

 โรงพยาบาลท่าแซะ	นโยบาย	
	นโยบายและวิธีปฏิบัติเลขที่ : WI-IC-.....	
เรื่อง : ข้อเสนอแนะแนวปฏิบัติการจัดการอาหาร ผู้ป่วยในโรงพยาบาล	แก้ไขครั้งที่.....2.....	
	วันที่ : มกราคม 2565	
แผนก : งานป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล	แผนกที่เกี่ยวข้อง : ทุกแผนกที่ให้การ รักษาพยาบาลผู้ป่วยใน รพ.ท่าแซะ	
คณะผู้จัดทำ : (นางสาวจิรวรรณ อินทนา) เลขานุการงานป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ ในโรงพยาบาลท่าแซะ	ผู้อนุมัติ : (นายระติ ชูรักษ์) เกสัชกรชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลท่าแซะ	

นโยบาย

เจ้าหน้าที่ทุกคนในโรงพยาบาล จะต้องปฏิบัติตามแนวปฏิบัติการจัดการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

วิธีปฏิบัติ

หน่วยโภชนาการมีหน้าที่จัดหาและผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วย บุคลากร/เผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร
 โภชนาการ

บุคลากรที่ปฏิบัติงานในหน่วยโภชนาการ

- หัวหน้าหน่วยโภชนาการ
- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน คุณสมบัติของหัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์
- วุฒิการศึกษาที่เหมาะสมปริญญาตรีเป็นอย่างต่ำ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการ :

การดูแลสุขภาพบุคลากร

- ควรได้รับความรู้ คำแนะนำเกี่ยวกับการปฏิบัติเมื่อเกิดการเจ็บป่วย โดยเฉพาะโรคระบบทางเดินอาหาร และระบบทางเดินหายใจ ความสำคัญของสุขอนามัยส่วนบุคคล และการล้างมือ การเตรียม การประกอบ การนำส่ง และการเก็บอาหารอย่างเหมาะสม การทำความสะอาดอุปกรณ์ สถานที่เตรียมอาหาร และการจัดการมูลฝอย
- ควรมีการตรวจสุขภาพประจำปี การได้รับภูมิคุ้มกันที่จำเป็น ตรวจ HbSAg และเชื้อก่อโรคในอุจจาระ

1. การปฏิบัติตนของบุคคลากรที่ปรุงและจัดจ่ายอาหารในหน่วยโภชนาการ

แต่งกายสะอาด สวมหมวกหรือผ้าคลุมผมและผ้ากันเปื้อน ใส่รองเท้าน้ำ 1.1

ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมแหวน ล้างมือและเล็บให้สะอาดด้วยสบู่และน้ำก่อนเตรียมอาหาร
ภายหลัง การสัมผัสสิ่งของที่ไม่สะอาดและหลังจากเข้าห้องน้ำ

สวมหน้ากากอนามัยขณะปฏิบัติงาน 1.3

มีอุจจาระร่วงหรือเป็นบิด หรือมีแผลเปิดหรือตุ่มหนองที่มือ ให้ละเว้นการบุคคลากรที่ 1.4
ปฏิบัติงาน

ไม่สูบบุหรี่ 1.5

2. การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงครัวและการจัดการมูลฝอย

บริเวณพื้นควรสะอาดและแห้ง ท่อระบายน้ำมีฝาปิด 2.1

มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เตรียม ผลิต บรรจุและแจกจ่ายอาหาร 2.2

การสัญจรของอาหารดิบและอาหารพร้อมบริโภคควรแยกออกจากกัน 2.3

2.4 มีที่รองรับมูลฝอยในที่เตรียมหรือปรุงอาหารและบริเวณที่ล้างภาชนะและอุปกรณ์

2.5 เศษอาหารที่เหลือแต่ละมือไม่นำไปเลี้ยงสัตว์ ยกเว้นได้ผ่านกระบวนการทำลายเชื้อด้วย
การต้มก่อน

3. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้

3. 1 เครื่องมือ เครื่องใช้ เป็นวัสดุที่มีผิวเรียบ เพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่เป็นสนิม
และไม่มี รอยแตกร้าว

3. 2 เชียง เป็นแผ่นเรียบ มั่นคง แข็งแรง ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีเชื้อรา

3. เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้และเชียงแยกประเภทการใช้งานกับ อาหารสุก 3ลไม้

3. ภาชนะใส่อาหารต้องสะอาด และแห้งก่อนนำมาใช้เตรียมอาหาร 4

3.5 โตะที่ใช้เตรียมอาหารมั่นคง แข็งแรง ทำด้วยวัสดุไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดง่าย

ภายหลังประกอบอาหารให้ล้างอุปกรณ์เครื่องใช้ให้สะอาดและผึ่งให้แห้ง

3. รถนำส่งอาหารผู้ป่วย 6 ทำด้วยวัสดุแข็งเรียบ มีที่ระบายน้ำ ไม่อับชื้น ปิดมิดชิด เพื่อป้องกัน
สัตว์ พาหะนำโรค และง่ายต่อการทำความสะอาด หลังส่งอาหารให้ล้างทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง
ถ้ามีอาหารหก ให้เช็ดทำความสะอาดทันที

3.7 ตู้เย็นเก็บอาหารต้องมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ ขอบยางไม่มีเชื้อรา และตรวจสอบ
อุณหภูมิ ของตู้เย็นทุกวัน

4. การเลือกซื้อวัตถุดิบ

4.1. เลือกวัตถุดิบ อาหารและเครื่องดื่มนิวที่ใหม่และสด จากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพดีและได้มาตรฐาน

