



กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์

แบบประเมินตามเกณฑ์ GREEN & CLEAN Hospital ปี 2563 เขตสุขภาพที่ 8 อุตรดิตถ์

ชื่อโรงพยาบาล

ที่ตั้งโรงพยาบาล.....

ผู้บริหารสูงสุด.....

ผู้รับผิดชอบหลัก.....เบอร์ติดต่อ.....

ผู้ประเมิน.....

ผลการรับรอง

ปี 60 ระดับ.....

ปี 61 ระดับ.....

ปี 62 ระดับ.....

ปี 63 ระดับ.....

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
ขั้นตอนที่ 1 สร้างกระบวนการพัฒนา					
	1. มีการกำหนดนโยบาย จัดทำแผนการขับเคลื่อน พัฒนาศักยภาพ และสร้างกระบวนการสื่อสารให้เกิดการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม GREEN & CLEAN Hospital อย่างมีส่วนร่วมของคนในองค์กร	1. โรงพยาบาลมีนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงานพร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ทราบทั้งองค์กร 2. มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ G & C Hospital 3. พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ให้มีองค์ความรู้ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม G & C Hospital เช่น การอบรมหลักสูตรการป้องกัน และระงับการแพร่เชื้อหรืออันตรายที่อาจเกิดจากมูลฝอยติดเชื้อ การควบคุมระบบบำบัดน้ำเสีย 4. มีคณะทำงานหรือผู้รับผิดชอบ เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม G & C Hospital (คำสั่งเป็นปัจจุบัน, ผู้รับผิดชอบหลัก, ผู้รับผิดชอบแต่ละกิจกรรม GREEN 5. มีการสื่อสารสาธารณะเพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมทั้งองค์กร			
ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรม GREEN					
ระดับพื้นฐาน					
G: Garbage (การจัดการมูลฝอยทุกประเภท)	2. มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามกฎหมาย กฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้อ พ.ศ. 2545	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		
			มี ไม่มี		

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
		<p>ลักษณะของรถเข็นที่ใช้เคลื่อนย้ายมูลฝอยติดเชื้อ</p> <p>15. มีพื้นและผนังที่ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยน้ำและมีฝาปิดมิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้</p> <p>16. มีข้อความสีแดงที่ระบุว่า "รถเข็นมูลฝอยติดเชื้อห้ามนำไปใช้ในกิจการอื่น"</p> <p>17. มีอุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับเก็บมูลฝอยติดเชื้อในกรณีที่เกิดหกหล่นประจำรถเข็น</p> <p>สถานที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ</p> <p>18. เป็นห้องหรืออาคารเฉพาะแยกจากอาคารอื่นและอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการขนมูลฝอยไปกำจัด</p> <p>19. พื้นและผนังเรียบทำความสะอาดได้ง่ายและมีการป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค</p> <p>20. มีขนาดเพียงพอสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้อได้อย่างน้อย 2 วันและกรณีที่เกิดมูลฝอยติดเชื้อเกิน 7 วัน ต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส</p> <p>21. มีระบบป้องกันบุคคลทั่วไปไม่ให้อาสาสมัครที่จะเข้าไปในที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อได้</p> <p>22. มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียเชื่อมต่อกับระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>23. มีข้อความเป็นคำเตือนขนาดสามารถเห็นได้ชัดเจนว่า “ ที่พักรวมมูลฝอยติดเชื้อ ” ไว้ที่หน้าห้องหรือหน้าอาคาร</p> <p>การกำจัดมูลฝอยติดเชื้อกรณีให้ผู้อื่นกำจัดให้</p> <p>24. มีหนังสือ/เอกสาร/แนวปฏิบัติที่แสดงถึงหน่วยงานที่รับมูลฝอยอันตรายทางการแพทย์ส่งไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง</p>			
	<p>3 มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป คือ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยอื่นๆ ไปยังที่พักรวมมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ</p> <p>3.1 ปริมาณมูลฝอยทั่วไป.....kg./day ชื่อหน่วยงานขนไปกำจัด..... ชื่อหน่วยงานที่รับกำจัด..... จำนวนครั้งที่ส่งกำจัด.....ครั้ง/สัปดาห์ อัตราค่าบริการ.....บาท/Kg</p> <p>3.2 ปริมาณมูลฝอยอินทรีย์.....kg./day <u>วิธีการจัดการ</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. การให้ความรู้บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยทั่วไปตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยทั่วไป 2. จัดให้มีภาชนะคัดแยกมูลฝอยตามประเภทของมูลฝอย อย่างน้อย 3 ประเภท ได้แก่ มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ มูลฝอยอื่นๆ (รอนำไปกำจัด) 3. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมชุดที่รัดกุม และสวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลที่เหมาะสม 4. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยทั่วไปอย่างชัดเจน 5. ล้างทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค 6. ที่พักรวมมูลฝอยทั่วไป มีพื้นและผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย 7. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง 			

