่วยนอกและ อำนวยการ และอาคาร 60 ปี อายุรกรรม เนื่องจากมีรายงานเคสผู้ป่วยโรคไข้เลือดออก ทางกลุ่มงาน อาชีวเวชกรรมจึงได้ลงไปสำรวจลูกน้ำยุงลายตามท่อระบายน้ำ ภาชนะที่มีน้ำกักขัง ถึงสำรองน้ำ และ บริเวณพื้นที่มีน้ำขัง โดยมีอุปกรณ์ คือ ไฟฉาย และทรายอะเบท

- **สำรวจแหล่งเพาะพันธุ์หนู** ได้เรียนรู้การสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์หนู บริเวณรอบหอพักและ บ้านพักแพทย์ เนื่องจากมีการให้หน่วยงานภายนอกที่นับำจัดควบคุมเข้ามาดำเนินการ ทางกลุ่มงาน อาชีวเวชกรรมจึงได้ลงไปสำรวจแหล่งเพาะพันธุ์หนู และชี้จุดในการวางกรงดัก กับดักติดตาย และกาว ดักหนูบริเวณภายในอาคารและนอกอาคาร

(7.) งานสุขาภิบาลอาหาร

- **เข้าร่วมการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงพยาบาล** ได้เรียนรู้การอ่านและดู เลข อย. การฝึกทำแบบทดสอบผู้สัมผัสอาหารและตรวจแบบทดสอบของผู้เข้ารับการอบรม และการ ตรวจสอบสารเคมีในอาหารด้วยชุดทดสอบ Test kit หาฟอร์มาลินในหมึกกรอบ โดยจะนำหมึกกรอบไป แช่ในน้ำสะอาด และนำน้ำมาทดสอบด้วยชุดทดสอบ หากมีการเปลี่ยนสีเป็นสีชมพูจนถึงแดง แสดงว่า มีฟอร์มาลินผสมอยู่ หากสารฟอกขาวในถั่วงอกและชิงชอย โดยจะนำถั่วงอกและชิงชอยไปบดผสมกับ น้ำ และนำน้ำมาทดสอบด้วยชุดทดสอบ หากมีการเปลี่ยนสีเป็นสีเทาหรือสีดำ แสดงว่าในอาหารมี โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ไม่ควรรับประทาน และทดสอบสารกันราในน้ำกระเทียมดอง โดยเทน้ำกระเทียมดองลงในปิ๊กเกอร์ทดสอบ 2 ปีกเกอร์ ประมาณ 10 มิลลิลิตร และใส่สารกันราใน ปีกเกอร์ที่ 1 ประมาณ 10 หยด และปีกเกอร์ที่ 2 ไม่ใส่สารกันรา หยดน้ำยาทดสอบ 3 หยด ทั้ง 2 ปีก เกอร์ ถ้าทั้ง 2 ปีกเกอร์เปลี่ยนสี เป็นสีดำเทา ถือว่าในตัวอย่างมีการใส่สารกันรา แต่ถ้าปีกเกอร์ 2 ไม่ เปลี่ยนสี ก็แปลว่าไม่มีการใส่สารกันราในน้ำกระเทียมดอง

- เข้าร่วมการอบรมฟื้นฟูให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้เรียนรู้การจัดการและบริหารงานแบ่งงานและส่วนรับผิดชอบตามตัวบุคคล ได้ฝึกเป็นวิทยากรในการบรรยายในเรื่อง หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร, พืชภัยในอาหารและโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ, สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและได้ฝึกการสาธิตตรวจสอบสารปนเปื้อนอันตรายในอาหาร เช่น สารฟอกขาว, สารกันราและฟอร์มาลินให้กับกลุ่มเป้าหมายจำนวน 180 คน

- การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ได้เรียนรู้การใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารขั้นต้น การเตรียมการจัดเรียงขวดน้ำยาตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เรียนรู้หลักการทดสอบและเก็บตัวอย่างจริง

- การทดสอบวิเคราะห์วัตถุปนเปื้อนในอาหาร ได้เรียนรู้การใช้ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง MJPK Test Kit ในการใช้ทดสอบวัตถุที่ปรุงประกอบอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล ตามมาตรฐาน Geen and Clean Hospital ที่ทางโรงพยาบาลจะต้องเข้ารับการตรวจประเมิน

แผนการปฏิบัติงานการฝึกสหกิจศึกษา

สหกิจศึกษาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในครั้งนี้ ได้ฝึกที่ โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา กลุ่มงานอาชีวเวชกรรม งานด้านอาชีวอนามัยและสุขภาพในโรงพยาบาลตลอดการฝึกระยะเวลา 4 เดือน นับตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2566 ถึงวันที่ 5 เมษายน 2567

สัปดาห์ที่ 1 (12 – 15 ธันวาคม 2566)

- วันจันทร์ : -
- วันอังคาร : รายงานตัว, ปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกงาน
- วันพุธ : เรียนรู้การใช้งานเครื่องมืออาชีวเวชศาสตร์
- วันพฤหัสบดี : ร่วมตรวจวัดคุณภาพการระบายอากาศในห้องสำนักงาน (อาคาร OPD)
- วันศุกร์ : ทบทวนเอกสารรายงานผลระบบบำบัดน้ำเสีย

สัปดาห์ที่ 2 (18 – 22 ธันวาคม 2566)

- วันจันทร์ : ลงข้อมูลคัดเลือกเจ้าหน้าที่ จป.ดีเด่น
- วันอังคาร : เก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค - บริโภค ประจำเดือน
- วันพุธ : เรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียหน่วยงานภายนอก
- วันพฤหัสบดี : สำรวจเรียนรู้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการน้ำเสีย
- วันศุกร์ : ออกหน่วยให้ความรู้ (PM 2.5), โรคโควิด 2019 ที่ร.อนุกูลเมืองนครราชสีมา

สัปดาห์ที่ 3 (25 – 28 ธันวาคม 2566)

- วันจันทร์ : เตรียมเอกสารตรวจสุขภาพประจำปี
- วันอังคาร : เรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียหน่วยงานภายนอก
- วันพุธ : เข้าร่วมงานกีฬาสีของโรงพยาบาลประจำปี 2024
- วันพฤหัสบดี : เตรียมเอกสารตรวจสุขภาพประจำปี
- วันศุกร์ : -

สัปดาห์ที่ 4 (2 – 5 มกราคม 2567)

- วันจันทร์ : -
- วันอังคาร : เตรียมเอกสารตรวจสุขภาพประจำปี
- วันพุธ : เรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี (I - 131)
- วันพฤหัสบดี : มอบกระเช้าปีใหม่ให้กับกลุ่มงานที่ทำงานร่วมกับกลุ่มงานอาชีวเวชกรรม
- วันศุกร์ : เตรียมเอกสารตรวจสุขภาพประจำปี

สัปดาห์ที่ 5 (8 – 12 มกราคม 2567)

- วันจันทร์ : จัดทำแบบตรวจวัดน้ำเสียที่สถานีสูบน้ำเสียและระบบบำบัดน้ำเสีย
- วันอังคาร : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน
- วันพุธ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน
- วันพฤหัสบดี : รับผิดชอบการลงทะเบียนการจัดประชุมเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยประจำหน่วยงาน
- วันศุกร์ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน, ทำการวิเคราะห์ผู้ป่วยด้วยโรคเรื้อรัง

สัปดาห์ที่ 6 (15 – 19 มกราคม 2567)

- วันจันทร์ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน, ทำการวิเคราะห์ผู้ป่วยด้วยโรคเรื้อรัง
- วันอังคาร : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน
- วันพุธ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน
- วันพฤหัสบดี : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน, ฟังชี้แจงในการตรวจสุขภาพนักศึกษาแพทย์ปี 4
- วันศุกร์ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน

สัปดาห์ที่ 7 (22 – 26 มกราคม 2567)

- วันจันทร์ : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน
- วันอังคาร : ฝึกการตรวจวัดน้ำเสียประจำวัน, สํารวจลูกน้ำยุงลายรอบตึก (OPD) และ 60 ปี
- วันพุธ : จัดทำรูปแบบนำเสนอนิเทศสหกิจศึกษาครั้งที่ 1
- วันพฤหัสบดี : นิเทศสหกิจศึกษาครั้งที่ 1 , ตรวจสุขภาพนักศึกษาแพทย์ปี 4
- วันศุกร์ : ตรวจวัดแสงสว่างโต๊ะทำงานและการทำงานหน้าคอมพิวเตอร์

