



## บันทึกข้อความ

โรงพยาบาลเขาค้อ  
338  
17 มิ.ย 2565  
13 12 3

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๑/

วันที่ ๐๗ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ และขออนุญาตนำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ของ  
โรงพยาบาลและช่องทางอื่น

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

ตามที่ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ โดย นายศุภสิทธิ์ สุขี ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ ได้เชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ร่วมดำเนินการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ให้ความรู้สุขภาพโภชนาการกับผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านสวัสดิการ ผู้ประกอบการโรงครัว โดยใช้บารุงโรงพยาบาลเขาค้อ จำนวน ๖,๘๓๗ บาท กำหนดดำเนินงาน ในวันที่ ๓ เมษายน - ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลให้ท่านทราบว่า โครงการอยู่ระหว่างดำเนินการ ซึ่งจะเสร็จสิ้นโครงการ ในวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ นี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

(นางนงพรดา สุขปลาริษฐ์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นายศุภสิทธิ์ สุขี)

นายแพทย์สุวิทย์ สุขี  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

# ข่าวสารประชาสัมพันธ์ โรงพยาบาลเขาค้อ Khaokho Hospital



น.พ.ศุภสิทธิ์ สุทธิ  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ



วันที่ 31 มีนาคม 2565 เวลา 13.30 น. งานอาชีพอนามัยและความปลอดภัย ร่วมกับงานอนามัยสิ่งแวดล้อม รพ.เขาค้อ พร้อมด้วย เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ได้ร่วมประชุม วางแผนชี้แจงการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ กับกลุ่มเป้าหมาย โดยมีร้านอาหารเข้าร่วมประชุมทั้งหมด 4 ร้าน ร้านค้าสวัสดิการ 1 ร้าน โรงครัว 1 แห่ง และตัวแทนผู้บริโภค



อัตลักษณ์ โรงพยาบาลเขาค้อ  
ลูกค้าสำคัญ ทำงานเป็นทีม

โรงพยาบาลเขาค้อ 75 หมู่ 1 ต.เขาค้อ  
อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์  
โทร 015672-8075 - 6  
[www.khaokhohospital.go.th](http://www.khaokhohospital.go.th)







## บันทึกข้อความ

โรงพยาบาลเขาค้อ ๕  
๔335  
17 มิ.ย 2565  
73 123

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๑/

วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ และขออนุญาตนำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ของ  
โรงพยาบาลและช่องทางอื่น

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

ตามที่ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ โดย นายศุภสิทธิ์ สุขี ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ ได้เชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ร่วมดำเนินการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ให้ความรู้สุขภาพโภชนาการกับผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านสวัสดิการ ผู้ประกอบการโรงครัว โดยใช้งบบำรุงโรงพยาบาลเขาค้อ จำนวน ๖,๘๓๗ บาท กำหนดดำเนินงาน ในวันที่ ๓ เมษายน - ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลให้ท่านทราบว่า โครงการอยู่ระหว่างดำเนินการ ซึ่งจะเสร็จสิ้นโครงการ ในวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ นี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

(นางนงพรดา สุขปลารค์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นายศุภสิทธิ์ สุขี

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเขาค้อ  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ



แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
ตามประกาศสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
เรื่อง แนวทางการเผยแพร่ข้อมูลต่อสาธารณะผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน พ.ศ.๒๕๖๑  
สำหรับหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค โรงพยาบาลเขาค้อ

แบบฟอร์มการขอเผยแพร่ข้อมูลผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค  
โรงพยาบาลเขาค้อ

ชื่อหน่วยงาน โรงพยาบาลเขาค้อ

วัน/เดือน/ปี ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

หัวข้อ รายงานผลการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ตามปีงบประมาณ ๒๕๖๕ และขออนุญาตนำขึ้น  
เผยแพร่บนเว็บไซต์ของโรงพยาบาลและช่องทางอื่น

รายละเอียดข้อมูล(โดยสรุปหรือเอกสารแนบ

รายงานผลการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ตามปีงบประมาณ ๒๕๖๕

หมายเหตุ

ผู้รับผิดชอบในการให้ข้อมูล

นพธดา สุขปการัชต์

(นางนพธดา สุขปการัชต์)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

วันที่.....๓๐.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๕

ผู้อนุมัติรับรอง

ชุลีพร พงษ์ปรีชา

(นางชุลีพร พงษ์ปรีชา)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

วันที่.....๓๐.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๕

ผู้รับผิดชอบการนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่

วรรณพล พรรณทอง

(..นายวรรณพล พรรณทอง..)

