

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

1. ความเป็นมา

ตามแผนปฏิบัติการราชการ โรงพยาบาลตำรวจ ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2562 - 2565) มุ่งมั่นเป็นสถาบันการแพทย์ตำรวจที่มีความเป็นเลิศระดับสากล มีความประสงค์ในการให้บริการด้านอาหารกับผู้ป่วยในสอดคล้องตามเป้าประสงค์ที่ 1 การพัฒนามาตรฐานการบริการ (องค์กร) สู่มาตรฐานสากล ยุทธศาสตร์ที่ 4.1 การบริหารจัดการการเงินเพื่อให้องค์กรสู่สมรรถนะสูงตามหลักธรรมาภิบาล (Money Management) โดยมีมาตรฐานการให้บริการเทียบเท่าหรือคุณภาพสูงกว่าโรงพยาบาลของรัฐและเอกชนชั้นนำ พร้อมให้บริการกลุ่มลูกค้าประเภทข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ประชาชนและกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติ

ดังนั้น ทางโรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ มีความประสงค์จ้างเหมาบริการการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจเป็นระยะเวลา 1 ปี

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีศักยภาพด้านการผลิตการบริการอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง รวดเร็ว ทันเวลา รสชาติอร่อย สะอาด ปลอดภัย พร้อมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน สรรหาบุคลากรอย่างเป็นระบบ การจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ วัสดุ ครุภัณฑ์ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์ ค่าเชื้อเพลิง โดยให้พื้นที่ครัวประกอบการในโรงพยาบาลตำรวจ

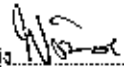
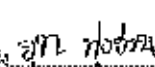
3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

3.2 ต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารปรุงสำเร็จให้ได้มาตรฐานสากล ได้แก่

- 3.2.1 การดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
- 3.2.2 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) ต้องผ่านการตรวจมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน
- 3.2.3 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารทางสายให้อาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point : HACCP)
- 3.2.4 มาตรฐานคุณภาพโรงพยาบาลระดับสากล (Hospital Accreditation : HA) (Joint Commission International : JCI)
- 3.2.5 การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล
- 3.2.6 สร้างนวัตกรรมด้านโภชนาการและโภชนบำบัด
- 3.2.7 และอื่นๆ ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

3.3 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตาม สัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจสามารถนำข้อมูลรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไปและผู้เสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไขสัญญา

พ.ต.ท.หญิง  ประธานกรรมการ พ.ต.ท.หญิง  กรรมการ พ.ต.ท.หญิง  กรรมการ/เลขานุการ
(พริ้งพริ้ว พรมมา) (ชัชชาติ วีระโสภณ) (ยุภา พงษ์วงษ์)

3.4 ผู้เสนอราคาจะต้องเคยมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้างในวงเงิน 10,000,000.- บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชนที่โรงพยาบาลตำรวจเชื่อถือ

4 ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

4.1 สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากโรงพยาบาลตำรวจมีไว้ให้

4.1.2 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวรตามแผนประจำปี (Inspection and Preventive Maintenance) และดำเนินการบำรุงรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าวให้พร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการบริการอาหารตลอดอายุสัญญา หากเกิดความเสียหายใดๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้รับจ้าง ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุหรือจากการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม ให้กลับมาคงสภาพเดิมและโรงพยาบาลตำรวจสามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร ได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า รวมทั้งมีการสอบเทียบเครื่องมือวัดต่างๆ เช่น เครื่องชั่ง อุณหภูมิตู้เย็น เป็นต้น เพื่อให้การผลิตอาหารแก่ผู้ป่วยเป็นไปตามมาตรฐานสากล

4.2 บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

4.2.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ ซึ่งต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวนอย่างน้อย 6 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ

4.2.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ธุรการประจำอย่างน้อย 1 คนต่อวัน หรือมีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทำหน้าที่ตรวจสอบ กำกับดูแลเกี่ยวกับงานเอกสาร ค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน งานจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ สินทรัพย์ถาวร การจัดซื้อวัตถุดิบและบริหารจัดการ การจัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหารในแต่ละวัน ประสานงานและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น รวมถึงภาระงานอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลตำรวจเห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหาร

4.2.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล และผ่านการสอบเพื่อการรับรองเป็นนักกำหนดอาหารวิชาชีพ (กอ.ช.)/ (Certified Dietitian of Thailand : CDT) ทำหน้าที่ควบคุมงาน การจัดเตรียม การประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลตำรวจ โดยระบุชื่อนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นซองเอกสารด้วย

4.2.4 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุระหว่าง 18-60 ปี วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้ในการเตรียม การประกอบและบริการอาหาร มีพฤติกรรม การบริการที่ดีและต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านการพัฒนาสุขอนามัยส่วนบุคคล ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยผู้ประกอบการ ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญการประกอบ

อาหารให้มีคุณภาพมาตรฐาน ถูกหลักโภชนาการและโภชนาบำบัดสะอาด ปลอดภัย และต้องไม่เป็นโรคที่น่ารังเกียจแก่สังคม ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

4.2.5 ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของบุคลากรจนหมดอายุสัญญา รวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

4.2.6 ผู้รับจ้าง ต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้งพร้อมส่งหลักฐานของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วัน ดังนี้

4.2.6.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

4.2.6.2 สำเนาทะเบียนบ้าน

4.2.6.3 รูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว จำนวน 1 รูป

4.2.6.4 ผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลตำรวจ

4.2.6.5 ประวัติการทำงาน และประวัติอาชญากรรม

4.2.6.6 ใบกำหนดหน้าที่ (Job Description)

4.2.6.7 สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถานบันการศึกษา

4.2.7 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบบี และมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 3 วันทำการ ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาลตำรวจ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

4.2.8 ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ บริษัทผู้รับจ้างจะต้องให้พนักงานดำเนินการตรวจหาเชื้อ ความถี่ตามเกณฑ์คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infections Control) ของโรงพยาบาลตำรวจกำหนด โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด

4.2.9 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำ เช่น โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้สวกใส อูจจาระร่วง ไวรัสตับอักเสบบี เป็นแผลติดเชื้อ ใช้หวัด หรือโรคระบาดอุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงานและต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบภายในเวลา 08.30 น.