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา																																												
	3.3 ปริมาณมูลฝอยรีไซเคิล.....kg./day <u>วิธีการจัดการ</u>																																																
R: RESTROOM (การพัฒนาสิ่งแวดล้อมมาตรฐานสะอาดเพียงพอ และปลอดภัย (HAS))	4 มีการพัฒนาสิ่งแวดล้อมมาตรฐานสะอาดเพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยนอก (OPD)	<p>อาคารผู้ป่วยนอก (Out Patient Department) หมายถึง อาคารส่วนที่ให้บริการเป็นจุดบริการแรกที่ผู้ป่วยต้องมาติดต่อ มีขอบเขตภารกิจและหน้าที่ในการให้บริการผู้ป่วยทั่วไป และไม่ได้รับไว้ค้างคืนอาคารผู้ป่วยนอกของโรงพยาบาลผ่านมาตรฐานสิ่งแวดล้อมสาธารณสุขไทย (HAS) ใน 16 ข้อ ได้แก่</p> <table border="1" data-bbox="734 518 1704 1485"> <thead> <tr> <th data-bbox="734 518 1529 651" rowspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน HAS</th> <th colspan="2" data-bbox="1529 518 1704 563">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1529 563 1608 651">ผ่าน</th> <th data-bbox="1608 563 1704 651">ไม่ผ่าน</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="734 651 1529 695">ความสะอาด (Health : H)</td> <td data-bbox="1529 651 1608 695"></td> <td data-bbox="1608 651 1704 695"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 695 1529 788">1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้</td> <td data-bbox="1529 695 1608 788"></td> <td data-bbox="1608 695 1704 788"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 788 1529 880">2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้</td> <td data-bbox="1529 788 1608 880"></td> <td data-bbox="1608 788 1704 880"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 880 1529 973">3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้</td> <td data-bbox="1529 880 1608 973"></td> <td data-bbox="1608 880 1704 973"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 973 1529 1066">4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้</td> <td data-bbox="1529 973 1608 1066"></td> <td data-bbox="1608 973 1704 1066"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1066 1529 1110">5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ</td> <td data-bbox="1529 1066 1608 1110"></td> <td data-bbox="1608 1066 1704 1110"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1110 1529 1203">6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง</td> <td data-bbox="1529 1110 1608 1203"></td> <td data-bbox="1608 1110 1704 1203"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1203 1529 1248">7. มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น</td> <td data-bbox="1529 1203 1608 1248"></td> <td data-bbox="1608 1203 1704 1248"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1248 1529 1292">8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด</td> <td data-bbox="1529 1248 1608 1292"></td> <td data-bbox="1608 1248 1704 1292"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1292 1529 1353">9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ</td> <td data-bbox="1529 1292 1608 1353"></td> <td data-bbox="1608 1292 1704 1353"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1353 1529 1398">ความเพียงพอ (Accessibility : A)</td> <td data-bbox="1529 1353 1608 1398"></td> <td data-bbox="1608 1353 1704 1398"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1398 1529 1442">10. จัดให้มีส่วนนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งที่นั่ง</td> <td data-bbox="1529 1398 1608 1442"></td> <td data-bbox="1608 1398 1704 1442"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 1442 1529 1485">11.สิ่งแวดล้อมพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ</td> <td data-bbox="1529 1442 1608 1485"></td> <td data-bbox="1608 1442 1704 1485"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ความสะอาด (Health : H)			1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้			2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้			3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้			4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้			5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ			6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง			7. มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น			8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด			9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ			ความเพียงพอ (Accessibility : A)			10. จัดให้มีส่วนนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งที่นั่ง			11.สิ่งแวดล้อมพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ					
เกณฑ์มาตรฐาน HAS	ผลการประเมิน																																																
	ผ่าน	ไม่ผ่าน																																															
ความสะอาด (Health : H)																																																	
1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้																																																	
2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้																																																	
3. กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้																																																	
4. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้																																																	
5. สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ																																																	
6. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือ บริเวณใกล้เคียง																																																	
7. มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น																																																	
8. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด																																																	
9. จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ																																																	
ความเพียงพอ (Accessibility : A)																																																	
10. จัดให้มีส่วนนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งที่นั่ง																																																	
11.สิ่งแวดล้อมพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ																																																	