สัปดาห์ที่ 8 (29 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2567)

- วันจันทร์ : จัดทำแผนผังการตรวจวัดแสงสว่างโต๊ะทำงานและการทำงานหน้าคอมพิวเตอร์
- วันอังคาร : ออกหน่วยให้ความรู้ (PM 2.5), ที่รร.สวนหม่อน
- วันพุธ : ตรวจวัดแสงสว่าง ความร้อน ฝุ่น ความชื้นเสียง ที่กลุ่มงานกายอุปกรณ์
- วันพฤหัสบดี : จัดทำตารางรายงานผลการตรวจวัดแสงสว่างอาคาร (OPD)
- วันศุกร์ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 9 (5 – 9 กุมภาพันธ์ 2567)

- วันจันทร์ : เรียนรู้การปล่อยตะกอนและการใช้คลอรีนที่ระบบบำบัดน้ำเสีย
- วันอังคาร : เก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค - บริโภค ประจำเดือน
- วันพุธ : เข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวโรงพยาบาล
- วันพฤหัสบดี : เข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานในโรงครัวโรงพยาบาล
- วันศุกร์ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 10 (12 – 16 กุมภาพันธ์ 2567)

- วันจันทร์ : ลองใช้แบบสำรวจโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพที่ศูนย์อาหาร รพ.
 วันอังคาร : จัดเรียงผลการตรวจสุขภาพประจำปี
 วันพุธ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันพฤหัสบดี : ออกแบบแผนผังระบบบำบัดน้ำเสีย
 วันศุกร์ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 11 (19 – 23 กุมภาพันธ์ 2567)

- วันจันทร์ : สำรองแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวันรอบหอผู้ป่วย (ICU) รวม
 วันอังคาร : ร่วมเป็นวิทยากรการศึกษาดูงานของ ม.ราชภัฏนครราชสีมา ที่ระบบบำบัดน้ำเสีย
 วันพุธ : ลงข้อมูลผลตรวจสุขภาพประจำปี (ความดันโลหิตผู้ที่มีอายุ 40 ขึ้นไป)
 วันพฤหัสบดี : อบรมงานสุขาภิบาลอาหารและฝึกการเป็นวิทยากรบรรยาย
 วันศุกร์ : สรุปผลการตรวจวัดแสงสว่างโครงการ (Green and Clean Hospital)

สัปดาห์ที่ 12 (27 กุมภาพันธ์ – 1 มีนาคม 2567)

- วันจันทร์ : -
 วันอังคาร : ร่วมเป็นวิทยากรโครงการอบรมฟื้นฟูให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
 วันพุธ : ร่วมเป็นวิทยากรโครงการอบรมฟื้นฟูให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
 วันพฤหัสบดี : ตรวจร้านอาหารจำหน่ายอาหารตามแบบประเมิน (SAN)
 วันศุกร์ : เก็บตัวอย่างอาหารจากร้านจำหน่ายอาหาร, ตรวจหาสารปนเปื้อนอันตรายในอาหาร

สัปดาห์ที่ 13 (4 - 8 มีนาคม 2567)

- วันจันทร์ : ลงข้อมูลผลตรวจสุขภาพประจำปี (EKG)
 วันอังคาร : เก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค - บริโภค ประจำเดือน
 วันพุธ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล, ซึ่จุดว่างกรงดักหนู
 วันพฤหัสบดี : เข้าร่วมอบรมองค์ภัย
 วันศุกร์ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 14 (11 - 15 มีนาคม 2567)

- วันจันทร์ : ตรวจสุขภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันอังคาร : เตรียมอุปกรณ์การทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 วันพุธ : เก็บตัวอย่างการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่ศูนย์อาหาร รพ.
 วันพฤหัสบดี : จัดทำโครงการสหกิจศึกษา
 วันศุกร์ : จัดทำโครงการสหกิจศึกษา

สัปดาห์ที่ 15 (18 – 22 มีนาคม 2567)

- วันจันทร์ : จัดทำรูปแบบนำเสนอพิเศษสหกิจศึกษาครั้งที่ 2
 วันอังคาร : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล, นิเทศสหกิจศึกษาครั้งที่ 2
 วันพุธ : จัดทำโครงการสหกิจศึกษา
 วันพฤหัสบดี : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันศุกร์ : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 16 (25 – 29 มีนาคม 2567)

- วันจันทร์ : ตรวจสอบคุณภาพน้ำบริโภคที่ศูนย์สุขภาพชุมชน วัดป่าสาระวัน
 วันอังคาร : เก็บตัวอย่างการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียที่โรงครัวโรงพยาบาล (โภชนาการ)
 วันพุธ : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันพฤหัสบดี : ตรวจวัดความเข้มแสงสว่างเข้ากลุ่มงานบริหารทั่วไปอาคาร (OPD) ชั้น 6
 วันศุกร์ : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล

สัปดาห์ที่ 17 (1 – 5 เมษายน 2567)

- วันจันทร์ : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันอังคาร : ร่วมการตรวจประเมินโครงการ (Green and Clean Hospital)
 วันพุธ : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันพฤหัสบดี : ตรวจสอบภาพประจำปีของบุคลากรโรงพยาบาล
 วันศุกร์ : สำรองใ้รางวัลลูกน้ำยุงลาย

ปัญหาและอุปสรรค

จากการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นระยะเวลา 17 สัปดาห์นั้น นอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับจากทางมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้แล้ว ยังได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติม ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่นำไปปรับปรุงในการทำงานในอนาคตต่อไป โดยระหว่างการฝึกปฏิบัติงานสหกิจในครั้งนี้ พบปัญหาและอุปสรรค ดังนี้

นักศึกษา

เนื่องจากการปฏิบัติงานจริงครั้งแรก ช่วงระยะเวลาแรกของการทำงานยังทำงานได้ไม่เต็มที่ และยังมีข้อบกพร่องพอสมควร โดยในเรื่องของการสื่อสารให้ผู้อื่นเข้าใจและการถ่ายทอดประสบการณ์ฝึกที่ผ่านมายังมีข้อบกพร่องพอสมควร ช่วงระยะเวลาต่อมาสามารถปรับตัวพร้อมกันได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน จึงทำงานได้ดีตามลำดับ

บทที่ 3

โครงการที่ได้รับมอบหมาย

3.1 ชื่อโครงการ

การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

Evaluation of food sanitation standards Welfare Food Center Maharat
Nakhonratchasima Hospital

3.2 ที่มาและความสำคัญ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์โดยใช้บริโภคเพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโต ช่วยให้ร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ ให้พลังงานและความอบอุ่นต่อร่างกาย ช่วยซ่อมแซมส่วนต่างๆที่สึกหรอ สร้างภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกายในการต้านทานโรคต่างๆและช่วยทำให้การทำงานของอวัยวะภายในร่างกายทำงานเป็นปกติ มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อภาวะโภชนาการ เป็นตัวบ่งชี้สุขภาพในการบริโภคอาหาร ซึ่งปัญหาพบบ่อยในอาหารนั้นเริ่มตั้งแต่การปนเปื้อนของวัตถุดิบที่นำมาแปรรูป การปรุง การประกอบอาหารรวมทั้งสภาพสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตและจำหน่ายอาหาร อาหารที่ไม่สะอาดมีการปนเปื้อนเมื่อผู้บริโภครับประทานอาหารย่อมเกิดโทษต่อร่างกายทั้งทางตรงและทางอ้อม ผลที่เกิดขึ้นอาจเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของสิ่งปนเปื้อนในอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. 2549 : 15)

ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา รองรับบริการให้บริการผู้บริการทั้งเจ้าหน้าที่และผู้มารับบริการโดยเฉลี่ย 6,000 คนต่อวัน มีผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจำนวน 90 – 100 คน ใน 25 ร้านจำหน่ายอาหาร ให้บริการตั้งแต่ 06:00 – 16:00 น. ดังนั้น การจัดการบริการด้านอาหารและโภชนาการของ ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลจึงมีความจำเป็นและสำคัญอย่างยิ่งที่ทางศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลควรดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษอาหารที่ทางศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลจัดให้บริการจะต้องคำนึงถึงความพอเพียงและครบถ้วนของสารอาหารตามหลักโภชนาการ สิ่งสำคัญ คือความสะอาดปลอดภัยของอาหารและภาชนะทำอาหารต้องปราศจากเชื้อโรคพยาธิหรือสารเคมีที่อาจเป็นพิษหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลจึงมีหน้าที่ควบคุมดูแลดำเนินงานโภชนาการในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพดียิ่งขึ้น