4.2.10 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีและฉีดวัคซีนตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนดและผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

4.2.11 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงานและนำเสนอกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ พิจารณาก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญา หากมีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและต้องได้รับความเห็นชอบจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

4.2.12 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานขาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบ เพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นของเอกสาร พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

4.2.13 โรงพยาบาลตำรวจไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างนำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

4.2.14 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาลตำรวจชำรุดรวมถึงผู้รับบริการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็ว ภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ

4.2.15 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

4.2.15.1 เรื่องพฤติกรรมบริการที่ดี

4.2.15.2 ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลตำรวจ

4.2.15.3 ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลตำรวจ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบและพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที

4.2.15.4 หรืออื่นๆตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

4.2.16 ผู้รับจ้างต้องจัดอัตราค่าจ้างนักโภชนาการ และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (คนครัวและพนักงาน) อย่างน้อยตามมาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข(Standard of Nutrition Unit : SNH-2550)

4.3 การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเก็บ

4.3.1 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ ผู้รับจ้าง ต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์สดจากภายนอกมาใช้ประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ยกเว้นเนื้อสัตว์สดที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้รับจ้างจะต้องนำหลักฐานหรือเอกสารมาแสดงต่อกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจก่อน

4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงคุณลักษณะวัตถุดิบทั้งของแห้งและของสดให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ สามารถตรวจสอบ และต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ดิบเนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ให้มีคุณลักษณะตามขนาดและชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

4.4 รูปแบบรายการอาหารหรือคุณลักษณะของอาหาร

4.4.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหาร โดยใช้สูตรธรรมชาติหรือผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ หรือตามแพทย์สั่ง และให้เหมาะสมตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย

4.4.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียน สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ดำรง โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลดำรง รายการอาหารและ วัตถุดิบต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกันมีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อยจำนวน 2 ชุดและแต่ละชุด ประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 1 เดือน

4.4.3 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหมุนเวียนในส่วนของการอาหารทั่วไป และอาหารเฉพาะโรค ต้องชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือนักโภชนาการ โรงพยาบาลดำรง ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาล ดำรง มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาต ให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความ สอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

4.4.4 ยกแบบรายการอาหารประจำวัน ประเภทอาหาร VIP, อาหารพิเศษ, อาหารสามัญโดยมี รายละเอียดดังนี้

- ชื่อรายการอาหารหลัก อาหารว่าง เครื่องดื่ม ขนมและผลไม้
- กำหนดพลังงานอาหารในแต่ละมื้อ จำนวนต้นทุนการผลิต
- แสดงข้อมูลน้ำหนักอาหารปรุงสุกกี่กรัมเพื่อทวนสอบการจัดอาหาร

ยกตัวอย่าง

รายการอาหารสามัญ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....			
ราคา 160 บาท ต่อวัน ได้รับอาหาร 3 มื้อ			
พลังงานที่ควรได้รับต่อวัน 1,500-1,800Kcal			
<u>มื้อเช้า</u>	ธรรมดา	1,800 Kcal	
	ย่อย	1,500 Kcal	
		รวม.....Kcal	รวม.....บาท
ธรรมดา.....พลังงาน.....Kcal		ต้นทุนการผลิต.....บาท	
เครื่องดื่ม.....พลังงาน.....Kcal		ต้นทุนการผลิต.....บาท	
อาหารว่าง.....พลังงาน.....Kcal		ต้นทุนการผลิต.....บาท	
รวม.....Kcal		รวม.....บาท	
<u>มื้อกลางวัน</u>	ธรรมดา.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	อ่อน.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	ขนม/ผลไม้.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	เครื่องดื่ม.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
รวม.....Kcal		รวม.....บาท	
<u>มื้อเย็น</u>	ธรรมดา.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	อ่อน.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	ผลไม้.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
	เครื่องดื่ม.....พลังงาน.....Kcal	ต้นทุนการผลิต.....บาท	
รวม.....Kcal		รวม.....บาท	

4.4.5 ผู้รับจ้างเหมาบริการ ต้องจัดทำใบรายการอาหารทางเลือก (Take order)

โดยใส่ข้อมูลพลังงานแต่ละรายการ ลงในใบรายการอาหารทางเลือก ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้ตรงตามรายการอาหารที่กำหนดในใบทางเลือก

4.5 การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร ประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้รับจ้างต้องสามารถให้โรงพยาบาลตำรวจ มีการเปลี่ยนแปลงได้ภายในเวลา ดังนี้

มื้อเช้า	เวลา 06.45 น.
มื้อกลางวัน	เวลา 11.00 น.
มื้อเย็น	เวลา 15.45 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.6 การจัดจ่ายและบริการอาหาร

4.6.1 ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมาย ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ โดยวิธีการตรวจประเมินคุณภาพรสชาติของอาหาร และตรวจคุณลักษณะของอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนดอาหารต้องมีรสชาติและสีกลิ่นตามชนิดของอาหารนั้น ไม่ผิดแปลกไปจากอาหารปกติ หากไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้รับจ้าง ต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนที่จะดำเนินการจัด หรือจ่ายอาหารให้แก่ผู้ป่วย

4.6.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัด จ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมือ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

4.6.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วยด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด มีที่ปิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องหรือหอผู้ป่วยรวมจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารที่ต้องบริการด้วยอุณหภูมิต่ำ เช่น ผลไม้หรือของหวานต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐานนำรับประทาน และมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้ตามเวลาที่กำหนดในข้อ 4.6.4

4.6.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยให้ทันตามรอบเวลาที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก 3 มื้อและอาหารว่าง 1 มื้อโดยมีเวลาในการให้บริการ ดังนี้

อาหารเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น.
อาหารว่างเช้า	เวลา 07.00 น. - 07.30 น. (ส่งพร้อมอาหารเช้า)
อาหารกลางวัน	เวลา 11.15 น. 11.45 น.
อาหารเย็น	เวลา 16.00 น. - 16.30 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.6.5 ผู้รับจ้าง ต้องเก็บถาดอาหารในช่วงเวลาที่กำหนด ดังนี้

อาหารเช้า	เก็บเวลา 09.00 น. - 09.30 น.
อาหารกลางวัน	เก็บเวลา 13.00 น. - 13.30 น.
อาหารเย็น	เก็บเวลา 17.30 น. - 18.00 น.

หรือโรงพยาบาลตำรวจอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

4.6.6 ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาอาหารให้มีปริมาณพลังงานและสารอาหารต่อมื้อเหมาะสมตามคำสั่งของแพทย์/นักโภชนาการโรงพยาบาลตำรวจได้กำหนด

4.6.7 กรณีที่ผู้รับจ้างไม่จัดอาหารหรือยกเลิกรายการอาหารตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลตำรวจแจ้งเปลี่ยนแปลงตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจแล้ว หากผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

4.6.8 พนักงานบริการอาหารของผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยตามโรงพยาบาลตำรวจกำหนด

4.6.9 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลตำรวจ

4.6.10 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบรวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และให้บริการอาหารได้ตามปกติในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานยืนยัน

4.6.11 โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการกับหน่วยผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจ

4.6.12 ผู้รับจ้างต้องเก็บรักษาของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผู้ป่วยเป็นความลับและไม่นำข้อมูลผู้ป่วยเผยแพร่สู่สาธารณะ

4.7 การคิดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน

4.7.1 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดราคาค่าอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ดังนี้