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
		<p>ความปลอดภัย (Safety : S)</p> <p>12.บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลึบตา/เปลี่ยว</p> <p>13. กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย – หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน</p> <p>14. ประตู ที่จับเปิด – ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพ ดี ใช้งานได้</p> <p>15. พื้นห้องส้วมแห้ง</p> <p>16. แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ</p>			
E: ENERGY (การจัดการด้านพลังงาน)	5 มีมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร	<p>มาตรการประหยัดพลังงาน หมายถึง การใช้พลังงานไฟฟ้า พลังงานเชื้อเพลิง รวมถึงทรัพยากรอื่นๆ อย่างประหยัด ยกตัวอย่างเช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดเวลาการเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า - การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่ 25 องศาเซลเซียส - การใช้รถยนต์ร่วมกัน (Car pool) - ส่งเสริมการใช้จักรยานในโรงพยาบาล - รณรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด เป็นต้น - <i>มีการใช้พลังงานทดแทน.....</i> <p>และมีการดำเนินการดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีมาตรการการดำเนินงานการประหยัดพลังงานที่ชัดเจน 2. มีผู้รับผิดชอบการดำเนินงานที่ชัดเจน 3. มีการดำเนินการกิจกรรมประหยัดพลังงานที่สอดคล้องกับนโยบาย 4. <i>มีผลการดำเนินงานด้านพลังงาน</i> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. <i>ประเมินค่าน้ำ.....</i> 4.2. <i>ประเมินค่าไฟ.....</i> 4.3. <i>ประเมินการใช้กระดาษ.....</i> 4.4. <i>ประเมินการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง.....</i> 4.5. <i>ประเมินก๊าซเรือนกระจก.....ใช้ โปรแกรม Carbon footprint</i> 			
E:ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล)	6 มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว และพื้นที่พักผ่อนที่สร้างความรู้สึกผ่อนคลายสอดคล้องกับชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นสำหรับผู้ป่วย รวมทั้งผู้มารับบริการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง และปลอดภัย แสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศได้ดี 2. มีการดำเนินงานกิจกรรมที่ส่งเสริมสภาพแวดล้อมที่ดีในการทำงาน เช่น กิจกรรม 5ส กิจกรรมสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน (Healthy Work Place) เป็นต้น <ol style="list-style-type: none"> 2.1 มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม)ระบบฯทำงานได้ตามปกติ..... 			