ตำแหน่ง...นักวิชาการคอมพิวเตอร์ปฏิบัติการ

วันที่.....๓๐.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๕



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๖/ ๘๓ ๘

วันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข

เรียน ผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร ผู้ประกอบการโรงครัว และผู้เกี่ยวข้อง

ด้วย โรงพยาบาลเขาค้อ โดยกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม ในบทบาทผู้จัดการงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโดยเน้นการบริหารจัดการ ควบคุม ตรวจสอบการดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพ และบูรณาการร่วมกับทุกภาคส่วน เพื่อสร้างความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหาร ผัก ผลไม้ที่ปลอดภัย ซึ่งอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด และมีสิ่งปนเปื้อน เป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรค เพื่อขับเคลื่อนงานร่วมกัน อันจะนำไปสู่การมีสุขภาพที่เป็นสุขของประชาชน นั้น

ในการนี้ จึงขอเรียนเชิญเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัย ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านสวัสดิการ ในโรงพยาบาล ผู้ประกอบการโรงครัว ร่วมประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕ ณ ห้องประชุมขัติยา ตั้งแต่เวลา ๑๓.๓๐-๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นายศุภสิทธิ์ สุธี)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

โทร ๐-๕๖๗๒-๘๐๗๕-๗ ต่อ ๑๖๑

โทรสาร ๐-๕๖๗๒-๘๐๕๔

<http://www.khaokhoi.hospital.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 สุขปการรัตน์ หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม
๑๔.๑๕ - ๑๕.๐๐ น.	ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในสถานบริการสาธารณสุข โดย คุณมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล นักวิชาการสาธารณสุข และ คุณปริชาติ ฤทธิ์งาม 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 ห้องประชุมชิตยา โรงพยาบาลเขาค้อ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลการประชุมดังกล่าวให้ท่านทราบและขออนุญาตนำภาพถ่ายการประชุมเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงานและเผยแพร่ช่องทางอื่น เช่น เฟสบุ๊ค รายละเอียดตามที่แนบเรียนมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

(นางนงพรดา สุภารัตต์)  
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นาย ศุภสิทธิ์ สุขี)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ กิจการภายใน  
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

## รายงานการประชุมโครงการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้

เมื่อวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕

ณ รพ.เขาค้อ

### ผู้มาประชุม

๑. นายภมรศักดิ์ อินสลด	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๒. นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล	ตำแหน่ง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๓. นางสาวบริษาดิ อุตริ้งาม	ตำแหน่ง	นักโภชนาการ
๔. นางสาวเพชร ลิขิต	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. นางกวิณรัตน์ 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 การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้วสิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการคุณภาพความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน ตามที่กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายให้ทุกโรงพยาบาลในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยเน้นการบริหารจัดการควบคุม ตรวจสอบการดำเนินงานทุกกระบวนการให้มีประสิทธิภาพและบูรณาการร่วมกับทุกภาคส่วน รวมทั้งพัฒนาความรู้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบและผู้ที่เกี่ยวข้องให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย เพื่อให้ผู้รับบริการภายในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ลดอัตราการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด

ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย โรงพยาบาลเขาค้อ จึงได้จัดทำโครงการตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเฝ้าระวังตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด โดยงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยร่วม งานสุขาภิบาลอาหาร และงานโภชนาการ จะมีการจัดอบรมให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในโรงพยาบาล และผู้ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารของร้านอาหาร ร้านค้าสวัสดิการ รวมถึงผู้ประกอบการโรงครัว ในสังกัดของโรงพยาบาล



เขาคือ เดือนละ ๑ ครั้ง โดยตรวจหาความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ(๑๑๓) และตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว และตรวจหาสารเคมีตกค้างในผัก วาระที่ ๒. เรื่องรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ ๓. เรื่องสืบเนื่อง(ถ้ามี)

วาระที่ ๔. เรื่องเสนอเพื่อทราบและพิจารณา

งานอาชีพอนามัยและความปลอดภัยร่วมกับงานสุขภิบาล 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 กระชายขอย ชิงขอย เส้นก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ ปริมาณที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๑๐ กรัม
๕. สารฆ่าแมลง	เก็บตัวอย่างอาหารที่เป็นผัก ผลไม้สด เช่น กวางตุ้ง ผักกาดขาว ผักบุ้ง กะหล่ำปลี คะน้า แตงกวา แอปเปิ้ล ส้ม เป็นต้นปริมาณขั้นต่ำที่เก็บเพื่อส่งวิเคราะห์ต่อ ๑ ตัวอย่างคือ ๒๐๐ กรัม
๖. ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (๑๑๓) ในการปนเปื้อนภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหาร	

๒. ตรวจร้านอาหารด้านสุขภิบาล ๑๕ ข้อ

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

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

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๐๐ น.



( นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล )  
ผู้จัดรายการประชุม



( นางนพธดา สุขปาร์ชด์ )  
ผู้ตรวจรายการประชุม