3.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

2. เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพด้านอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

3.4 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้จำหน่ายอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

3.5 ระยะเวลาดำเนินการ

3 มกราคม 2567 ถึง 5 เมษายน 2567

3.6 สถานที่ดำเนินการ

ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

3.7 การประเมินผล

นำผลที่ได้จากการตรวจประเมิน มาเปรียบเทียบกับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

3.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารของศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาที่ได้ให้บริการแก่ผู้บริโภคแล้วทำการชี้แจงให้ คณะกรรมการของศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาทราบ เพื่อปรับปรุงหรือแก้ไขตามสภาพที่เป็นจริง

2. เพื่อให้เกิดการเฝ้าระวังสถานการณ์อาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ถูกสุขลักษณะอนามัยตามเกณฑ์กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

3.9 ที่ปรึกษาโครงการ

นายสุนทร บุญบำรุง	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นางสาวจิตรลดา สุวรรณปัญญา	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
นายहरรรษา เอื้อยนิมพลี	ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

3.10 ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวสุธาทิพย์ สิ้นประกอบ
นายสนธิ สืบจะบก

3.11 ทบทวนวรรณกรรม

โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ผู้จัดทำได้ทำการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีจากเอกสารต่างๆ ซึ่งได้เสนอตามลำดับหัวข้อดังนี้

1. ความหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
2. โรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
3. กฎหมายและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
4. เครื่องมือสำหรับการตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง

1. ความหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหาร

"อาหารสด" หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักหรือผลไม้

"อาหารประเภทปรุงสำเร็จ" หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

"อาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน" หมายความว่า อาหารพร้อมบริโภคที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการปรุง ประกอบอาหาร อย่างทั่วถึง เช่น ทอด ผัด ต้มตุ๋น นึ่ง เคี้ยว กวน ฉาบ รมควัน ปิ้ง เผา ย่าง อบ และ วิธีการใช้ความร้อนอื่นใด

"อาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบไม่ใช้ความร้อน" หมายความว่า อาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการปรุง ประกอบอาหาร เป็นอาหารที่จะต้องเสิร์ฟและรับประทานแบบเย็น เช่น สลัด แซนวิช ซูชิ ผัก และผลไม้ตัดแต่ง

"อุณหภูมิห้อง" หมายความว่า อุณหภูมิปกติของบริเวณที่จัดเก็บหรือจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

"การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ" หมายถึง กระบวนการหรือวิธีการจัดการอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภค เช่น การอุ่นการล้าง การเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

"อาหารแห้ง" หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

"เครื่องปรุงรส" หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบรสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตา์ด

"วัตถุเจือปนอาหาร" หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุ รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์

ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัดถูกันขึ้น วัดถูดูดอกซิเจน หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับ

"หลักสูตร" หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลที่กำหนด

"หน่วยงานจัดการอบรม" หมายความว่า หน่วยงานดังนี้

- (1) กรมอนามัย
- (2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- (3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

"ผู้ประกอบการ" หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

"ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น" เช่น ผู้จัดการ เพื่อให้ครอบคลุมถึงผู้เกี่ยวข้องในการจัดการดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร

"ผู้สัมผัสอาหาร" หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปิ้ง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

"สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตามลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย จะต้องประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ ดังนี้

(1.) เป็นสถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้

เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนและรวมถึงจัดตั้งในบริเวณส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชนและหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ และต้องไม่จัดตั้งเพื่อประกอบกิจการในที่หรือทางสาธารณะหรือในบริเวณพื้นที่ตั้งของตลาด ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551(ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอยและสัญจรได้) และ

(2.) มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ

(3.) มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

หมายเหตุ : ในกรณีการรับหรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคมาจำหน่ายอาจจะเข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่ม 3 (4) หรืออาจเข้าข่ายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร

ดังนั้น สถานที่จำหน่ายอาหาร จึงครอบคลุมกิจการร้านอาหารที่เป็นลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลร้านข้าวแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่างๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ เช่นงานมหรหรรวมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ก็เข้าข่ายตามนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร (สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข,2561)

2. โรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หมายถึง การเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค หนองพยาธิ หรือ สารพิษเข้าไปในปริมาณที่มากพอที่จะทำให้เกิดอาการของโรค (กรมอนามัย,2559)

สาเหตุของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ แบ่งออกเป็น 3 ประเภท

ตารางที่ 1 แสดงสาเหตุของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

โรค	การติดต่อ	การแพร่กระจาย	อาการแสดง
โรคที่เกิดจากแบคทีเรีย			
อหิวาตกโรค	อุจจาระหรืออาเจียนของผู้ป่วย	อาหารและน้ำดื่ม โดยมีแมลงวันเป็นพาหะนำโรค	- ปวดท้องรุนแรง - ถ่ายเหลวมีกลิ่นคาว - ร่างกายสูญเสียน้ำและเกลือแร่ - อ่อนเพลีย ชั้พจรเต้นเบาลง และเสียชีวิตได้
บิด	อุจจาระหรืออาเจียนของผู้ป่วย	อาหารและน้ำดื่ม	- ปวดท้องบิดอย่างรุนแรง - มีไข้สูง - อาเจียน - ถ่ายมีมูกเลือดและหนองปน
ไซไทฟอยด์	อุจจาระของผู้ป่วย	อาหารและน้ำดื่ม แหล่งน้ำที่มีการปนเปื้อน	- เบื่ออาหาร - ปวดศีรษะ - มีไข้สูง

โรค	การติดต่อ	การแพร่กระจาย	อาการแสดง
โรคที่เกิดจากแบคทีเรีย			
			<ul style="list-style-type: none"> - ท้องร่วง - มีผื่นขึ้นตามตัว แขนงท้อง
วัณโรค	เสมหะและน้ำลายของผู้ป่วย หากผู้ใกล้ชิดสูดหายใจเข้า อาจทำให้มีโอกาสป่วยได้	อาหารและน้ำดื่ม ภาชนะอุปกรณ์ของผู้ป่วยสัมผัส	<ul style="list-style-type: none"> - อ่อนเพลีย - เบื่ออาหาร น้ำหนักลด - มีไข้ต่ำ ๆ - เจ็บหน้าอกเรื้อรัง เกินกว่า 2 สัปดาห์ - ไอมีเลือด
คอตีบ	น้ำลายหรือการหายใจ	อาหารและน้ำดื่ม ภาชนะที่ผู้ป่วยสัมผัส	<ul style="list-style-type: none"> - ไข้ต่ำ ๆ - ไอเสียงก้อง เจ็บคอ - เบื่ออาหาร - พบเยื่อสีขาวปนเทาบริเวณทอนซิล ลิ้นไก่ และเยื่อぶลำคอ ทำให้หายใจไม่สะดวกถึงตายได้
ไข้หูดับ	ผู้ป่วยที่มีเชื้อแบคทีเรีย สเตรปโตคอกคัส ซูอิส	เนื้อหมูดิบ เลือด หรือชิ้นส่วนต่าง ๆ ของหมูดิบ	<ul style="list-style-type: none"> - ไข้สูง หนาวสั่น - หอบเหนื่อย - อูจจาระร่วง - คอแข็ง - ข้ออักเสบมีหนอง - หูอักเสบจนหูดับ/หูหนวกทั้งสองข้าง - เวียนศีรษะ บ้านหมุน ทรงตัวไม่ได้
โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส			
ตับอักเสบ	<ul style="list-style-type: none"> - เชื้อไวรัส - การดื่มสุรา - ยาหรือสารพิษ สามารถติดต่อได้ผ่านน้ำลาย	อาหารและน้ำดื่ม ภาชนะที่ผู้ป่วยสัมผัส	<ul style="list-style-type: none"> - เจ็บแน่นบริเวณตับ - อ่อนเพลีย เหนื่อยง่าย - มีไข้ต่ำ ๆ - คลื่นไส้ อาเจียน - ตัวเหลือง ตาเหลือง