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา																																
		2.2 ผลตรวจคุณภาพน้ำที่ห้องอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน..... 2.3 การเฝ้าระวังรายวันต่อเนื่อง..... 2.4 รายงานผลต่อเนื่อง 2.5 นำน้ำทิ้งกลับไปใช้ประโยชน์..... 3. การปรับปรุงภูมิทัศน์ เช่น การจัดสวนสร้างความร่มรื่นหรือเพิ่มพื้นที่สีเขียว การปลูกต้นไม้เพื่อดูดซับมลพิษ เป็นต้น																																			
	7. มีการส่งเสริมกิจกรรมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดีแบบองค์รวม ได้แก่ กิจกรรมทางกาย (Physical activity) กิจกรรมให้คำปรึกษาด้านสุขภาพขณะรอรับบริการของผู้ป่วยและญาติ	1. มีกิจกรรมให้ความรู้ โดยการสอน สาธิต เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพระดับบุคคล ให้สามารถเพิ่มกิจกรรมทางกายในชีวิตประจำวัน ได้อย่างถูกต้อง 2. จัดบริการให้คำปรึกษาแก่ผู้มารับบริการทุกกลุ่มวัย รวมทั้ง กลุ่มเสี่ยง กลุ่มที่เป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เพื่อให้เกิดความตระหนักและจูงใจให้ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านการบริโภคถูกต้องตามหลักโภชนาการและการเพิ่มกิจกรรมทางกายเพื่อสุขภาพดีและป้องกันบำบัดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)																																			
NUTRITION (การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล)	8. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ในระดับดีมาก	สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ในระดับดีมาก ดังนี้ <table border="1" data-bbox="721 1098 1720 1522"> <thead> <tr> <th data-bbox="721 1098 1527 831" rowspan="2">เกณฑ์มาตรฐาน</th> <th colspan="2" data-bbox="1527 1098 1720 831">ผลการประเมิน</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1527 831 1624 874">มี</th> <th data-bbox="1624 831 1720 874">ไม่มี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="721 831 1527 874"><u>บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร</u></td> <td data-bbox="1527 831 1624 874"></td> <td data-bbox="1624 831 1720 874"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 874 1527 970">1.. สะอาดเป็นระเบียบมีแสงสว่างเพียงพอไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย</td> <td data-bbox="1527 874 1624 970"></td> <td data-bbox="1624 874 1720 970"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 970 1527 1013">2. พื้นผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดีและสะอาด</td> <td data-bbox="1527 970 1624 1013"></td> <td data-bbox="1624 970 1720 1013"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1013 1527 1161">3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทาด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1527 1013 1624 1161"></td> <td data-bbox="1624 1013 1720 1161"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1161 1527 1204">4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวดหรือเป็นห้องปรับอากาศ</td> <td data-bbox="1527 1161 1624 1204"></td> <td data-bbox="1624 1161 1720 1204"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1204 1527 1300">5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดีเช่นมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี</td> <td data-bbox="1527 1204 1624 1300"></td> <td data-bbox="1624 1204 1720 1300"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1300 1527 1343"><u>ตัวอาหารน้ำดื่มและเครื่องดื่ม</u></td> <td data-bbox="1527 1300 1624 1343"></td> <td data-bbox="1624 1300 1720 1343"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1343 1527 1386">6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขสารบบอาหาร</td> <td data-bbox="1527 1343 1624 1386"></td> <td data-bbox="1624 1343 1720 1386"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1386 1527 1522">7. อาหารสดเช่นเนื้อสัตว์ผักสดผลไม้และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง</td> <td data-bbox="1527 1386 1624 1522"></td> <td data-bbox="1624 1386 1720 1522"></td> </tr> </tbody> </table>	เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน		มี	ไม่มี	<u>บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร</u>			1.. สะอาดเป็นระเบียบมีแสงสว่างเพียงพอไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย			2. พื้นผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดีและสะอาด			3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทาด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวดหรือเป็นห้องปรับอากาศ			5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดีเช่นมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี			<u>ตัวอาหารน้ำดื่มและเครื่องดื่ม</u>			6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขสารบบอาหาร			7. อาหารสดเช่นเนื้อสัตว์ผักสดผลไม้และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง					
เกณฑ์มาตรฐาน	ผลการประเมิน																																				
	มี	ไม่มี																																			
<u>บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร</u>																																					
1.. สะอาดเป็นระเบียบมีแสงสว่างเพียงพอไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย																																					
2. พื้นผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดีและสะอาด																																					
3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทาด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																					
4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวดหรือเป็นห้องปรับอากาศ																																					
5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดีเช่นมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี																																					
<u>ตัวอาหารน้ำดื่มและเครื่องดื่ม</u>																																					
6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขสารบบอาหาร																																					
7. อาหารสดเช่นเนื้อสัตว์ผักสดผลไม้และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง																																					

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
		8. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
		9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่งสะอาดจัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
		10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอจัดเป็นระเบียบและสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
		11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
		12. การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆต้องมีการปกปิดให้มิดชิด			
		13. น้ำดื่มเครื่องดื่มน้ำผลไม้ต้องสะอาดใส่ภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
		<u>ภาชนะ อุปกรณ์</u>			
		14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาวแก้วลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน			
		15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อและไม่ติดเชื้อออกจากกัน			
		16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอนและขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี			
		17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำ ความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคหรือมีตู้อบภาชนะ			
		18. ช้อนส้อมวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิดและขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
		19. จานชามถ้วยแก้วน้ำและภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วยเก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิดและขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
		20. เชียงต้องมีสภาพไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องมีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกันมีฝาซีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)			
		<u>การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก</u>			
		21. ใช้ถังขยะสภาพดีไม่รั่วซึมใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด			
		22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าวระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง			
		23. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย			