อาหารผู้ป่วยสามัญ	ราคา 160 บาท ต่อวัน
อาหารผู้ป่วยพิเศษ	ราคา 350 บาท ต่อวัน
อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง	ราคา 470 บาท ต่อวัน

4.7.2 ในกรณีที่แพทย์สั่งอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในสัญญาผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารตามคำสั่งแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม

4.8 การสุขาภิบาลอาหาร

4.8.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร (มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)) ดังนี้

4.8.1.1.สถานที่รับประทานอาหาร/สถานที่เตรียมปรุงประกอบ

- ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
- พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ
- ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานประกอบการสว่าง ไม่มีมืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส ยูนีนิยม โฟมแก้ว กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

- วัสดุอุปกรณ์ต่างๆต้องจัดให้เป็นระเบียบสามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
- ในบริเวณที่ปรุงอาหาร ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

4.8.1.2.การเตรียม/ การปรุงประกอบอาหาร

- ต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึง การหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าต่างน้ำ ห้องครัว ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้
- ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลสไฟเมก้า เป็นต้น

4.8.1.3.สารปรุงแต่งอาหาร

ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

- ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุงประกอบอาหาร
- ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์กัดกร่อนได้ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวและต้องมีฝาปิดด้วย
- ซ้อนดัก ควรใช้ซ้อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นชนิด 18-8 ส่วน
- เครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีครอบ

4.8.1.4.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน โดยแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

- ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
- ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- ผลไม้สดก่อนล้าง
- ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว หรือ ผลไม้หลังตัดแต่งพร้อมบริโภค
- เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
- เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
- อาหารที่พร้อมบริโภค

4.8.1.5.อาหารปรุงสำเร็จแล้ว

- อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันลัทธิพาหะนำเชื้อโรค และฝุ่นละออง
- ตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

• น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะ เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน

- ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถเก็บความเย็นได้ดี
- ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคั้นหรือดัก ที่มีด้านยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือ

ไม่สัมผัสกับน้ำแข็งหรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

- ต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

4.8.1.7. ภาชนะ/ อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร

• ภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาดโดยกำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ซักถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด

- เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว

4.8.1.8. เชียงและมิด

• เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น

• เชียงและมิดจะต้องแยกให้ระหว่งเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปนกันเพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก ผักและผลไม้ได้

• ควรล้างเชียงและมิดให้สะอาด ทั้งก่อน หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด

• ไม่ควรใช้ผ้าหรือผ้าห่มปิด เพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ผ้าซีกรอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

4.8.1.9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ

• ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบนในภาชนะโปร่งที่สะอาด

• เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด สะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบโดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน

- ในการหยิบจับ ต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น
- เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

• มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวมควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปากถุงให้แน่นเสียก่อน และต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย

• การระบายน้ำเสีย ต้องมีระบบน้ำเสียจากจุดต่างๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณสถานที่ประกอบอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีระบบระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกรั่วไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะเช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรง ทั้งนี้ ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

4.8.1.11. ห้องส้วม

• ห้องส้วมควรแยกออกจากสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค

• ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณอาคาร ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงาน ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

• ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือให้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลวเพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างก้อนสบู่ให้สะอาดด้วย)

4.8.1.12. ผู้สัมผัสอาหาร

• ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

• ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ต ที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

• ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าเช็ดตัว ช้อน การแกะภาชนะหึ่งการปิดปากขณะ ไอ จาม เป็นต้น

• สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ เป็นต้น

• ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือมีที่ มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

• ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

4.9 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

4.9.1 การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหารต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย 14 วัน

4.9.2 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหารและผู้สัมผัสอาหารของกระบวนการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จและอาหารทางสายให้อาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ เดือนละ 1 ครั้ง โดยการตรวจหา

โคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม โดยเก็บตัวอย่างจำนวน 34 ตัวอย่าง (1). แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 10 ตัวอย่าง (2) สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ซิง / ถั่วถอก 2 ตัวอย่าง (3). สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูปดปรุงรส 2 ตัวอย่าง (4). สารฟอร์มาลินในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง (5). โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง (7). โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง โดยทั้ง 34 ตัวอย่าง ต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 90% และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขหรือสถาบันที่เชื่อถือได้ 3 เดือน/ครั้ง พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบหากมีการพบการปนเปื้อนผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที

4.10 การประเมินผลงาน

4.10.1 ผู้รับจ้าง ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการประเมิน ตรวจประเมินสถานที่ เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา

4.10.2 โรงพยาบาลตำรวจแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและอนุกรรมการตรวจการจ้างทำหน้าที่ตรวจประเมินผลประจำวัน โดยมีการบันทึกเป็นหลักฐาน ดังนี้

4.10.2.1 การตรวจสอบจำนวนภาชนะอาหารที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย

4.10.2.2 รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ

4.10.2.3 การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange)

4.10.2.4 การตรวจสอบสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานโดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบ สุขลักษณะส่วนบุคคล

4.10.2.5 การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมโดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอย สัตว์พาหะ, แบบบันทึกผลการควบคุมสารเคมี (บำรุงรักษาเครื่องมือ)

4.10.2.6 การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร โดยแบบบันทึกภาชนะแตก ชำรุด

4.10.2.7 การตรวจบันทึกอุณหภูมิห้องเย็นและตู้เย็น

4.10.3 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับพัสดุ ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จในเบื้องต้นโรงพยาบาลตำรวจ จะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับรายวันใน อัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือนและทางโรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณายกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคารายใหม่

4.10.4 ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับพัสดุ ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหาในการจัดบริการอาหารจนมีผลกระทบต่อผู้ป่วย รวมถึงการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมดและไม่คิดค่าใช้จ่ายในเมื่อ

นั้นๆ ในกรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถทำการแก้ไขได้ตามที่กำหนด ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้าง เป็นมือนออัตราดังนี้

อาหารสามัญ 160 บาท/วัน

อาหารพิเศษ 350 บาท/วัน

อาหาร V.I.P. 470 บาท/วัน

ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

4.10.5 ผู้รับจ้างต้องมีตัวชี้วัดดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	< 5 ครั้ง / เดือน *
2	จำนวนครั้งที่จ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเตียง/ห้อง/คน	< 5 ครั้ง / เดือน *
3	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติเหตุ	< 5 ครั้ง / เดือน *
4	จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ไม่สวมเครื่องป้องกันส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง / เดือน *
5	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 34 ตัวอย่าง ดังนี้ 1. แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 10 ตัวอย่าง 2. สารฟอสฟอรัสในอาหารเช่น จิง / ถั่วถั่ว 2 ตัวอย่าง 3. สารบอแรกซ์ในอาหารเช่น ลูกชิ้น / หมูบดปรุงรส 2 ตัวอย่าง 4. สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง 5. โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง 6. โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	0 ครั้ง / เดือน *
6	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	<10 ครั้ง / เดือน*
7	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี 1 อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน 2 น้ำดื่มทำการตรวจทุก 3 เดือน 3 น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	0%
8	ผลการประเมินของโภชนาการประจำวัน คะแนนรวม	≥ 80%
9	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	≥85 %
10	ร้อยละของผู้ป่วยที่มีข้อบ่งชี้ทางโภชนาการ ได้รับบริการอาหารที่กำหนด พลังงาน สารอาหารที่เพียงพอกับความ ต้องการของร่างกาย	≥85 %
11	ร้อยละของแผนงาน หรือโครงการที่นำไปสู่การปฏิบัติ	100 %
12	ร้อยละของกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์ห้แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	100 %