โรค	การติดต่อ	การแพร่กระจาย	อาการแสดง
โรคที่เกิดจากแบคทีเรีย			
คางทูม	เสมหะและน้ำลายของผู้ป่วยที่ติดเชื้อไวรัสหมัดส์(Mumps)	อาหารและน้ำดื่ม ภาชนะที่ผู้ป่วยสัมผัส	- ต่อมน้ำลายอักเสบ - มีไข้ อ่อนเพลีย - เบื่ออาหาร - ต่อม parotid บวมโต
โปลิโอ	เชื้อไวรัสโปลิโอ (Poliovirus) ที่อาศัยอยู่ในลำไส้และถูกขับถ่ายออกมากับอุจจาระของผู้ป่วย	อาหารและน้ำดื่ม	อาการไม่รุนแรง - เจ็บคอ มีไข้ต่ำ ๆ อาการรุนแรง - สมองอักเสบ - อัมพาตของระบบหายใจและแขนขาแบบเฉียบพลันจนทำให้เสียชีวิตได้
ไข้หวัดใหญ่	น้ำลาย น้ำมูกของผู้ป่วยที่มีเชื้อไวรัสอินฟลูเอนซ่า (Influenza)	อาหารและน้ำดื่ม ภาชนะที่ผู้ป่วยสัมผัส	- มีไข้ - ไอ เจ็บคอ - มีน้ำมูก - หายใจเหนื่อย หายใจลำบาก
โรคที่เกิดจากปรสิต/พยาธิ			
พยาธิไส้เดือน	การรับประทานผักและอาหารที่มีการปนเปื้อนของไข่พยาธิ	อาหารและน้ำดื่ม	- ร่างกายถูกแย่งสารอาหาร - สติปัญญาเสื่อม - ร่างกายอ่อนแอไม่เจริญเติบโต - ผอมแห้ง หัวโต พุงโร ก้นปอด
พยาธิใบไม้	การรับประทานอาหารดิบ ปลาดิบ ปลาร้า	อาหารและน้ำดื่ม	- เลือดจาง ซุบซิด - ท้องบางจนมองเห็นเส้นเลือดดำชัด - ท้องมาน ขาบวม
พยาธิตัวตืด	การรับประทานเนื้อวัวหรือหมูที่มีไข่พยาธิ ลักษณะคล้ายเม็ดสาชู	อาหารและน้ำดื่ม	- นอนไม่หลับ - เวียนศีรษะ - มีอาการทางประสาท - ไข่พยาธิขึ้นสมอง

3. กฎหมายและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารอาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒๑ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"หลักสูตร" หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

"หน่วยงานจัดการอบรม" หมายความว่า

(๑) กรมอนามัย

(๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

"ผู้ประกอบการ" หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

"ผู้สัมผัสอาหาร" หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑ หน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๔ ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

ข้อ ๕ ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

ให้ผู้ประกอบกิจการจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้

หมวด ๒ หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรอง

เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารให้แจ้งกรมอนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร แล้วแต่กรณี

การดำเนินการจัดการอบรมตามวรรคหนึ่ง ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยาการการอบรมที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๗ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

(๑) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

(๒) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล

(๓) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

(๔) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชน จำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานตามวรรคหนึ่งที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องดำเนินการขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๘ และยื่นคำขอตามข้อ ๙

ข้อ ๘ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) มีบุคลากรซึ่งมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อยหนึ่งคน

(๒) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ ๑๗ (๑) เท่านั้น

(๓) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(๔) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๕) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

ข้อ ๙ การยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศ

ข้อ ๑๐ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายพิจารณาคำขอความเห็นชอบและออกหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เสร็จสิ้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว

หมวด ๓ วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ข้อ ๑๑ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ ๑๕ หรือข้อ ๑๖

(๒) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๒ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

(๒) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันผ่านการอบรม

(๓) สรุปลผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรมตามข้อ ๑๑ (๒) แจ้งกรมอนามัยทราบภายในหนึ่งปีนับแต่วันถัดจากวันจัดการอบรม

ข้อ ๑๓ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด

(๑) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกินห้าสิบคนต่อครั้ง

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยคนต่อครั้ง

ข้อ ๑๔ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน

ข้อ ๑๕ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร

(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

(๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๗) หัวข้ออื่นๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๖ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

(๔) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๕) หัวข้ออื่นๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๗ วิทยากรผู้บรรยายในการอบรม ตามหัวข้อวิชาในข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

(๒) ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่าสามปี

ข้อ ๑๘ ในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีวิทยากรในการอบรมแต่ละครั้งจำนวนไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสองคน

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสามคน

ข้อ ๑๙ กรณีค่าใช้จ่ายในการอบรมของหน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๔ การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ข้อ ๒๐ ให้หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรองเอกสารดังกล่าว และส่งเอกสารนั้น ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยหรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

ข้อ ๒๑ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ดำเนินการติดตามตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดตามข้อ ๘ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไว้ตามข้อ ๑๐ มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้

ข้อ ๒๕ หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุคราวละห้าปีนับแต่วันที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวัน และให้นำความในข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการขอต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๒๖ ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับและยังไม่ครบสามปีนับแต่วันที่ผ่านการอบรมให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข,2561)

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการกิจการ

๑.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความร่วมมือถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

๑.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.๓ รายละเอียดหลักสูตร

ตารางที่ 2 แสดงหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ (1)

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<p>ภาคทฤษฎี</p> <p>๑. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้า รับการอบรม มีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจาก อาหารและน้ำที่ไม่ สะอาดปลอดภัย</p>	<p>๑.๑ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>๑.๒ ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>๑.๓ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย</p> <p>๑.๓.๑ อันตรายทางกายภาพ</p> <p>๑.๓.๒ อันตรายทางเคมีได้แก่ พิษภัยจาก สารเคมีและเครื่องปรุงรสอาหาร</p> <p>๑.๓.๓ อันตรายทางชีวภาพ พยาธิและ พิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก</p> <ul style="list-style-type: none"> - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปรสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ 	๑ ชั่วโมง
<p>๒. มาตรฐานการสุขาภิบาล อาหารในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้และปฏิบัติ ตาม ข้อกำหนด/มาตรฐานด้าน สุขาภิบาลอาหาร</p>	<p>๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานประกอบการด้านอาหาร</p> <p>๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุม ให้อาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกซื้อ การปรุงการเก็บ การควบคุม อุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/ จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ - การเลือกซื้อการใช้และการเก็บภาชนะ อุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค <p>๒.๒ การจัดการคุณภาพน้ำในสถาน ประกอบการด้านอาหาร</p> <p>๒.๓ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และ การอ่านผล</p>	๑ ชั่วโมง

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		<ul style="list-style-type: none"> - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ <p>๒.๔ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล</p>	
<p>๓. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้</p>	<p>๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค</p> <p>๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี</p> <p>๓.๓ สุขอนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร <p>๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่า และการล้างมือ เป็นต้น</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้</p>	<p>๔.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม</p> <p>๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง</p> <p>๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ 	<p>๑ ชั่วโมง</p>

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	<p>- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง</p> <p>- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย</p>	<p>๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๑.๑ บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการ และพนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผน และควบคุมกำกับ การปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร <p>๕.๑.๒ เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร</p> <p>๕.๑.๓ มาตรการในการจัดการด้านอค์คิภัย ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร</p>	๑ ชั่วโมง
๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาปอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) 	๑ ชั่วโมง

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ฟอร์มมาลิน สารฟอกขาวสารกันรา และยาฆ่าแมลง	

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๒.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ได้แก่ผู้เตรียม ผู้ปรุงผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหารผู้ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

๒.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๓ รายละเอียดหลักสูตร

ตารางที่ 3 แสดงหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ (2)

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
ภาคทฤษฎี ๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด / มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร	๔๐ นาที

หัวข้อรายวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<p>๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบ กิจการด้านอาหารและ ปฏิบัติได้</p>	<p>- การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร</p> <p>๓.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม</p> <p>๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอ ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง</p> <p>๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและ ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่ สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดชอบสินค้าที่ไม่ ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 	<p>๔๐ นาที</p>
<p>๔. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีทักษะในการปฏิบัติงาน ที่ถูกต้อง</p>	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงาน จัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และ การแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดัก ไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุด ทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมีโดยใช้ชุด ทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ฟอรั่มาลีน สาร ฟอกขาวสารกันรา และยาฆ่าแมลง 	<p>๑ ชั่วโมง</p>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสดให้สะอาด
ปลอดภัยเหมาะสมสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๓ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออก
ประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนด
อุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"การแช่เย็น" หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิ - ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส
เหมาะสำหรับการเก็บในช่วงระยะเวลาสั้น