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา																
		<p><u>ห้องน้ำ ห้องส้วม</u></p> <p>24. ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาดประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ปรงที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม</p> <p>25. มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรง – ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ</p> <p><u>ผู้เสิร์ฟ ผู้ปรง</u></p> <p>26. ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมตามกฎหมาย</p> <p>27. แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบผู้ปรงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกสีขาว</p> <p>28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้</p> <p>29. มีสุขนิสัยที่ดีเช่นตัดเล็บสั้นใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารไม่สบุหรือขณะปฏิบัติงาน</p> <p><u>การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ</u></p> <p>30 อาหารและภาชนะต้องสะอาดโดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรงสำเร็จ(อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ</p> <p>ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10⁶ โคโลนี / กรัมของอาหาร</p> <p>ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10⁵ โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว(โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)</p> <p>30.1 มีการตรวจทางด้านแบคทีเรีย.....ครั้ง/เดือน</p> <p>30.2 ผู้รับผิดชอบงาน.....</p> <p>30.3 ผู้สนับสนุนอุปกรณ์/งบประมาณ.....</p> <p>30.4 ผลตรวจด้านแบคทีเรียทางห้องปฏิบัติการ(...../...../.....)</p> <p>ตรวจโดย.....</p> <table border="1" data-bbox="734 1161 1523 1337"> <thead> <tr> <th>ชนิดตัวอย่าง</th> <th>ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>30.5 ผลตรวจการเฝ้าระวัง (Test kid) (...../...../.....)</p> <p>ตรวจโดย.....</p> <table border="1" data-bbox="734 1423 1523 1551"> <thead> <tr> <th>ชนิดตัวอย่าง</th> <th>ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ							ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ									
ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ																				
ชนิดตัวอย่าง	ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ																				

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา																																									
		<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> หากการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาลมีการจ้าง out source ให้โรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานระดับดีมาก ข้างต้นใน TOR และโรงพยาบาลควรให้คำแนะนำตามมาตรฐาน																																												
	9.ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย จำนวนร้านทั้งหมด.....ร้าน ผ่านมาตรฐาน 15 ข้อ จำนวน.....ร้าน	* ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ในโรงพยาบาล/สำนักงานได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย ผ่าน 15 ข้อ ทุกร้าน(โดยภายนอก) ***ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="721 343 1550 422" rowspan="2">ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร</th> <th colspan="2" data-bbox="1550 343 1720 375">ผลประเมิน</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1550 375 1626 422">มี</th> <th data-bbox="1626 375 1720 422">ไม่มี</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="721 422 1550 518">1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน</td> <td data-bbox="1550 422 1626 518"></td> <td data-bbox="1626 422 1720 518"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 518 1550 614">2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1550 518 1626 614"></td> <td data-bbox="1626 518 1720 614"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 614 1550 750">3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)</td> <td data-bbox="1550 614 1626 750"></td> <td data-bbox="1626 614 1720 750"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 750 1550 885">4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส</td> <td data-bbox="1550 750 1626 885"></td> <td data-bbox="1626 750 1720 885"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 885 1550 981">5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1550 885 1626 981"></td> <td data-bbox="1626 885 1720 981"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 981 1550 1077">6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1550 981 1626 1077"></td> <td data-bbox="1626 981 1720 1077"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1077 1550 1173">7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1550 1077 1626 1173"></td> <td data-bbox="1626 1077 1720 1173"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1173 1550 1220">8. เขียงและมีด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้</td> <td data-bbox="1550 1173 1626 1220"></td> <td data-bbox="1626 1173 1720 1220"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1220 1550 1316">9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</td> <td data-bbox="1550 1220 1626 1316"></td> <td data-bbox="1626 1220 1720 1316"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1316 1550 1364">10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล</td> <td data-bbox="1550 1316 1626 1364"></td> <td data-bbox="1626 1316 1720 1364"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1364 1550 1460">11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา</td> <td data-bbox="1550 1364 1626 1460"></td> <td data-bbox="1626 1364 1720 1460"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="721 1460 1550 1538">12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม</td> <td data-bbox="1550 1460 1626 1538"></td> <td data-bbox="1626 1460 1720 1538"></td> </tr> </tbody> </table>	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลประเมิน		มี	ไม่มี	1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน			2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)			4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส			5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			8. เขียงและมีด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้			9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล			11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม					
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลประเมิน																																													
	มี	ไม่มี																																												
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน																																														
2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																														
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)																																														
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส																																														
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																														
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																														
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																														
8. เขียงและมีด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้																																														
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.																																														
10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล																																														
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา																																														
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม																																														