13	ร้อยละของผลงานที่มีการนำมาพัฒนาระบบงาน หรือสร้างนวัตกรรมใหม่ในกระบวนการปฏิบัติงาน	100 %
14	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อเสนอแนะนำสู่ลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	ดีมาก
15	ผ่านเกณฑ์การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	ดีมาก

* หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามตัวชี้วัดข้อ 1 –8 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับรายวันในอัตราร้อยละ 0.5 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

4.10.6 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นเองทั้งสิ้น รวมทั้งกรณีผู้รับจ้างต้องปกป้องคุ้มครอง มิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วยอันเนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

5. การควบคุมมาตรฐาน

5.1 วัตถุดิบอาหาร

5.1.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีการวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารปริมาณมากและเพียงพอในการประกอบอาหารแต่ละมื้อ โดยวัตถุดิบต้องตรงตามรายการอาหารประจำวัน

5.1.2 ผู้รับจ้าง ต้องมีความพร้อมในการถูกสุ่มตรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร

5.1.3 ผู้รับจ้าง ต้องมีรายละเอียดข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารมอบให้นักโภชนาการของกลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาลตำรวจเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

5.1.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.1.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลตำรวจด้วยรูปแบบ One way system

5.2 วัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย ออ. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจนหรือผ่านการตรวจ GMP

5.3 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด ตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย(Food Safety Hospital) โดยมีเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบสดและวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยนั้น คัดสรรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้วัตถุดิบขณะขนส่งคงความสดใหม่เสมอ และช่วยลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์มีการรับวัตถุดิบโดยใช้ภาชนะที่เหมาะสมตามประเภทของวัตถุดิบหลังจากนั้นวัตถุดิบต่างๆ จะถูกจัดเก็บอย่างเหมาะสมและมีการเบิกใช้ตามระบบ First In First Out (FIFO) และตรวจเช็ควัตถุดิบคงค้าง

5.3.1 วัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปเป็นวัตถุดิบจากพืช และวัตถุดิบจากสัตว์ซึ่งได้มาจากการเกษตรกรรม การปศุสัตว์ การประมง เช่น ผักผลไม้สด เนื้อสัตว์สดและอาหารทะเลสด

ต้องมีการจัดหารั้วติดจากแหล่งผลิตที่มีความน่าเชื่อถือด้านคุณภาพมาตรฐานด้านความปลอดภัยหรือผ่านการรับรองจากหน่วยงานหรือสถาบันที่น่าเชื่อถือ ดังนี้

1) วัตถุดิบจากพืช เช่น ผักหรือผลไม้สด ข้าว เป็นต้น ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยเป็นวัตถุดิบที่ผ่านสถานที่ผลิตอาหาร (โรงคัดบรรจุ) ที่ได้รับการรับรองหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลากหรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า หรือเป็นวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรการหรือระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก เช่น ได้รับใบรับรองด้านการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมวิชาการเกษตร หรือมาตรฐานสากลอื่นๆ เช่น Global GAP, Thai GAP เป็นต้น หรือได้รับเครื่องหมายรับรอง Q, Q Premium กับสินค้าเกษตรและอาหารหรือมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และมีข้อมูลสามารถตามสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้นๆ หากเกษตรกรไม่มีหลักฐานการแสดงการรับรองระบบ การควบคุมการใช้สารเคมีตามข้างต้น จะต้องผ่านการฝึกอบรม GAP พืชผัก จากกรมส่งเสริมการเกษตร หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และโรงพยาบาลจะต้องมีมาตรการในการสุ่มตรวจสอบการกำจัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ กรณีซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดต้องผ่านการรับรองมาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ กรมอนามัย

2) วัตถุดิบจากสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เป็นต้น โดยเป็นวัตถุดิบที่ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับปศุสัตว์ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมปศุสัตว์ หรือผ่านมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นและมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น กรณีซื้อจากสถานที่จำหน่ายหรือตลาดสด ต้องได้รับการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (เชิงสะอาด) ตามมาตรฐานของกรมปศุสัตว์

3) วัตถุดิบจากทะเล เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น ต้องได้รับรองระบบการผลิต และผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices: GAP) ของกรมประมง และมีข้อมูลการสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้น

4) วัตถุดิบประเภทปลาน้ำจืด เช่น ปลาช่อน ปลานิล ปลาทับทิม ต้องได้รับรองระบบการผลิตและผลิตสัตว์น้ำ ตามมาตรฐาน การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (Good Agriculture Practices) ของกรมประมง และมีข้อมูลการตรวจสอบย้อนกลับได้ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบนั้นๆ

5.3.2 วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปแล้ว เช่น ซอสหรือเครื่องปรุงรส

ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งอาหารที่จะได้รับเลขสารบบอาหารนั้น ส่วนใหญ่ต้องผ่านขั้นตอนในการตรวจสอบสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) โดยครอบคลุมทั้งสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล

อาหาร การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและบุคลากรในการผลิต และสถานที่นำเข้าต้องเป็นไปตามสุขลักษณะ วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปหรือผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปต้องมีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ภาษาชนบรจุ และการแสดงข้อมูลฉลากอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

5.3.3 น้ำมันที่นำมาประกอบอาหาร

- น้ำมันปาล์ม 100% สำหรับอาหารประเภททอดเท่านั้น
 - น้ำมันถั่วเหลือง 100% สำหรับอาหารประเภทผัดและอาหารทางสายให้อาหาร
 - น้ำมันรำข้าว 100% สำหรับอาหารประเภทผัดและอาหารทางสายให้อาหาร
- และมีฉลากบอกวันที่ผลิตและวันหมดอายุ

5.3.4 ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวกล้องให้เลือกบริโภค

5.3.5 วัตถุดิบในการประกอบอาหาร ต้องมีใบรับรองคุณภาพจากบริษัทผู้นำส่ง

5.3.6 สถานที่เก็บอาหารสดหรืออาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