"การแช่เยือกแข็ง" หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศา
เซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บเป็นระยะเวลานาน

"การเก็บรักษา" หมายความว่า การยึดอายุของอาหารให้มีความสดยาวนานขึ้น เพื่อรักษา
คุณภาพอาหารสดให้เหมาะสมสำหรับการนำมาปรุง ประกอบอาหาร

ข้อ ๔ อุณหภูมิ และระยะเวลาในการเก็บรักษาอาหารสดให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศนี้

ข้อ ๕ การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ
โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด
สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และไม่มีน้ำแข็ง
เกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว

(๒) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตู
และขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซน
ติเมตรและมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

ข้อ ๖ การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถูพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข,2563)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ตารางที่ 4 แสดงหลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น				
- เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อบด	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไข่ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง นก เป็นต้น				
- เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๙ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไข่ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
ปลาและอาหารทะเล				
- ปลาทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- ปลาเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ เดือน
- กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
ไข่				
- ไข่สดทั้งใบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ สัปดาห์	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
ผัก				
- ผักกินใบ เช่น คื่นช่าย ผักกาด ผักชี	ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินหัว เช่น มัน ขิง ข่า แครอท หอม เผือก	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินผล เช่น มะเขือ ผัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้				
- ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ละมุด ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	

4. เครื่องมือสำหรับการตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง

เครื่องมือวัดแสงมี 2 ประเภท

(1) เครื่องมือวัดแสงประเภท Analog หน้าจอในการวัดเป็นเข็ม

(2) เครื่องมือวัดแสงประเภท Digital แสดงผลเป็นตัวเลขหน้าจอเป็น LED ซึ่งแบ่งเป็นช่วงการวัดเฉลี่ย 5 point ของ Range ที่ใช้งาน โดยทั่วไปแล้วนิยมใช้เครื่องมือวัดแบบ Digital โดยที่ Calibration Laboratory รับผิดชอบเทียบ เครื่องวัดแสง ได้ถึง 25000 Lux

หลักการทำงานของ Light Meter ทำงานโดยใช้ Photo Electric cell หรือตัว Sensor ซึ่งถูกติดตั้ง ในโคมพลาสติกสีขาวขุ่น เมื่อจับแสงที่กระทบได้แล้ว จะส่งข้อมูลประมวลผล แปลงคลื่นแสงเป็นประจุไฟฟ้า คำนวณค่าเป็นหน่วย Lux แสดงผลออกมาที่หน้าจอ Digital เพื่อสะดวกในการอ่านค่าที่วัดได้ให้ผู้ใช้งานทราบ

(ข้อควรระวัง) เครื่องมือที่ใช้วัดแสงซึ่งเกี่ยวกับความปลอดภัยต่อสายตาผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งต้องการความแม่นยำสูงมาก หากเครื่องมือมีการอ่านค่าผิดพลาดหรือคลาดเคลื่อนนั้น หมายถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดการ สูญเสียดวงตา เพราะหากการดูแลรักษาเครื่องมือหรือใช้งานเครื่องมือผิดวิธี อาจทำให้เครื่องมือมีการอ่านค่าคลาดเคลื่อน (error) ไปจากเดิมได้ เพราะฉะนั้นการสอบเทียบเครื่องมือวัด จึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่ง



ภาพที่ 3 แสดง Digital Lux Meter ยี่ห้อ BEHA รุ่น 93408

เครื่องมือตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง (Digital Lux Meter) ยี่ห้อ BEHA รุ่น 93408

วิธีการตรวจวัด

- 1) ตรวจสอบแบตเตอรี่เครื่องตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง
- 2) เปิดฝาครอบ Measuring Call ตัวรับแสงเพื่อทำการตรวจวัด
- 3) กดปุ่ม Power เปิดเครื่อง
- 4) วางตัว Measuring Call ไว้ในตำแหน่งหรือพื้นที่ๆ ต้องการวัดแสง
- 5) กดปุ่ม Range เลือกย่านการตรวจวัด ที่ 2,000 ซึ่งเหมาะสมกับปริมาณแสงสว่าง โดยจะแสดงผลของย่านการตรวจวัดที่หน้าจอแสดงผล
- 6) จดบันทึกผลค่าที่ตรวจวัดได้จากหน้าจอแสดงผล

3.12 วิธีการดำเนินงาน

โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ผู้จัดทำดำเนินงาน ซึ่งได้เสนอตามลำดับหัวข้อดังนี้

1. ศึกษาทบทวนวรรณกรรม
2. ประชุมอบรมและวางแผนการดำเนินงาน
3. ออกแบบเครื่องมือและตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล
4. ลงพื้นที่และชี้แจงรายละเอียดของโครงการ
5. ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
6. ประเมินผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
7. สรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ
8. รวบรวมจัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์
9. นำผลการดำเนินงาน เสนอแก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

1. ศึกษาทบทวนวรรณกรรม

ศึกษาทบทวนวรรณกรรมที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการ เพื่อเรียนรู้ทำความเข้าใจและสร้างเสริมองค์ความรู้และเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินงานโครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เอกสารวรรณกรรมที่ได้ทบทวนล้วนเป็นเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการ และทำให้ผู้รับผิดชอบโครงการสามารถดำเนินงานโครงการได้อย่างสะดวก โดยมีเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องดังนี้

- ความหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
- โรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
- กฎหมายและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
- เครื่องมือสำหรับการตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง

2. ประชุมอบรมและวางแผนการดำเนินงาน

ประชุมอบรมเรียนรู้ทำความเข้าใจก่อนการลงพื้นที่และการดำเนินงานและจัดทำแผนการดำเนินงานเพื่อกำหนดขอบเขตระยะเวลาและขั้นตอนการดำเนินงานได้อย่างชัดเจน

แผนการดำเนินงาน

แผนการดำเนินงาน โครงการ การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ตารางที่ 5 แผนการดำเนินงาน

ตารางการดำเนินงาน																
กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน 3 มกราคม – 5 เมษายน 2567															
	มกราคม				กุมภาพันธ์				มีนาคม				เมษายน			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. ศึกษาทบทวนวรรณกรรม	↔															
2. ประชุมอบรมและวางแผนการดำเนินงาน		↔														
3. ออกแบบเครื่องมือและตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล				↔												
4. ลงพื้นที่และชี้แจงรายละเอียดของโครงการ				↔												
5. ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร					↔											
6. ประเมินผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร							↔									
7. สรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ								↔								
8. รวบรวมจัดทำรูปแบบฉบับสมบูรณ์											↔					
9. นำผลการดำเนินงาน เสนอแก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง														↔		

3. ออกแบบเครื่องมือและตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในโครงการ

แบบประเมิน

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน (ยกเว้นโรงครัวโรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพมาตรฐานสากลแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. ชื่อโรงอาหาร
2. ชื่อโรงเรียน,หน่วยงานสังกัด จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน
3. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร คน/วัน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
5. ขนาดพื้นที่ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้

1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
2. สถานประกอบกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
3. สถานประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)

หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)

หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)

SAN Plus : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)

เครื่องมืออาชีพสุขศาสตร์

เครื่องมือตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง (Digital Lux Meter) ยี่ห้อ BEHA รุ่น 93408

วิธีการตรวจวัด

- 1) ตรวจสอบแบตเตอรี่เครื่องตรวจวัดความเข้มแสงสว่าง
- 2) เปิดฝาครอบ Measuring Call ตัวรับแสงเพื่อทำการตรวจวัด
- 3) กดปุ่ม Power เปิดเครื่อง
- 4) วางตัว Measuring Call ไว้ในตำแหน่งหรือพื้นที่ๆ ต้องการวัดแสง
- 5) กดปุ่ม Range เลือกย่านการตรวจวัด ที่ 2,000 ซึ่งเหมาะสมกับปริมาณแสงสว่าง โดยจะแสดงผลของย่านการตรวจวัดที่หน้าจอแสดงผล
- 6) จดบันทึกผลค่าที่ตรวจวัดได้จากหน้าจอแสดงผล