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา															
		13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด 14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร 15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด																		
	10. จัดให้มีบริการน้ำอุปโภค/บริโภคสะอาดที่อาคารผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยใน	1. จัดให้มีจุดบริการน้ำดื่มอย่างเพียงพอต่อจำนวนผู้มารับบริการ 2. มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มด้วยชุดทดสอบการปนเปื้อนแบคทีเรีย (๑11) (ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง) <table border="1" data-bbox="721 491 1720 715"> <thead> <tr> <th>จุดตรวจ</th> <th>ความถี่/วันที่ตรวจล่าสุด</th> <th>ผลล่าสุด</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. จุดที่ให้บริการน้ำบริโภคหลักของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. อาคารผู้ป่วยใน (IPD)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. น้ำประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. ตรวจน้ำอุปโภคที่ห้องน้ำของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	จุดตรวจ	ความถี่/วันที่ตรวจล่าสุด	ผลล่าสุด	1. จุดที่ให้บริการน้ำบริโภคหลักของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)			2. อาคารผู้ป่วยใน (IPD)			3. น้ำประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล			4. ตรวจน้ำอุปโภคที่ห้องน้ำของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)					
จุดตรวจ	ความถี่/วันที่ตรวจล่าสุด	ผลล่าสุด																		
1. จุดที่ให้บริการน้ำบริโภคหลักของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)																				
2. อาคารผู้ป่วยใน (IPD)																				
3. น้ำประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาล																				
4. ตรวจน้ำอุปโภคที่ห้องน้ำของอาคารผู้ป่วยนอก (OPD)																				
ระดับดี																				
	11. มีการจัดการมูลฝอยครบทุกประเภทถูกสุขลักษณะ 12. มีการพัฒนาสิ่งแวดล้อมมาตรฐานสะอาดเพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ที่อาคารผู้ป่วยใน (IPD)	มีการจัดการมูลฝอยครบทุกประเภท โดยเพิ่มการจัดการ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย ดังนี้ 1. มีการให้ความรู้บุคลากรในโรงพยาบาลในการจัดการมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอยอันตราย 2. จัดให้มีภาชนะคัดแยกมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตราย ณ แหล่งกำเนิด 3. ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลขณะปฏิบัติงาน 4. มีการกำหนดเส้นทางและเวลาในการเคลื่อนย้ายมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายอย่างชัดเจน 5. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลาที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง <u>อาคารผู้ป่วยใน (Ward)</u> หมายถึง อาคารส่วนที่ให้บริการผู้ป่วยที่พักค้างคืนเพื่อรักษาตัวในโรงพยาบาล และรวมถึงคลินิก/แผนกต่างๆ เช่น แผนกอายุรกรรมแผนกศัลยกรรม แผนกสูติ - นรีเวช แผนกโรคผิวหนัง เป็นต้น อาคารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลผ่านมาตรฐานสิ่งแวดล้อมสาธารณสุขไทย (HAS) ใน 16 ข้อ																		
ระดับดีมาก																				
	13. มีการส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรม GREEN โดยการนำไปใช้ประโยชน์และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายโรงพยาบาล	มีการสร้าง นวัตกรรม GREEN หมายถึง มีการทำสิ่งต่างๆ ด้วยวิธีใหม่ๆ อาจหมายถึงการเปลี่ยนแปลงทางความคิด การผลิต กระบวนการ หรือองค์กร หรือการพัฒนาต่อยอดการดำเนินงานที่เกิดจากการปฏิบัติงานตามเกณฑ์ GREEN เช่น - Product Innovation คือ การคิดค้นหรือประดิษฐ์สิ่งของที่แตกต่างจากรูปแบบเดิมเพื่อ																		