5.4 ควรจัดให้มีกิจกรรม 5 ส. เพื่อตรวจสอบความสะอาด ตรวจสอบความเรียบร้อย และเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐาน GMP โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินโดยกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ กำหนดเดือนละ 1 ครั้ง

5.5 ภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารต้องผ่านการล้างด้วยเครื่องล้างจานที่ได้มาตรฐาน ล้างและอบฆ่าเชื้อ มีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจานอยู่เสมอ ในกรณีเครื่องล้างจานชำรุดเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างที่ต้องดำเนินการซ่อมแซมในทันที

5.6 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารทางสายให้อาหาร จะต้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม ทนความร้อนได้สูงและต้องผ่านการสวกน้ำร้อนก่อนนำมาประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ทุกครั้ง

6. หลักเกณฑ์การบริการอาหารผู้ป่วยใน

6.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีนักกำหนดอาหารวางแผนการผลิตอาหาร จากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งปรับแก้จากแพทย์ได้จนถึงก่อนเวลานำส่ง 30 นาที โดยคำนึงถึงหลักการจัดวัตถุดิบตามฤดูกาล หมุนเวียนไม่ซ้ำรายการอาหารในแต่ละเดือน

6.2 ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการอาหารทางเลือกให้หลากหลาย พิเศษ VIP/ฝรั่ง/พิเศษ เพื่อให้เป็นทางเลือกสำหรับผู้ป่วย

6.3 ผู้รับจ้าง ต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ตรวจสอบก่อนการนำมาจัดใส่ภาชนะ อย่างน้อย 30 นาทีเพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ปริมาณความเพียงพอ ถ้าการตรวจรับอาหาร ไม่ผ่านในมืออาหารมือใดมือหนึ่ง ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ทั้ง 3 มื้อ แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบบริการอาหารผู้ป่วยในมือที่เหลือในวันนั้นด้วย

6.4 ผู้รับจ้าง ต้องสามารถผลิตอาหารตามคำสั่งแพทย์ เช่น อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารตามศาสนา อาหารเหลวข้น อาหารเหลวใส อาหารทางสายให้อาหาร และให้ความร่วมมือจัด

อาหารเสริมประเภทอาหารฝึกกิน ไช้ขาวสมูตตี้ ไช้ต้ม ไช้ขาวปั่น อาหารทางสายให้อาหารประเภทบริการใส่แก้วหรืออื่นๆ โดยคำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการและพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละวัน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มและโภชนาการของผู้รับจ้างต้องขึ้นประเมินภาวะโภชนาการร่วมกับนักโภชนาการของโรงพยาบาลตำรวจเพื่อพิจารณาเสริมอาหารให้ตามความเหมาะสม

6.5 มื้ออาหารและการบริการอาหาร

มื้อ	เวลาในการเบิกอาหาร	เวลาในการบริการอาหาร	เวลาในการเก็บถาดอาหาร
เช้า	06.00 - 06.45 น.	07.00 น.	09.00 น.
กลางวัน	06.45- 11.00 น.	11.15 น.	13.00 น.
เย็น	11.00- 15.45 น.	16.00 น.	17.30 น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย 1 ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้น กรณีผู้ป่วยบางรายติดการตรวจวินิจฉัยโรค ให้คงถาดไว้ที่ห้องพัก และเก็บถาดในมือถัดไป การบริการอาหารเกินกว่าเวลาที่กำหนดอาจส่งผลกระทบต่อการรักษาพยาบาล

6.6 ผู้เกี่ยวข้องในการสั่งอาหาร

6.6.1 แพทย์ กำหนดแผนการรักษา และทำหน้าที่เป็นผู้สั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย

6.6.2 พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย รับผิดชอบตามแผนการรักษาของแพทย์ และดำเนินการสั่งอาหารผ่านระบบคอมพิวเตอร์ 29 ระบบ พร้อมทั้งส่งใบเบิกอาหารมากับพนักงานที่ขึ้นไปบริการอาหาร

6.6.3 นักโภชนาการเป็นผู้กำหนดอาหารหรือวางแผนโภชนาบำบัดสำหรับผู้ป่วยแต่ละรายในกรณีที่แพทย์หรือพยาบาลร้องขอ

6.7 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต้องเป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

6.7.1 ผู้รับจ้างต้องจัดให้ มีป้ายชื่อ บอกชื่อ-นามสกุล IN วันเดือน ปีเกิด ห้องพัก/เตียงของผู้ป่วย ชนิดอาหารและพลังงานที่ได้รับอย่างชัดเจน

6.7.2 การกล่าวของ พนักงานบริการต้องกล่าวคำทักทาย พร้อมระบุชื่อ-นามสกุลของผู้ป่วย ตัวอย่างเช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเช้าของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารกลางวันของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ อาหารเย็นของคุณบุญมา พารวย มาแล้วค่ะ”

กรณีเก็บถาดอาหาร ใช้คำพูดให้เหมาะสม เช่น

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมื้อเช้านะครับ/ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมื้อกลางวันนะครับ/ค่ะ”

“สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมื้อเย็นนะครับ/ค่ะ”

6.7.3 ถาดและกระดาดปูรองถาด สะอาด ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ จัดทำข้อมูลทางด้านโภชนาการลงบนกระดาดปูรองถาดลบบปรับเปลี่ยนทุกมื้อ (มื้อเช้า, มื้อกลางวัน, มื้อเย็น ไม่ซ้ำกัน) กำหนดให้

เปลี่ยนข้อมูลทุกๆ 6 เดือน พร้อมทั้งส่งข้อมูลให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจตรวจสอบก่อนนำมาใช้จริง

6.7.4 ถาด ถ้วย จาน แก้วน้ำ ฝาและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น

6.7.5 ช้อน ส้อม ช้อนขนมหวาน บรรจุในซองปิด ตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว

6.7.6 กระดาษเช็ดปากสีอ่อน พร้อมไม้จิ้มฟันบรรจุซอง 1 ชิ้น/ซอง

6.7.7 ซองเครื่องปรุงรสไม่ฉีกขาด

6.7.8 ในกรณีที่อุปกรณ์ในการรับประทานชำรุดหรือสูญหาย คิดตามราคาจริงจากผู้ป่วยกลับคืนสู่ผู้ประกอบการให้บริการอาหาร

6.8 ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปิดให้มิดชิด

6.9 โรงพยาบาลตำรวจ จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกจ่ายเงินให้เดือนละ 1 ครั้งการคิดเงินค่าอาหารกรณีผู้ป่วยย้ายสิทธิ ให้คิดราคาตามจำนวนถาดที่มากที่สุด เช่น ผู้ป่วยเบิกอาหารพิเศษ ทานอาหารมื้อเช้าและมื้อกลางวัน ส่วนมื้อเย็นเบิกอาหาร VIP ให้คิดราคาเท่ากับอาหารพิเศษทั้งวัน เป็นต้น