4. ลงพื้นที่และชี้แจงรายละเอียดของโครงการ

ลงพื้นที่ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา และชี้แจงรายละเอียดของโครงการ ให้ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องรับทราบ

5. ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ก่อนการตรวจประเมินได้มีการอบรมฟื้นฟูความรู้ด้านสุขาภิบาลให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา และดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยใช้แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

6. ประเมินผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ประเมินผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและวิเคราะห์ผลจากการตรวจประเมินเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน ตามแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

7. สรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ

สรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ จากแบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

8. รวบรวมจัดทำรูปเล่มฉบับสมบูรณ์

รวบรวมผลการดำเนินงานสรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ รูปภาพกิจกรรมการดำเนินงาน เพื่อจัดทำรูปเล่มให้สมบูรณ์

9. นำผลการดำเนินงาน เสนอแก่ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง


ทำการชี้แจงให้ คณะกรรมการของศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ทราบ เพื่อปรับปรุงหรือแก้ไขตามสภาพที่เป็นจริง

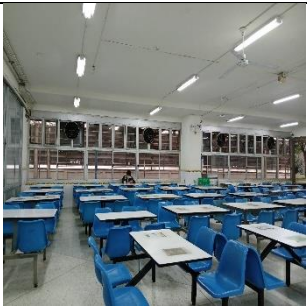
3.13 ผลการดำเนินงาน

ประเมินผลการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ผลการประเมินสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) เพื่อศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาพร้อมแจ้งผลการศึกษาข้อเสนอแนะให้กับทางคณะกรรมการศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมาให้ทราบ พบว่า

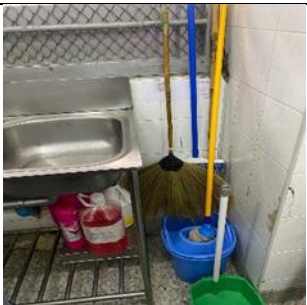




ตารางที่ 6 แสดงการสรุปผลการประเมินตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
หมวด : สถานที่			
1. สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	ผ่าน	- สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย และตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	




ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
2. พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	ผ่าน	- พื้น ผนัง เพดาน บริเวณชั้นวางอาหาร สะอาด ทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	
3. มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - เป็นศูนย์จำหน่ายอาหารระบบเปิด - มีระบบเดิมอากาศไอเย็น 5 เครื่อง - ผลตรวจวัดแสงสว่าง บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง/บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร/บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน - ผู้ประกอบการใช้หลอดไฟแสงธรรมชาติกลางวัน (Day Light) ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง - มีป้ายบ่งบอกว่าเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ - ทุกพื้นที่ในโรงพยาบาลเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ 	 


ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
4. โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	ผ่าน	- โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บ ภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	ผ่าน	- โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับ บริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วย วัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และทำความสะอาดเป็นประจำ	
6. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	ผ่าน	- มีแอลกอฮอล์สำหรับผู้บริโภค ผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ สำหรับการทำความสะอาดมือ บริเวณหน้าร้านทุกร้าน - มีแอลกอฮอล์สำหรับผู้บริโภค ผู้ใช้บริการบริเวณทางเข้าออก ศูนย์อาหาร	 
7. ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูก สุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	ผ่าน	- มีสบู่เหลวสำหรับทำความสะอาด ส้วมมืออยู่บนอ่างล้างมือทั้ง สุขาชายและสุขา หญิง - หลังคายกสูงโปร่งระบายอากาศ ดี - ผลการวัดแสงสว่าง สุขาชาย 420 (Lux) และสุขาหญิง 725 (Lux) ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คือ	

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
		ห้องส้วม ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า 100 (Lux)	
8. ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - ถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่มีการรั่วซึม มีฝาปิดมิดชิดป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น และนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล - ผู้ประกอบการมีการแยกขยะเปียก และขยะทั่วไป และนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล 	
9. มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสียสะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน ขนาดบ่อละ 9 ลบ. จำนวน 2 บ่อ ซึ่งมีปริมาตรเพียงพอต่อการใช้งาน - มีการตัดและกำจัดไขมันออกอย่างสม่ำเสมอ - ภายในโรงพยาบาลมีระบบบำบัดน้ำเสียที่รองรับน้ำเสียได้ และบำบัดน้ำเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ 	
10. มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิงที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์ แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีถังดับเพลิงติดตั้งในศูนย์อาหาร มีสภาพดีพร้อมใช้งาน - ไม่มีกิจกรรมการใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร - ไม่มีกิจกรรมการใช้แอลกอฮอล์ แข็งสำหรับอุ่นอาหาร ซึ่งต้องได้มาตรฐาน (มอก.) - มีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปนกับพื้นที่เตรียม 	

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
		ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	
หมวด : อาหาร			
11. อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็น สัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	ผ่าน	- อาหารสด อาหารแห้ง มี คุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บ รักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม จัดเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด และวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	
12. เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/ เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	ผ่าน	- เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ อาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุ ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตาม กฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูง จากพื้น 15 เซนติเมตร ขึ้นไป - มีการตรวจสอบเลขสารบบของ เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ก่อน นำมาปรุงประกอบ หรือจำหน่าย	 
13. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุง รส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการ ปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	ผ่าน	- อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/ เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบ อาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่ สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด	

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
		<p>และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>	
<p>14. น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถึงน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p>	ผ่าน	<p>- น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่มีการนำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถึงน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้น 15 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ปากขอบภาชนะสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>	 
<p>15. น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี</p>	ผ่าน	<p>- น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา น้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพ จากตู้กรองน้ำของศูนย์อาหารที่มีการจัดบริการไว้</p>	
<p>หมวด : ภาชนะอุปกรณ์</p>			
<p>16. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน</p>	ผ่าน	<p>- ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ขึ้นไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>	

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
		<ul style="list-style-type: none"> - เนื่องจากศูนย์อาหารสวัสดิการจำหน่ายอาหารประเภทอาหารจานด่วน - มีการจัดสรร ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดจากศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาล 	
<p>17. ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด</p>	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วย น้ำสะอาดก่อน 1 ครั้ง และน้ำยาล้างจาน 1 ครั้ง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสม - ทางศูนย์อาหารมีเครื่องล้างจานส่วนกลาง 	
หมวด : บุคคล			
<p>18. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น</p>	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี - สวมเสื้อมีแขน สวมหมวกคลุมและเน็ตผม ผ้ากันเปื้อน ที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ 	
<p>19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร ** ตามที่กฎหมายกำหนด**</p>	ผ่าน	<ul style="list-style-type: none"> - ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคน มีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร และมีบัตรแสดงตนของผู้สัมผัสอาหาร - ผ่านเกณฑ์ข้อบังคับที่ว่า ผู้ประกอบการ 100% และผู้ 	

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผล	ข้อค้นพบ	หมายเหตุ
		สัมผัสอาหาร 80% ผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งทุกคนผ่านเกณฑ์ตามข้อบังคับดังกล่าว	
หมวด : สัตว์แมลงนำโรค			
20. มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และ สัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	ผ่าน	- มีการป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรค และมีป้ายห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในศูนย์อาหารสวัสดิการ	

7.2 ผลการประเมินสำรวจเฝ้าระวังคุณภาพด้านอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพด้านอาหารในศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา

ตารางที่ 7 แสดงการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือสัมผัสอาหาร (จำนวน 300 ตัวอย่าง)

รายการ	จำนวนตัวอย่าง	ผล	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน
อาหาร	78	71	7
ภาชนะ อุปกรณ์	167	161	6
มือสัมผัสอาหาร	55	49	6
รวม	300	281	19
ร้อยละ	100	93.67	6.33

3.14 สรุปผลการศึกษา

สรุปผลและข้อเสนอแนะโครงการ

สรุปผลจากตารางที่ 6 จากการตรวจประเมินโดยใช้แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) ซึ่งประกอบด้วย 5 หมวด จำนวน 20 ข้อ ดังนี้