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
	<p>และชุมชน</p> <p>ชื่อผลงานนวัตกรรม</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>ช่วยสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Process Innovation คือ การคิดค้นหรือการเปลี่ยนแปลงด้านกระบวนการทำงาน หรือต่อยอดกระบวนการดำเนินงานตาม GREEN - Service Innovation คือ การนำความคิดและแนวทางการดำเนินงานด้านการบริการรูปแบบใหม่ๆ ที่ผ่านการคิดอย่างเป็นระบบ และเข้าใจถึงความต้องการของผู้ใช้บริการ มาใช้เป็นแนวทางการสร้างการบริการที่แตกต่าง เพื่อมุ่งตอบสนองต่อความพึงพอใจของผู้มารับบริการ - Management Innovation คือ การพัฒนาระบบงานบริหาร ระบบการทำงาน วิธีการทำงาน หรือการผสมผสานการทำงานรูปแบบใหม่ การสร้างสิ่งใหม่ๆ ในการบริหารจัดการ สิ่งที่เป็นประโยชน์ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตาม GREEN 			
	<p>14.สร้างเครือข่ายการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชนเพื่อให้เกิด GREEN Community</p>	<p>โรงพยาบาลร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ซึ่งได้แก่ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น วัด โรงเรียน ผู้นำชุมชน หรือหน่วยงานอื่นๆ ในการพัฒนา GREEN ลงสู่ชุมชน เพื่อให้เกิดกิจกรรม GREEN ในชุมชน</p> <p>เครือข่าย.....กิจกรรม/โครงการ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
ระดับดีมาก Plus					

กิจกรรม GREEN	เกณฑ์การประเมิน	คำอธิบายเกณฑ์	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา
	<p>15.โรงพยาบาลมีการดำเนินงานนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยร่วมกับภาคีเครือข่ายในพื้นที่</p> <p>(ตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย Food Safety Hospital)</p>	<p>โรงพยาบาลมีการดำเนินงานนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยร่วมกับภาคีเครือข่ายในพื้นที่ ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารและอาหารแปรรูป โดยมีการดำเนินการตามการตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาลตามเกณฑ์มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยเช่น ผักและผลไม้ผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์มาตรฐาน PGS มกอช. หรือGAP) 2. มีการตรวจสอบสารปนเปื้อนและสารตกค้างในวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารและอาหารแปรรูปอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยมีการกำหนดนโยบาย ผู้รับผิดชอบและการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารหรือขอรับการสนับสนุนจากหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit) ในการตรวจวัตถุดิบเพื่อคัดกรองก่อนประกอบอาหารเบื้องต้น 3. โรงพยาบาลมีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงประกอบอาหารประจำปีและจัดทำแผนเฝ้าระวังร่วมกับ สสจ. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 4. โรงพยาบาลมีการจัดทำเมนูอาหารล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน 5. การจัดซื้อจัดจ้างพัสดุโดยวิธีคัดเลือกและวิธีเฉพาะเจาะจงตามพ.ร.บ.จัดซื้อจัดจ้าง พ.ศ. 2560 และประสานกับร้านสหกรณ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์รับรองหรือกลุ่มเกษตรกรที่ได้รับการรับรอง เช่น วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มสตรี หรือเป็นผู้ผลิตที่ผ่านการรับรองเข้าเสนอราคาด้วยตนเอง 6. ดำเนินการจัดตลาด Green Market ของโรงพยาบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง 			
	<p>16.โรงพยาบาลผ่านมาตรฐานการจัดบริการอาชีวอนามัยและเวชกรรมสิ่งแวดล้อม ระดับเริ่มต้นพัฒนาขึ้นไป</p>	<p>โรงพยาบาลผ่านมาตรฐานการจัดบริการอาชีวอนามัยและเวชกรรมสิ่งแวดล้อม ระดับเริ่มต้นพัฒนาขึ้นไป</p>			

สรุปผลการประเมิน

ผ่านในระดับ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก ระดับดีมากPlus

ต้องปรับปรุง (ข้อ))

.....

.....