



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ
ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๖/ ๘๓๗ วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข
เรียน ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร ผู้ประกอบการโรงครัว และผู้เกี่ยวข้อง

ด้วย โรงพยาบาลเขาค้อ โดยกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม ในบทบาทผู้จัดการงาน
โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโดย
เน้นการบริหารจัดการ ควบคุม ตรวจสอบการดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพ และบูรณาการ
ร่วมกับทุกภาคส่วน เพื่อสร้างความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องให้ตระหนักถึงความสำคัญของการ
เลือกซื้ออาหาร ผัก ผลไม้ที่ปลอดภัย ซึ่งอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่
สะอาด และมีสิ่งปนเปื้อน เป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรค เพื่อขับเคลื่อนงานร่วมกัน อันจะนำไปสู่การมีสุข
ภาวะที่เป็นสุขของประชาชน นั้น

ในการนี้ จึงขอเรียนเชิญเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัย ผู้ประกอบการร้านค้า ร้าน
สวัสดิการ ในโรงพยาบาล ผู้ประกอบการโรงครัว ร่วมประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียงานอาหารปลอดภัยในสถาน
บริการสาธารณสุข ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ ณ ห้องประชุมชัชติยา ตั้งแต่เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นายศุภสิทธิ์ สุชี)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

โทร ๐-๕๖๗๒-๘๐๗๕-๗ ต่อ ๑๖๑

โทรสาร ๐-๕๖๗๒-๘๐๕๔

<http://www.khaokhohospital.com>

กำหนดการ
ประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข
วันพฤหัสบดี ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕
ณ ห้องประชุมชัชฎิยา โรงพยาบาลเขาค้อ

.....

๑๓.๓๐-๑๔.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๑๔.๐๐ -๑๔.๑๕ น.	เปิดการประชุม โดย คุณนพธดา สุขปภารัชต์ หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม
๑๔.๑๕ - ๑๕.๐๐ น.	ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข โดย คุณมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล นักวิชาการสาธารณสุข และ คุณปรีชาดี ฤทธิงาม นักโภชนาการ
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ร่วมวางแผนพัฒนางานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข โดย คุณมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล นักวิชาการสาธารณสุข และคณะ



บันทึกข้อความ

โรง	2334
เลขที่	
วันที่	17 ธ.ย. 2565
เวลา	13.09

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๑/

วันที่ 17 ธ.ย. 2565

เรื่อง รายงานการประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข (ตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้) และขออนุญาตนำขึ้นเผยแพร่ บนเว็บไซต์ของ รพ. และช่องทางอื่น

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

ตามที่ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ โดย นายแพทย์ศุภสิทธิ์ สุขี ได้เชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เพื่อชี้แจงแนวทางและร่วมวางแผนการดำเนินงานตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้แก่เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านสวัสดิการ ผู้ประกอบการโรงครัว โดยไม่ใช้งบประมาณ กำหนดดำเนินงานในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ น. ณ ห้องประชุมชัชฎิยา โรงพยาบาลเขาค้อ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลการประชุมดังกล่าวให้ท่านทราบและขออนุญาตนำภาพถ่ายการประชุมเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงานและเผยแพร่ช่องทางอื่น เช่น เฟสบุค รายละเอียดตามที่แนบเรียนมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

(นางนพรดา สุปการิชต์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นายศุภสิทธิ์ สุขี)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

รายงานการประชุมโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

เมื่อวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕

ณ รพ.เขาค้อ

ผู้มาประชุม

๑. นายภมรศักดิ์ อินสลุต	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๒. นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๓. นางสาวปริชาติ ฤทธิงาม	ตำแหน่ง	นักโภชนาการ
๔. นางสาวเพชร ลิ้มขัตติ	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุข

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางสาววงศ์เดือน แซ่ท้าว	ครัวคุณแอม
๒. นางปริศนา ไครเครือ	ร้านสามปอ
๓. นางบุญส่ง เหมือนแก้ว	ร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาล
๔. นายภาศินัย ขวัญสิน	ร้านสามปอ
๕. นายปิยวัฒน์ สมเนตร	ร้านก๋วยเตี๋ยว
๖. นายชานนท์ เหมือนแก้ว	ร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาล
๗. นางกวิรัตน์ ฮวดปากน้ำ	ร้านลาบเหนื่อ
๘. นางคำแพง บัญญัติ	โรงครัว
๙. นางลี ทรงสวัสดิวงศ์	ร้านลาบเหนื่อ
๑๐. นางเยอ แซ่ว่าง	

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๓๐ น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ ๑. เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