หมวดสถานที่ ผลการประเมินผ่าน จำนวน 10 ข้อ สถานที่ที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมายห่างไกลจากแหล่งกำเนิดมลพิษ พื้น ผนัง เพดาน สะอาดแข็งแรงมั่นคงปลอดภัยบริเวณบริเวณและจำหน่าย มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และทำความสะอาดเป็นประจำ มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบจำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้น 60 เซนติเมตรขึ้นไป ส้วมสะอาดพร้อมใช้งานแยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดีพร้อมใช้งาน ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี มีฝาปิดมิดชิด มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล มีการจัดการน้ำเสีย มีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้บ่อดักไขมัน มีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่สาธารณะ มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยและมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และไม่ใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร ไม่มีการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหาร และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน

หมวดอาหาร ผลการประเมินผ่าน จำนวน 5 ข้อ อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดีสะอาดปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วนมีการปกปิด วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรขึ้นไป เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย ออย.) และวางสูงจากพื้น 15 เซนติเมตรขึ้นไป อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรขึ้นไป น้ำแข็ง สะอาดปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งใช้ที่คืบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหารสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้น 15 เซนติเมตรขึ้นไป ปากขอบภาชนะสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรขึ้นไป น้ำใช้สะอาด เป็นน้ำประปาที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี

หมวดภาชนะอุปกรณ์ ผลการประเมินผ่าน จำนวน 2 ข้อ ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาดปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรขึ้นไป ภาชนะอุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคเหมาะสมภายหลังทำความสะอาด

หมวดบุคคล ผลการประเมินผ่าน จำนวน 2 ข้อ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยจากโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิथाส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนมีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก เน็ต อุปกรณ์คลุมผม ที่ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กฎหมายกำหนด

หมวดสัตว์แมลงนำโรค ผลการประเมินผ่าน จำนวน 1 ข้อ มีมาตรการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค และมีป้ายห้ามนำสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

สรุปผลการประเมิน สถานที่จำหน่ายอาหารศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา ซึ่งประกอบด้วย 5 หมวด จำนวน 20 ข้อ ผลการประเมินคือ ผ่าน ตามแบบประเมิน “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

สรุปผลจากตารางที่ 7 แสดงการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 300 ตัวอย่าง) ดังนี้

จากการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยภาพรวมนั้นจะแสดงให้เห็นว่า ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป โดยตัวอย่างที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร แบ่งเป็นอาหาร จำนวน 71 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 161 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 49 ตัวอย่าง รวมเป็นจำนวน 281 ตัวอย่าง จาก 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.67 ซึ่งผลการตรวจประเมินผ่าน ส่วนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร แบ่งเป็นอาหาร จำนวน 7 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 6 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 6 ตัวอย่าง รวมเป็นจำนวน 19 ตัวอย่าง จาก 300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.33

ซึ่งในส่วนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร ต้องทำการสอบสวนย้อนกลับถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยปัจจัยที่ควบคุมได้ เช่น อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร

อาหารต้องมีการคัดเลือกและล้างทำความสะอาดเหมาะสมก่อนนำมาปรุงประกอบ การแยกใช้เขียงระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ การใช้ที่คีบ ที่ตัก ถังมือในการหยิบจับอาหาร ถ้าเป็นอาหารปรุงสุกต้องอุ่นทุกๆ 2 ชั่วโมง และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตรขึ้นไป

ภาชนะอุปกรณ์ ตรวจสอบการล้างทำความสะอาดอย่างถูกต้องเหมาะสม ว่ามีการล้างน้ำสะอาดก่อน 1 น้ำ และล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหรือสารทำความสะอาดอีก 1 น้ำ และล้างน้ำสะอาด 2 น้ำ และมีการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม และต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตรขึ้นไป ทำการผึ่งตากให้แห้งก่อนนำไปใช้ประกอบปรุง

มีผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนมีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก เน้น อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ มีความรู้ในการล้างมือ 7 ขั้นตอนให้ถูกสุขลักษณะ จะทำให้ลดโอกาสในการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียลงได้

3.15 ข้อเสนอแนะของโครงการ

ควรจัดบริการน้ำบริโภคที่สะอาดมีมาตรฐานสำหรับผู้ประกอบการ ร้านจำหน่ายอาหารเพื่อใช้ในการประกอบปรุงอาหาร สำหรับจำหน่าย

ส่งเสริมการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อให้เท่าทันกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และเป็นการเพิ่มพูนความรู้ให้กับผู้ประกอบการ ร้านจำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติตามอย่างถูกต้องเหมาะสม

3.16 ข้อเสนอแนะครั้งต่อไป

แนะนำให้สถานประกอบการทำการประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับ งานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เกิดการขับเคลื่อนการดำเนินงานมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และสามารถยกระดับศูนย์อาหารปลอดภัยสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค

บทที่ 4

สรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน

สรุปผลการฝึกปฏิบัติงาน

จากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครั้งนี้ได้เรียนรู้งานในหลากหลายด้าน ได้เรียนรู้ระบบการทำงาน ได้เรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า เรียนรู้งาน นักศึกษาได้นำความรู้ที่ได้จากการศึกษามาใช้ แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น และมีการปรึกษาพี่เลี้ยงถึงข้อสงสัยที่ไม่ทราบอยู่เสมอ ทำให้การฝึกงานในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ในการปฏิบัติงานในอนาคต โดยสรุปผลการปฏิบัติงานได้ดังนี้

- 4.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน
- 4.2 ปัญหาและอุปสรรค
- 4.3 ข้อเสนอแนะ

4.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน

ด้านสังคม

1. ได้ฝึกการปรับตัวให้เข้ากับบุคลากรภายในองค์กร
2. ได้ฝึกการสร้างมนุษยสัมพันธ์และการมีน้ำใจ ช่วยเหลือบุคลากรในองค์กร
3. ได้ฝึกเรื่องการวางตัวและการปฏิบัติตัวต่อผู้อาวุโส
4. ได้ฝึกความรับผิดชอบต่อหน้าที่ ตรงต่อเวลา
5. ได้ฝึกปฏิบัติที่หน้างานจริง และฝึกการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
6. ได้ฝึกการติดต่อประสานงานระหว่างกลุ่มงานหรือองค์กร
7. ได้ฝึกการรับฟังและยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่น
8. ได้ฝึกทักษะการนำเสนอ และทักษะการสื่อสาร
9. ได้ฝึกการกล้าแสดงออก ทางความคิด การพูดและการกระทำ
10. ได้ฝึกทักษะการเรียนรู้การทำงานกับผู้อื่น

ด้านคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

1. มีความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่และงานที่ได้รับมอบหมาย ปฏิบัติงานด้วยความจริงใจ และไม่คดโกงหรือหลอกลวงผู้อื่น จึงจะได้รับความไว้วางใจจากผู้ร่วมงาน
2. มีความเสียสละ ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น เห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตน ไม่เห็นแก่ตัว รู้จักการให้และการแบ่งปัน ช่วยเหลือผู้อื่นโดยไม่หวังผลตอบแทนเสียสละความสุขส่วนตัวเพื่อประโยชน์ส่วนรวม อุทิศตนเพื่อการทำงาน จึงจะได้รับความรักและความนับถือจากผู้ร่วมงาน

3. มีความยุติธรรมในการทำงานต้องไม่ลำเอียงหรือยึดถือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง มีความเป็นกลาง ยึดถือความถูกต้องเป็นหลัก ไม่มีอคติกับเรื่องต่างๆ ที่ได้ยินหรือได้รับฟังจึงจะเป็นที่น่านับถือของผู้ร่วมงาน

4. มีความประหยัดในการทำงาน เรียนรู้จักอดออม ไม่ฟุ่มเฟือย ต้องคำนึงถึงความคุ้มค่าในการใช้ทรัพยากร โดยการนำสิ่งที่เหลือใช้หรือสิ่งที่ไม่มีประโยชน์แล้วมาตัดแปลง ซ่อมแซม หรือแก้ไข เพื่อใช้ในการทำงาน ซึ่งเป็นการทำงาน ซึ่งเป็นการทำสิ่งที่ไม่มีความคุ้มค่าขึ้น