6.10 ผู้รับจ้างต้องสรุปยอดจำนวนผู้ป่วยทุกประเภทและปัญหาในการปฏิบัติงาน ให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบเดือนละ 1 ครั้งภายในวันที่ 3 ของทุกเดือน

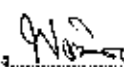
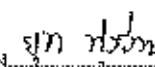
6.11 สถานประกอบการและการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีการเข้าตรวจโดยคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อภายในโรงพยาบาล และผู้เยี่ยมชมสำรวจจากภายนอก เพื่อขอการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น GMP HACCP JCI โรงพยาบาลต้นแบบด้านโภชนาบำบัดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เป็นต้น

6.12 มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

พลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	การกระจายสารอาหารต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	1,800-2,000	15%	55-60%	30-35%
อาหารอ่อนทั่วไป	1,500 1,600	15%	50-60%	25-30%
อาหารธรรมดาเฉพาะโรค	1,600-1,800	15%	50-55%	25-30%
อาหารอ่อนเฉพาะโรค	1,500 1,600	15%	50-55%	25-30%
อาหารเหลวข้น	800 1,000	-	-	-
อาหารเหลวใส	600-800	-	-	-

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไปอาหารแบ่งเป็น

พ.ต.ท.หญิง  ... กรรมการ พ.ต.ท.หญิง  ... กรรมการ พ.ต.ท.หญิง  ... กรรมการ/เลขานุการ
(พรนันทา ทอมยก) (ชนพันธ์ วีระโสภณ) (ยา ขุ่มอ้วน)

6.12.1 อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

1. อาหารธรรมดา (Regular diet) พลังงาน 1,800-2,000 กิโลแคลอรีต่อวันหรือพลังงานที่แพทย์กำหนดสำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- ลักษณะอาหารคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสชาติไม่จัด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังอาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาอาหารที่สุกเกินไป อาหารหมักดองบางชนิดเช่น บูดัม ปลาจืด เป็นต้น

2. อาหารอ่อน (Soft diet) พลังงาน 1,500 1,600 กิโลแคลอรีต่อวันหรือพลังงานที่แพทย์กำหนดสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัดรศผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่องข้าวต้มกับ เป็นต้น
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังอาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารทั่วไป/เฉพาะโรคดังนี้

- อาหารธรรมดา (Regular Diet) ให้พลังงาน 1,800กิโลแคลอรีต่อวัน
- อาหารอ่อน (Soft Diet) ให้พลังงาน 1,500กิโลแคลอรีต่อวัน

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องต้ม ประเภทนม 1 ชนิด : ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวดขนาด 500 ซีซี มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซี มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซี	สามารถดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย/ตามคำสั่งแพทย์ได้
พิเศษ	350 บาท	มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องต้มประเภทนม 1 ชนิด+ ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซี มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวดขนาด 500 ซีซี มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + เครื่องดื่มสมุนไพร 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวดขนาด 500 ซีซี - มีรายการอาหารให้เลือก 2 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวได้ การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ	

VIP	470 บาท	มือเช้า : ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มก้น 2 อย่าง + เครื่องต้มประเภทนม 1 ชนิด + ของว้าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซี มือกลางวัน : อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซี มือเย็น : ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องต้มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวดขนาด 500 ซีซี - มีรายการอาหารให้เลือก 3 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวและเครื่องต้มได้ - การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ+พิเศษ	
-----	---------	---	--

• อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งยาอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต

• อาหารว่างให้เลือกผลิตภัณธ์จากร้านที่ผ่านระบบมาตรฐาน วิธีการที่ดีในการผลิต เก็บไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในขอบข่ายการผลิตขนมปัง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

• น้ำดื่มบรรจุขวดต้องผ่านมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

• อาหารที่นำส่งอยู่ในภาชนะปิด สะอาด และยังคงความร้อนอยู่

• ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่มโปรตีนสูง โดยเพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์หรือไข่ เช่น ไข่ต้ม ไข่ขาวสุกดี ไข่ขาวปั่น อาหารฝึกกลืน ทางผู้รับจ้าง ต้องให้บริการอาหารทุกอย่างตามที่แพทย์สั่งโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

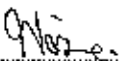
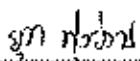
3. อาหารเหลวใส (Clear liquid diet) พลังงาน 600-800 กิโลแคลอรีต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่นท้องร่วงอย่างรุนแรงก่อนหรือหลังการผ่าตัด

• ลักษณะอาหารลักษณะอาหารเป็นน้ำไหลใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องต้มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้้ออกก่อน

• อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังเนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอ กับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรให้ใช้ในระยะเวลานั้นๆ ประมาณ 3 - 4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวใส ดังนี้

เหลวใส (Clear liquid diet) ให้พลังงาน 800 กิโลแคลอรีต่อวัน ลักษณะเหลวใสไม่มีกาก บรรจุในแก้วใสที่เปิดมิดชิดพร้อมด้วยหลอดดูดในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด โดยจัดบริการวันละ 3 มื้อ ดังนี้

พ.ศ.พญ.  ประธานกรรมการ พ.ศ.พญ.  กรรมการ พ.ศ.พญ.  กรรมการ/เลขานุการ
(กรรินทร์ดา นอมยก) (เจนกัณณ์ วีระโสภณ) (อุษา พ่วงอ้น)

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- ซุปใสที่ไม่มีไขมัน - น้ำข้าวใส - สารละลายน้ำตาลหรือกลูโคส - น้ำชา(ไม่เติมนม) - น้ำสมุนไพร - น้ำต้มผัก(กรองกาก) น้ำต้มกระดูกหรือเนื้อสัตว์(กรองกาก)	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซีมีอยู่ 1 ขวด
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด	
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด - น้ำผลไม้กรองหรือน้ำผลไม้แยกกาก	

4. อาหารเหลวข้น (Full liquid diet) พลังงาน 800 –1,000 Kcal ต่อวันสำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

• ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไป เป็นน้ำซุกกินได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ โยเกิร์ต นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวข้น ดังนี้

เหลวข้น (Full liquid diet) ให้พลังงาน 1,000 กิโลแคลอรีต่อวัน ลักษณะข้นมากกว่าเหลวใส บรรจุในแก้วใสที่มีฝาปิดมิดชิดพร้อมด้วยหลอดดูดในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด โดยจัดบริการวันละ 3 มื้อดังนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- น้ำข้าวข้นหรือข้าวบด - เครื่องดื่มผสมนม - น้ำต้มผักที่เติมน้ำมันบดละเอียดหรือเติมไข่ขาว - ซุปครีมหรือซูปข้น	พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวด ขนาด 500 ซีซีมีอยู่ 1 ขวด
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด - น้ำผลไม้คั้นสด โยเกิร์ต	
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของพิเศษ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด อาหารเสริมทางการแพทย์ตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย	

