




ต้นฉบับ
เอกสารควบคุม

ประเภทเอกสาร : วิธีปฏิบัติ
เอกสารเรื่อง : การปฏิบัติงานโรงครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
รหัสเอกสาร : WI-งานโรงครัว-๐๐๑
แก้ไขครั้งที่ : ๐๐
วันที่ประกาศใช้ : ๖ มีนาคม ๒๕๖๒
สำเนาที่ :

| ผู้จัดทำ | ผู้เห็นชอบ | ผู้อนุมัติ |
|---|---|---|
|  |  |  |
| (นางสาวศิริลักษณ์ บำรุง) โภชนากร | (นางรุ่งนภา ทองธานี) นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ | (นายเจษฎา พัชรเวทิน) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลกันทรวิชัย |

| | |
|---|---------------------------------|
| โรงพยาบาลกันทรวิชัย | รหัสเอกสาร : WI-งานโรงครัว-๐๐๑ |
| กลุ่มงานบริหารทั่วไป งานโรงครัว | แก้ไขครั้งที่ : ๐๐ |
| ประเภทเอกสาร : วิธีปฏิบัติ | วันที่ประกาศใช้ : ๖ มีนาคม ๒๕๖๒ |
| เอกสารเรื่อง : การปฏิบัติงานโรงครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย | หน้า : ๒/๔ |

๑. วัตถุประสงค์

เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว ดำเนินงานอย่างเป็นระเบียบแบบแผน ควบคู่กับความปลอดภัยที่ได้จากการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานในครัว

๒. ขอบเขต

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว และเจ้าหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง โรงพยาบาลกันทรวิชัย

๓. คำนิยาม

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว เพื่อประกอบอาหารให้แก่ผู้ป่วยใน

๔. ผู้รับผิดชอบ

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว

๕. วิธีปฏิบัติ

๑. ปฏิบัติงานโรงครัวอย่างปลอดภัย

๑. ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ
๒. ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆ อย่างถูกต้อง
๓. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่างๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
๔. ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาล ไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้

๒. การปฏิบัติงานโรงครัวอย่างมีสุขอนามัย

๑. รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด
๒. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน
๓. ไม่สวมใส่เครื่องประดับในการปฏิบัติงาน เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ
๔. กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ
๕. กำจัดขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม

๓. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร

๓.๑ มีการจัดแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อับทึบ ไม่มีมลภาวะรบกวน

๓.๑ พื้น ผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

๓.๒ โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณตาไฟ ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สเตนเลส กระเบื้อง มีสภาพดี และสูงจากพื้น ๖๐ ซม.

| | |
|---|---------------------------------|
| โรงพยาบาลกันทรวิชัย | รหัสเอกสาร : WI-งานโรงครัว-๐๐๑ |
| กลุ่มงานบริหารทั่วไป งานโรงครัว | แก้ไขครั้งที่ : ๐๐ |
| ประเภทเอกสาร : วิธีปฏิบัติ (ต่อ) | วันที่ประกาศใช้ : ๖ มีนาคม ๒๕๖๒ |
| เอกสารเรื่อง : การปฏิบัติงานโรงครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย | หน้า : ๓/๔ |

๔. ภาวะและอุปกรณ์

๔.๑ ภาวะและอุปกรณ์ เช่น งาน ชาม ช้อน ส้อม ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย

๔.๒ ภาวะและอุปกรณ์สำหรับผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ แยกล้าง มีการลวกน้ำร้อน และเก็บภาวะอุปกรณ์มิดชิด

๔.๓ เขียงมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร

๕. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร

๕.๒ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

๕.๓ เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีผลการตรวจสุขภาพในปีนั้น มีระบบการให้การรักษาพยาบาลและประวัติการเจ็บป่วย

๕.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือ และนิ้วมือ ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิด ให้มิดชิด

๖. การควบคุมสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

มีการตรวจสุขภาพ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนมีการตรวจสุขภาพปีละ ๑ ครั้ง โดยตรวจ

- x-ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค , ตรวจคอ ดูการอักเสบ

- rectal swab culture เพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera, พยาธิต่างๆ

- ตรวจร่างกายทั่วไป เพื่อดูโรคผิวหนัง ความดัน, สายตา , น้ำตาลในเลือด, ไขมันในเส้นเลือด

๗. การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารและภาวะ

- มีการตรวจความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จและภาวะอุปกรณ์ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และมีระบบการควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

๘. ระบบน้ำอุปโภค บริโภค

- มีน้ำอุปโภค บริโภค ปริมาณเพียงพอ

- มีบริการน้ำดื่มที่ถูกต้องลักษณะ

- มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มทุก ๖ เดือน

| | |
|---|---------------------------------|
| โรงพยาบาลกันทรวิชัย | รหัสเอกสาร : WI-งานโรงครัว-๐๐๑ |
| กลุ่มงานบริหารทั่วไป งานโรงครัว | แก้ไขครั้งที่ : ๐๐ |
| ประเภทเอกสาร : วิธีปฏิบัติ (ต่อ) | วันที่ประกาศใช้ : ๖ มีนาคม ๒๕๖๒ |
| เอกสารเรื่อง : การปฏิบัติงานโรงครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย | หน้า : ๔/๔ |

๙. การป้องกันการติดเชื้อจากอาหาร

๙.๑ เลือกซื้ออาหารจากแหล่งที่ปลอดภัยไว้ใจได้ เนื้อสัตว์ถูกสุขลักษณะ ผักและผลไม้ไม่มีสารเคมีกำจัดแมลง อาหารที่ซื้อจะต้องใหม่ สดและสะอาด

๙.๒ เก็บอาหารในภาชนะมีที่ห่อหุ้ม วางบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และตั้งห่างผนังห้อง

๑๐. การนำส่งและการเสิร์ฟอาหาร ให้ผู้ป่วย

๑๐.๑ เจ้าหน้าที่นำส่งอาหารสวมผ้าปิดปาก ปิดจมูกขณะจัดเตรียมอาหาร ไม่สัมผัสอาหารขณะนำอาหารไปให้ผู้ป่วย

๑๐.๒ การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วด้วยรถเข็นที่ปกปิดมิดชิด

๑๐.๓ อาหารที่นำส่งบรรจุในภาชนะมีที่ห่อหุ้มมิดชิด

๑๑. การกำจัดเศษอาหาร เศษอาหารที่เกิดจากการประกอบอาหาร และเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทาน ใส่ถุงและถังที่กั้นการรั่วซึมของน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ตั้งไว้ภายนอกอาคารบนพื้นคอนกรีต และล้างทำความสะอาดถังบรรจุเศษอาหารทุกครั้งเมื่อนำเศษอาหารไปกำจัด

๖. เอกสารอ้างอิง

คู่มืออาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน โดย คณะกรรมการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน โครงการสุขภาพ ความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม(SHE) คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ๒๕๕๘ (ISBN)๙๗๔-๒๘๔-๔๔๙-๖

.....