4.2. ตรวจสอบสภาพอาหารขณะที่ผู้ผลิตผู้จำหน่ายมาส่ง/

5 . การประกอบอาหาร

5.1. พื้นที่ในการปรุงอาหารควรสูงจากพื้นอย่างน้อย เช่นต 60เมตร

.5.2ล้างอาหารสดก่อนนำไปประกอบอาหาร

.5.3ประกอบอาหารให้ได้อุณหภูมิเพียงพอและเวลาที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร

.5.4ล้างผักและผลไม้ให้สะอาดก่อน

.5.5ใส่ถุงมือหรือใช้ช้อนหรือทัพพีเมื่อต้องสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้วหรืออาหารที่พร้อมบริการ

.5.6ชิมอาหารโดยตักใส่ถ้วยแบ่ง

.5.7บุคลากรที่ไม่เกี่ยวข้อง ไม่ควรเข้าไปในบริเวณที่เตรียมหรือประกอบอาหาร

.6การเก็บรักษาอาหารที่ปรุงแล้วก่อนนำส่งและตักแบ่ง

ถ้าไม่สามารถแจกจ่ายอาหารที่ปรุงเสร็จทันทีให้เก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับอาหารแต่ละประเภท

.7การแจกจ่ายอาหาร

อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วให้นำแจกจ่ายทันที ถ้าไม่สามารถทำได้ทันทีให้เก็บรักษาไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดหรือเก็บในตู้เย็น

.8การล้างภาชนะและเครื่องใช้

.8.1จัดเศษอาหารออกก่อนล้าง

.8.2ล้างภาชนะด้วยเครื่องล้างจานที่มีอุณหภูมิ 82 °C/180 °F ถ้าไม่มีให้ลวกหรือต้มหลังจากล้าง

.8.3การล้างด้วยมือให้ใส่ถุงมือยางหนา ใช้น้ำและน้ำยาล้างจานล้างให้สะอาดและผึ่งให้แห้ง

.9การตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหารเมื่อมีหรือสงสัยว่ามีการระบาด

ให้ความร่วมมือกับคณะกรรมการควบคุมโรคติดต่อในการสอบสวนโรคในกรณีเกิดการเจ็บป่วยของโรกระบบทางเดินอาหารในผู้ป่วยหรือบุคลากรที่สงสัยว่าจะเกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร

สิ่งที่ไม่ควรปฏิบัติ

.1 วางอาหารบนพื้น

.2นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณอาคารโภชนาการ

.3ฉีดยาฆ่าแมลงบริเวณอาคารและบริเวณใกล้เคียง

.4 บุคลากรที่มีการติดเชื้อหรือเป็นพาหะของเชื้อในระบบทางเดินอาหาร ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

อาหารเหลว

.1การจัดสถานที่

ห้องเตรียมอาหารและประกอบอาหาร ควรเป็นห้องแยกเฉพาะและเป็นห้องปรับอากาศ

.2การปฏิบัติตนของเจ้าหน้าที่ผลิตอาหารเหลว

.2.1เปลี่ยนรองเท้าก่อนเข้าห้องเตรียมและประกอบอาหาร

.2.2สวมเสื้อคลุม สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม หน้ากากอนามัยเมื่อเข้าห้องเตรียมและประกอบ

อาหาร

.2.3เคร่งครัดต่อการล้างมือให้ทั่วถึงด้วยสบู่ผสมน้ำยาทำลายเชื้อนาน วินาที สวมถุง 15-10 มือสะอาดเมื่อเตรียมและประกอบอาหารทุกครั้ง

.3การทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะ

.3.1เครื่องปั่นอาหารเหลว ล้างทำความสะอาดภายหลังใช้งาน แล้วส่งอบไอน้ำร้อน

.3.2อุปกรณ์และภาชนะอื่นๆ ล้างทำความสะอาด ภายหลังใช้งานและต้มในน้ำเดือดนาน 20

นาที

.3.3อุปกรณ์ที่ใช้บรรจุอาหารเหลวที่จะใช้ให้อาหารผู้ป่วยจะต้องสะอาด ส่วนถุงบรรจุ หรือ ชุดหยด อาหารเหลว ซึ่งทำความสะอาดและทำลายเชื้อยาก ควรใช้เพียงครั้งเดียว

.4การเตรียมส่วนประกอบอาหาร

.4.1ล้างทำความสะอาดอาหารสดและไข่ให้สะอาดก่อนนำมาประกอบอาหาร

.4.2ส่วนประกอบอาหารต่างๆ เช่น เกลือ น้ำมัน น้ำเชื่อม น้ำต้ม ให้เตรียมใช้เฉพาะมือ

.4.3บรรจุอาหารในภาชนะที่มีฝาปิดตลอดเวลา

.5การดูแลอาหารที่ผลิตแล้ว

.5.1บรรจุอาหารเหลวในขวดแก้วหรือภาชนะบรรจุที่สะอาดให้ปริมาณเพียงพอต่อมือต่อผู้ป่วย คน 1 เท่านั้น

.5.2แจกจ่ายอาหารไปยังหอผู้ป่วยทันทีภายหลังผลิต

.5.3ในกรณีไม่สามารถแจกได้ทันที ต้องเก็บอาหารเหลวไว้ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ 8-2°C

.5.4ที่หอผู้ป่วย เมื่ออาหารเหลวมาถึงให้แจกแก่ผู้ป่วยทันที เฉพาะมือกลางคืนให้เก็บไว้ในตู้เย็นที่มี อุณหภูมิ 8-2 °C ตลอดเวลาจนกว่าจะให้ผู้ป่วย

.6 การขนส่งใช้ภาชนะที่มั่นคงแข็งแรงมิดชิดและทำความสะอาดง่ายเพื่อบรรจุขวดอาหารเหลวหรือ ภาชนะบรรจุในการขนส่ง