การสั่งอาหารทั่วไป

เมื่อมีการรับผู้ป่วยใหม่หรือมีการสั่งเปลี่ยนอาหาร ข้อมูลสำคัญที่ควรระบุในการสั่งอาหารประกอบด้วย

1. ชื่อผู้ป่วย ชื่อสกุล HN ของผู้ป่วย
2. หมายเลขเตียง/ห้อง/ตึก
3. ระบุชนิดอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์
4. วัน/เดือน/ปี เกิด ของผู้ป่วย
5. อายุ น้ำหนักและส่วนสูงของผู้ป่วย
6. โรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่
7. ปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น ความไม่ชอบ คาสนา หรือสิ่งที่ต้องการ

6.12.2. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรคเป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมียหลายชนิด ได้แก่

1. อาหารเบาหวาน (DM diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องการควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต(CHO) สูง
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ของดอง แห้วต้ม ถั่วฝักยาว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

2. อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษหรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้จืดกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสเค็มและไม่รสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟูและผงชูรสอาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

3. อาหารลดไขมัน (Low fat diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมันคนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง มักมีภาวะความดันโลหิตสูง

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้มตุ๋น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอลร่วมด้วย
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ การหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น

4. อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารที่ให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 – 0.8 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วันอาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วยมีทั้งที่เป็นเป็นอาหารก่อนและธรรมดา
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่เนื้อสัตว์และจัดให้ในปริมาณจำกัด

5. อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet) สำหรับผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยล้างไต หรือผู้ที่มีภาวะการสูญเสียโปรตีน

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

6. อาหารลดกาก (Low residue diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัดลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลยวิตามินและแร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดมันมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

การจัดอาหารเฉพาะโรคถูกต้องตามคำสั่งแพทย์และเหมาะสมกับพยาธิสภาพของผู้ป่วยเช่น

อาหารเบาหวานใช้น้ำตาลเทียมและน้ำตาลฟรุคโตสแทนการใช้น้ำตาลทราย

อาหารลดเค็ม

อาหารลดไขมัน

อาหารจำกัดโพแทสเซียมและฟอสฟอรัส

อาหารแก้ท้อง

อาหารงดดื่มน้ำ

อาหารลดแบคทีเรีย

อาหารกากน้อย

อาหารโปรตีนสูง/โปรตีนต่ำ

อาหารลดแคลเซียม

อาหารธาตุเหล็กสูง

อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ

อาหารมังสวิรัต พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย เติบียง ให้ถูกต้องตามใบสั่ง

การสั่งอาหารเฉพาะโรค

การสั่งอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากการสั่งอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารชนิดใดเป็นพิเศษซึ่งนักโภชนาการจะได้ดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง ข้อมูลสำคัญที่ต้องระบุ เช่นเดียวกับอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุข้อมูลโรคเพิ่มเติม ได้แก่

1. ระบุชนิดของอาหารเฉพาะโรค เช่น เบาหวาน ลดโซเดียม ลดไขมัน
2. ระบุปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น แพ้อาหาร ความชอบ ไม่ชอบ ศาสนา หรือสิ่งที่ต้องการอาหารผู้ป่วยบางรายนักโภชนาการต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหาร ที่ควรทาน และแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกัน
3. ในกรณีที่ผู้ป่วยมีปัญหาเรื่องการย่อยและการดูดซึมหรือผู้ป่วยที่มีภาวะโรคตับ ฯลฯ ที่ต้องการสารอาหารประเภท เช่น MCT Oil เป็นต้น ผู้รับจ้างเหมาบริการควรเป็นผู้จัดหาให้เพื่อใช้เติมในอาหารของผู้ป่วย ให้สอดคล้องกับคำสั่งของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

6.12.3. อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารทางสายให้อาหารที่ให้บริการผู้ป่วยมีดังนี้

1. ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 kcal/cc. 1.2 kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารได้ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียโปรตีนในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

2. ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula) มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยแต่ละโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) น้ำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5-2.0 kcal/cc.

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารทางสายดังนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	1. ความเข้มข้น 1:1, 1.2:1, 1.5:1, 2:1 หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด 2. สูตรอาหารทางสายที่ใช้ : สูตรปั่นผสม(สูตรธรรมชาติ), สูตรสำเร็จ (สูตรทางการแพทย์), สูตรผสม(ใช้สูตรธรรมชาติผสมกับสูตรทางการแพทย์)	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดอาหารทางการแพทย์ - บริการน้ำดื่มบรรจุขวด

พิเศษ	350 บาท	หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด 3. การกระจายสัดส่วนพลังงานสูตรมาตรฐาน คาร์โบไฮเดรต : โปรตีน : ไขมัน = 55 : 15 : 30 4. บรรจุในถุงบรรจุที่ได้มาตรฐานสากล 5. ชนิดของอาหารทางการแพทย์ เช่น สูตรสำหรับผู้ป่วยทั่วไป, สูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน สูตรสำหรับก่อนและหลังล้าง/ฟอกไต โดยผ่านการพิจารณาจากโภชนาการประจำโรงพยาบาลตำรวจก่อนใช้ทุกครั้ง	ขนาด 500 ซีซี มีฉลาก 1 ขวด
VIP	470 บาท	6. บริการวันละ 4 มื้อ หรือตามคำสั่งแพทย์	

การสั่งอาหารทางสายให้อาหาร

การสั่งอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เตรียมอาหารได้ถูกต้องควรส่งตามรายละเอียด ดังนี้

1. ระบุความต้องการ ประเภทอาหารทางสายให้อาหาร เช่น สูตรเป็นผสม หรือสูตรสำเร็จรูป (ระบุชื่ออาหาร)
2. แจ้งจำนวนพลังงานที่ต้องการต่อวัน พร้อมโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรตถ้าแตกต่างกันไป จากสูตรมาตรฐาน
3. แจ้งปริมาณของอาหารที่ต้องให้ต่อมื้อ พร้อมจำนวนมื้อต่อวัน

หมายเหตุ

- การเพิ่มไข้ขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน 2 หยด/ปริมาณอาหาร 250-300 cc. ถ้ามากกว่านี้จะทำให้อาหารข้นมากเกินไป

- ในกรณีที่ผู้ป่วยได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ต้องการอาหารทางการแพทย์ชนิดแก้วเสริมในแต่ละวันควรจัดการให้ครบทั้ง 3 มื้อ ทั้ง VIP พิเศษ และสามัญโดยงดรายการขนมและผลไม้หรือเครื่องดื่มออกตามความเหมาะสม

