

ภาคผนวก จ

แบบฟอร์มการสำรวจสภาวะสุขภาพในโรงครัวของโรงพยาบาลในแบบต่างๆ

ตารางภาคผนวกที่ 3 แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบ สอรวพ.7 หน้าที่ 1

สอรวพ.7

แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลที่ปรุง - ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยโดยมีเกณฑ์ตัดสินมาตรฐาน ดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมากต้องปฏิบัติได้ตามข้อมาตรฐานทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....

ประเภท(รพช./รพท./รพช.).....จำนวนเตียง (สามัญ/พิเศษ)...../.....

จำนวนผู้ป่วย นอก/ใน...../.....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมดคน

ที่อยู่ ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

เขต (เทศบาล / สุขาภิบาล).....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน

2. เจ้าหน้าที่ จำนวน.....คน

3. อื่นๆ จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ / โภชนาการ จำนวน.....คน

2. ลูกจ้าง จำนวน.....คน

3. อื่นๆ จำนวน.....คน

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

ตารางภาคผนวกที่ 4 แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบ สอพร.7 หน้า 2

สอพร.7 หน้า 2

วิธีการใช้แบบสำรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย " " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ต้องครบถ้วนทุกรายการ
 ให้แสดงเครื่องหมาย " X " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องครบถ้วนหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน
 ให้แสดงเครื่องหมาย " -- " ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐาน ในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐานและไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
 ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร	1. สะอาดเป็นระเบียบมีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณ บำบัดน้ำเสีย..... 2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด..... 3. โต๊ะเตรียมปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม..... 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ..... 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี.....					
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนรับอาหาร เช่น 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นส่วนๆ ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง..... 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้น อย่างน้อย 30 ซม..... 9. มีห้องเก็บอาหารโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม..... 10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็น ห้องเย็นที่ต้องมีชั้นวางของซึ่งชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.....					

ตารางภาคผนวกที่ 5 แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบ สอ รพ.7 หน้า 3

		สอ รพ.7 หน้า 3				
เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ค. ภาชนะอุปกรณ์	11. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.....					
	12. การล้างเลียงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด					
	13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงอย่างน้อย 60 ซม.					
	14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลนีนสีขาวหรือสีอ่อน					
	15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน					
	16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค					
	อ่างล้างภาชนะต้องสูงอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้ง ที่ใช้การได้ดี.....					
	17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาด และ การฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ.....					
	18. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในที่มิดชิด และขณะที่ล้างเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด.....					
	19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ในที่มิดชิดและขณะล้างเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด.....					
ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	20. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว).....					
	21. ใช้ถังขยะสภาพดีไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน และมีฝาปิด					
	22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง.....					
	23. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย.....					

ตารางภาคผนวกที่ 6 แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล แบบ สอ รพ.7 หน้า 4

สอ รพ.7 หน้า 4						
เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ประุง ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม.....					
จ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	25. มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ.....					
	26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ.....					
	27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว.....					
	28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้.....					
ช. การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ	29. มีสุขลักษณะนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน.....					
	30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่าง อาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะอุปกรณ์ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีรี และต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน 10 ⁶ โคโลนี / กรัมของอาหาร ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน 10 ² โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน).....					

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร.281 - 4864

ตารางภาคผนวกที่ 7 แบบบันทึกผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัส
อาหารทางแคที่เรีย

แบบบันทึกผลการตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ทางแคที่เรีย ด้วยชุดทดสอบสารละลาย SI-2 ภาคสนาม สำหรับโรคครีวโรงพยาบาลชุมชน จังหวัดสงขลา						
ชื่อโรงพยาบาล.....ประเภท โรงพยาบาลชุมชน จำนวน.....เตียง ที่อยู่ เลขที่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด สงขลา						
ชนิดตัวอย่าง	ผลการตรวจ					หมายเหตุ
	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	ครั้งที่ 5	
1. อาหารคาว (ระบุ)						
2. อาหารคาว (ระบุ)						
3.อาหารสายยาง						
4.อาหารหวาน						
5.ภาชนะ (จาน /ชาม)						
6.แก้วน้ำ						
7.มือผู้ปรุงอาหาร(ระบุชื่อ)						
8.มือผู้ปรุงอาหาร ...(ระบุชื่อ)						
9.....						
10.....						
11.....						
12.....						
13.....						
จำนวนตัวอย่างที่เก็บต่อครั้ง..ตย.						รวม.....ตย.
ผลการตรวจสะอาด(Negative) ตย.						รวม.....ตย.
ผลการตรวจไม่สะอาด(Positive) ตย.						รวม.....ตย.
ลงชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินการ						
วัน/เดือน/ปี ที่เก็บ						