5. มีความขยันและอดทนในการทำงานเราจะต้องมีความมุ่งมั่นต่องานที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้งานนั้นบรรลุเป้าหมายตามที่ได้ตั้งไว้ เมื่อพบปัญหาหรืออุปสรรคในการทำงานให้นำปัญหาหรืออุปสรรคนั้นมาปรับปรุงและแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งปัญหาหรืออุปสรรคเหล่านั้นจะเป็นบทเรียนที่ทำให้เราแข็งแกร่งและพร้อมที่จะก้าวสู่งานต่อไปได้อย่างมั่นคง

6. มีความรับผิดชอบในการทำงานต้องมีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย ผู้ร่วมงาน และสิ่งแวดล้อม โดยใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

7. มีความตรงต่อเวลาเป็นวินัยพื้นฐานในการทำงาน มีความตรงต่อเวลา ไม่มาทำงานสาย และต้องส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามกำหนด เพราะถ้าเราไม่ส่งงานตามกำหนดจะทำให้ผู้ที่ทำงานต่อจากเราได้รับผลกระทบ และจะทำให้งานนั้นไม่เสร็จตามเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งสร้างความเสียหายต่อองค์กร

ด้านทฤษฎี

1. ได้ศึกษาเรียนรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร กระบวนการทำงาน การใช้ชุดทดสอบภาคสนาม และการนำอาหารส่งตรวจ

2. ได้ศึกษาเรียนรู้ในเรื่องสุขาภิบาลน้ำอุปโภคและบริโภค การเก็บตัวอย่างน้ำและการตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือ

3. ได้ศึกษาเรียนรู้ในเรื่องน้ำเสีย การตรวจน้ำเสียประจำวัน การเก็บตัวอย่างน้ำเสียเพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ

4. ได้เรียนรู้การใช้เครื่องมือสุศาสตร์ ในการตรวจวัดค่าความเข้มของเสียง, เครื่องตรวจวัดดัชนีความร้อน, เครื่องตรวจวัดความเข้มแสง, เครื่องตรวจวัดความเร็วลม, เครื่องตรวจวัดคุณภาพอากาศ และเครื่องตรวจวัดอนุภาคฝุ่นขนาดเล็ก

4.2 ปัญหาและอุปสรรค

จากการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา เป็นระยะเวลา 17 สัปดาห์นั้น นอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับจากทางมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้แล้ว ยังได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติม ซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่นำไปปรับปรุงในการทำงานในอนาคตต่อไป โดยระหว่างการฝึกปฏิบัติงานสหกิจในครั้งนี้ พบปัญหาและอุปสรรค 1 ประการ ดังนี้

1. นักศึกษา

เนื่องจากเป็นครั้งแรกของการปฏิบัติงานจริง ช่วงระยะเวลาเริ่มแรกจึงปฏิบัติงานได้ไม่เต็มที่ และยังไม่เข้าใจถึงลักษณะของงาน ต่อมาช่วงหลังเมื่อมีการปรับตัวพร้อมกับได้รับคำแนะนำจาก เจ้าหน้าที่พี่เลี้ยงในกลุ่มงาน จึงทำงานได้ดีขึ้นตามลำดับ

4.3 ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากทาง กลุ่มงานอาชีวเวชกรรม โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา มีสาขางานอีกหลายงาน จึงควรจัดให้มีการเรียนรู้งานในด้านต่างๆ อย่างครบถ้วนเพื่อเป็นประสบการณ์ที่ดีต่อการทำงานในอนาคต

บรรณานุกรม

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.(2561).คู่มือการดำเนินงาน
สุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามพระราชบัญญัติของกฎกระทรวง
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2567
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส
อาหาร พ.ศ. 2561 (2562, 25 มกราคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 136 ตอนพิเศษ
23 ง เข้าถึงเมื่อ 5 กุมภาพันธ์ 2567
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (2562, 25 มกราคม). ราชกิจจานุเบกษา.
เล่ม 136 ตอนพิเศษ 23 ง เข้าถึงเมื่อ 5 กุมภาพันธ์ 2567
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.หลักการสุขาภิบาลอาหาร และ
อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เข้าถึงเมื่อ 6 กุมภาพันธ์
2567 จาก <https://foodsafety.anamai.moph.go.th>

ภาคผนวก

ภาพกิจกรรมการฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

1. การเก็บตัวอย่างน้ำเสียน้ำทิ้ง



2. การเก็บตัวอย่างน้ำอุปโภคและบริโภค



3. การตรวจวัดคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำประปา



4. การเรียนรู้ระบบบำบัดน้ำเสียและการตรวจวัดคุณภาพน้ำประจำวัน



การเรียนรู้สถานีสูบน้ำเสีย ณ โรงพยาบาลมหาราชน และการตรวจวัดประจำวัน



บ่อปรับสภาพ



บ่อเติมอากาศ



บ่อดกตะกอนและลานตากตะกอน



บ่อสัมผัสคลอรีนและอาคารเก็บเตรียมจ่ายคลอรีน



ผู้ควบคุมไฟฟ้าและการจดบันทึกประจำวัน



5. การตรวจวัดสิ่งแวดล้อมคุณภาพอากาศ ห้องสำนักงาน อาคารผู้ป่วยนอกและอำนวยการ (OPD)



กลุ่มงานกายอุปกรณ์



ออกหน่วยบริการณรงค์เรื่องฝุ่น (PM2.5) ที่รร.อนุบาลเมืองนครราชสีมาและรร.สวนหม่อน



6. การตรวจวัดสิ่งแวดล้อมความเข้มแสงสว่าง
กลุ่มงานกายอุปกรณ์



ห้องสำนักงาน อาคารผู้ป่วยนอกและอำนวยการ (OPD)



กลุ่มงานโภชนาการ



7. งานด้านสุขาภิบาลอาหาร

อบรมพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล



อบรมฟื้นฟูให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร



การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งตรวจและการทดสอบสารตกค้างในอาหาร



การตรวจประเมินตามมาตรฐาน (SAN) ด้านสุขาภิบาลอาหาร



การตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร



8. การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

สำรวจเฝ้าระวังและควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์ของยุง



สำรวจเฝ้าระวังและควบคุมแหล่งเพาะพันธุ์ของหนู



9. การอบรมดับเพลิง

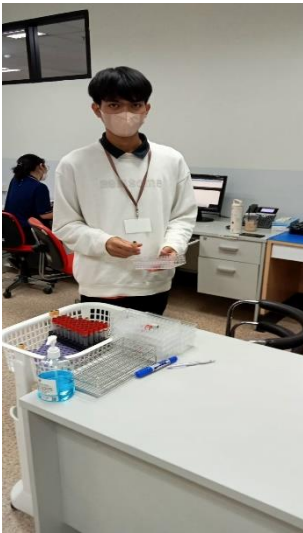


10. การตรวจสอบคุณภาพ

การจัดชุดตรวจสอบคุณภาพเจ้าหน้าที่บุคลากรประจำปีและการอบรม (จบ.)



การตรวจสอบคุณภาพเจ้าหน้าที่บุคลากรประจำปีในโรงพยาบาล



ภาพกิจกรรมการทำโครงการสหกิจศึกษา

1. สํารวจร้านจำหน่ายอาหารของศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา



2. ตรวจวัดความเข้มแสงสว่างร้านจำหน่ายอาหาร



3. ลงตรวจประเมินตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)



ประวัติผู้จัดทำ

1. ชื่อ-นามสกุล นางสาว สุธาทิพย์ สิ้นประกอบ

สาขาวิชา อनाมัยสิ่งแวดลอม

คณะ สาธารณสุขศาสตร์

ประวัติการศึกษา พ.ศ. 2563 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

จากโรงเรียนธราปราสาทเพชรวิทยา อำเภอนอนสูง จังหวัดนครราชสีมา

สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ 71 หมู่ 12 ตำบลดงใหญ่ อำเภอนามาย จังหวัดนครราชสีมา 30110

โทรศัพท์ 0935706572

อีเมล 6340216116@nrru.ac.th หรือ mooksutatip123@gmail.com

2. ชื่อ-นามสกุล นาย สธน สืบจะบก

สาขาวิชา อนามัยสิ่งแวดลอม

คณะ สาธารณสุขศาสตร์

ประวัติการศึกษา พ.ศ. 2563 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

จากโรงเรียนปากช่อง อำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา

สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ 298 หมู่ 3 ตำบลไชยมงคล อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 0972037969

อีเมล 6340216120@nrru.ac.th หรือ flukpong69@gmail.com