7. หลักเกณฑ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

- 7.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้
- 7.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเก็บและแยกขยะให้ถูกวิธี เช่น ขยะทั่วไป เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะติดเชื้อ ขยะอันตราย และนำขยะทิ้งให้ถูกวิธีตามแนวทางจัดการสุขาภิบาลในกรณีที่จำเป็นต้องพักขยะในพื้นที่โรงพยาบาล ให้กำหนดจุดพักขยะและแนวทางป้องกันความเสี่ยงต่อสิ่งแวดล้อมรวมทั้งแต่งกายมิดชิด
- 7.3 ผู้รับจ้าง ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรดักไขมันในถังดักไขมันในทุกวันพร้อมทั้งทำความสะอาดไม่มีเศษอาหารค้างข้ามคืน และดูดไขมันในบ่อดักไขมันทุก 3 เดือนรวมทั้งล้างปล่องดูดควัน (Hood) ทุก 3 เดือน โดยผู้รับจ้างต้องเสียค่าดำเนินการเองพร้อมรายงานผลการปฏิบัติให้กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.ทราบทุกครั้งในการดำเนินการ

- 7.4 ผู้รับจ้าง ต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานและสิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลตำรวจ
- 7.5 ผู้รับจ้าง มีมาตรการเฝ้าระวังสัตว์พาหะนำโรค
- 7.6 ผู้รับจ้าง มีมาตรการการควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง
- 7.7 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจานให้เพียงพอในการปฏิบัติงานเป็นต้น

8 เงื่อนไขอื่นๆ

- 8.1 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารคืนให้โรงพยาบาลตำรวจ ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ
- 8.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างผู้รับจ้าง ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.3 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการรักษาสิ่งแวดล้อม
- 8.4 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการสนับสนุนข้อมูลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.5 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ทำประกันอัคคีภัยเพื่อประกันความเสียหาย พร้อมทั้งส่งบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัยปีละ 1 ครั้ง
- 8.6 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิง ค่ากำจัดขยะ ค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงาน ตามอัตราที่ส่วนราชการกำหนด
- 8.7 สถานที่ที่โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ใช้พื้นที่ ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของโรงพยาบาลตำรวจ ห้ามพักค้างแรม ต้มสุรา และเสพสิ่งเสพติด ตลอดจนก่อความเสียหายแก่โรงพยาบาลตำรวจ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าวตัวอาคารเช่นไฟไหม้ทำให้ตัวอาคารเสียหายซึ่งมีต้นเหตุจากผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว
- 8.8 ผู้รับจ้างต้องมีประกันอัคคีภัยเพื่อป้องกันความรับผิดชอบกรณีเกิดเหตุอัคคีภัย ภายใน 60 วันแนบท้ายสัญญาเช่า
- 8.9 ผู้รับจ้างต้องมีแผนการให้บริการอาหารผู้ป่วยกรณีฉุกเฉินเช่น อัคคีภัย ไรกระบาด, ฉุกเฉิน เป็นต้น
- 8.10 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน GMP HACCP HA JCI และโรงพยาบาลต้นแบบด้านโภชนาบำบัดโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง เข้าตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

- 8.11 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลตำรวจในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำประปา และ
 ค่าสาธารณูปโภคโดยตามใบแจ้งชำระ
- 8.12 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในภายหน้า ซึ่งเป็นมติของคณะกรรมการโรงพยาบาลตำรวจ
- 8.13 การติดตามงานซ่อมบำรุงและงานอื่น ๆ ต้องไม่ล่าช้าเกิน 3 เดือน

9 การประเมินผลการดำเนินการ

9.1 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) และกระบวนการควบคุมคุณภาพที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด
 พร้อมทั้งรายงานผลและร่วมกิจกรรมคุณภาพที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารของโรงพยาบาลตำรวจ
 ทุกกิจกรรม ดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1.	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	< 5 ครั้ง / เดือน *
2.	จำนวนครั้งที่จ่ายอาหารผู้ป่วยผิด/คน/เตียง/ห้อง	< 5 ครั้ง / เดือน *
3.	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	< 5 ครั้ง / เดือน *
4.	จำนวนครั้งที่เจ้าหน้าที่ไม่สวมเครื่องป้องกันส่วนบุคคล	< 5 ครั้ง / เดือน *
5.	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 34 ตัวอย่าง ดังนี้ 1. แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 10 ตัวอย่าง 2. สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ซิง / ถั่วถั่ว 2 ตัวอย่าง 3. สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูปดปรุงรส 2 ตัวอย่าง 4. สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง 5. โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง 6. โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	0 ครั้ง / เดือน *
6.	จำนวนการเบิกอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	< 10 ครั้ง / เดือน*
7.	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี 1 อาหารทางสายให้อาหาร ทำ $\geq$ การตรวจทุก 3 เดือน 2 น้ำดื่มทำการตรวจทุก 3 เดือน 3 น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	0%
8.	ผลการประเมินของโภชนาการประจำวัน คะแนนรวม	>80%

โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ส่งตรวจปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานโดยต้องเสียค่าใช้จ่ายเอง พร้อมส่งรายงาน
 ผลให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบ

9.2. ผู้รับจ้างต้องสำรวจความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารอย่างน้อย 200 คน/เดือน โดยมีการส่ง
 แบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุกวัน ผลการประเมินจะต้องมีคะแนนความ
 พึงพอใจต่อการให้บริการมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 85พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ

โรงพยาบาลตำรวจ ทราบทุกสัปดาห์แรกของเดือน ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินในแบบคุณภาพ จะต้องแก้ไขโดยด่วน หากยังเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางโรงพยาบาลตำรวจกำหนด ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของโรงพยาบาลตำรวจ โรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณาลงโทษได้ตามความเหมาะสม

10 ระยะเวลาในการดำเนินการ

ระยะเวลาของสัญญา 1 ปีงบประมาณปี 2565 (1 ตุลาคม 2564 – 30 กันยายน 2565)

11 วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร

48,662,900.- บาท (สี่สิบแปดล้านหกแสนหกหมื่นสองพันเก้าร้อยบาทถ้วน.-)

12 คณะกรรมการร่างขอบเขตและรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

12.1 พ.ต.ท.หญิง พรินห์รดา	หอมยก	ประธานกรรมการ
12.2 พ.ต.ท.หญิง ขนพัฒน์	วีระโสภณ	กรรมการ
12.3 พ.ต.ต.หญิง ยวรา	ทุ่งอ้วน	กรรมการ/เลขานุการ

พันตำรวจโทหญิง

ประธานกรรมการ

(พรินห์รดา หอมยก)

พันตำรวจโทหญิง

กรรมการ

(ขนพัฒน์ วีระโสภณ)

พันตำรวจตรีหญิง

กรรมการ/เลขานุการ

(ยวรา ทุ่งอ้วน)

พ.ต.ท.หญิง

ประธานกรรมการ พ.ต.ท.หญิง

กรรมการ พ.ต.ท.หญิง

กรรมการ/เลขานุการ

(พรินห์รดา หอมยก)

(ขนพัฒน์ วีระโสภณ)

(ยวรา ทุ่งอ้วน)