คุณมาลี ทำหน้าที่แทนประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้วสิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการคุณภาพความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายให้ทุกโรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยเน้นการบริหารจัดการควบคุม ตรวจสอบการดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพและบูรณาการร่วมกับทุกภาคส่วน รวมทั้งพัฒนาความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้องให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย เพื่อให้ผู้รับบริการภายในโรงพยาบาลได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ลดอัตราการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด

ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย โรงพยาบาลเขาค้อ จึงได้จัดทำโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเฝ้าระวังตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด โดยงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยร่วม งานสุขาภิบาลอาหาร และงานโภชนาการ จะมีการจัดอบรมให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในโรงพยาบาล และสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารของร้านอาหาร ร้านค้าสวัสดิการ รวมถึงผู้ประกอบการโรงครัว ในสังกัดของโรงพยาบาล

เขาคือ เดือนละ ๑ ครั้ง โดยตรวจหาความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ(๑๑๓) และตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว และตรวจหารสารเคมีตกค้างในผักวาระที่ ๒. เรื่องรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ ๓. เรื่องสืบเนื่อง(ถ้ามี)

วาระที่ ๔. เรื่องเสนอเพื่อทราบและพิจารณา

งานอาสาสมัครและความปลอดภัยร่วมกับงานสุขภิบาล และงานโภชนาการ โรงพยาบาลเขาค้อ ร้านค้าสวัสดิการ ร้านค้าประกอบการ มีมติให้ดำเนินงานอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักผลไม้ ดังนี้

๑. ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารทุกเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง

การวิเคราะห์	วิธีการเก็บตัวอย่างเพื่อส่งวิเคราะห์
๑. สารบอแรกซ์ (B)	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ทุกชนิดเช่น หมูบด ลูกชิ้น เนื้อ ไส้กรอก หัวไชโป๊ หมูยอ ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๒. สารฟอร์มาลิน (F)	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารทะเล ผักผลไม้สด เครื่องในสัตว์ เห็ดทุกชนิด เช่น ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึกสด กุ้งสด หอย ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๓. สารกันรา (S)	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นอาหารหมักดองทุกชนิด เช่น แหนม หมูยอ พริกแห้ง พริกป่น ปลาร้า หอยดอง ผักและผลไม้ดอง ฯลฯ ปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๔. สารฟอกขาว กลุ่มซัลไฟต์ (SH)	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นสีขาว เช่น ถั่วงอก ยอดมะพร้าวอ่อน กระจ่างขอย ชิงขอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ ปริมาณที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๕. สารฆ่าแมลง	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผัก ผลไม้สด เช่น กวางตุ้ง ผักกาดขาว ผักบุ้ง กะหล่ำปลี กระบี่ แตงกวา แอปเปิ้ล ส้ม เป็นต้นปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม
๖. ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (๑๑๓) ในการปนเปื้อนภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหาร	

๒. ตรวจร้านอาหารด้านสุขภิบาล ๑๕ ข้อ

ปัจจุบันวิถีชีวิตของประชาชนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้าน การบริโภคอาหารจึงเปลี่ยนจากการปรุงประกอบอาหารเอง เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ หากเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลทางโรงพยาบาลก็ต้องทำอาหารให้ผู้ป่วยรับประทาน ถ้าไม่ระมัดระวังเรื่องความปลอดภัยของวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง ประกอบอาหาร ประชาชนมีโอกาสที่จะได้รับเชื้อโรคหรือสารปนเปื้อนจากอาหาร ดังนั้นการป้องกันโรคติดต่อต่างๆ ที่อาจเกิดได้จากการบริโภคอาหาร ทำได้โดยการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารเช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหารก่อนและหลังปรุง ความสะอาดของภาชนะและเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งอนามัยของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร ดังนั้นจึงต้องมีการตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขภิบาลอาหาร เดือนละ ๑ ครั้ง เพื่อให้ประชาชนหรือผู้ป่วยที่เข้ามาใช้บริการในโรงพยาบาลได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ

๓. การดูแลบ่อตกไข่มัน ร้านค้าประกอบทั้ง ๓ ร้าน แบ่งกันดูแลโดยแบ่งเวรดูแลร้านละ ๑ เดือน
๔. อบรมผู้ประกอบการอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ จะจัดอบรมผ่านระบบ Zoom ขอความร่วมมือทุกร้านเข้าร่วมอบรมในวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๕ สำหรับผู้ประกอบการ และ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๕ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
๕. ผู้ประกอบอาหารได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ทุกคน
- วาระที่ ๕. เรื่องอื่นๆ

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๐๐ น.



(นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
ผู้จัดรายการประชุม



(นางนพรดา สุขปาริชาติ)
ผู้ตรวจรายการประชุม

