รายการก่อสร้าง/รายการจ้างเหมาบริการ/รายการเช่าและประมาณการราคา แผ่นที่ 1/1

ใบเสนอรายการ ( ) ซ่อม ( ) สร้าง (√) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

เลขที่ 0036.(10)/ ลงวันที่ มีนาคม 2566

ใบแจ้งซ่อมเลขที่.....-.....ลงวันที่.....หน่วยงาน กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. สถานที่ อาคาร 45

เรียน

ดิฉัน ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง พิลาสินี ชปารังษี ตำแหน่ง โภชนากร (สบ 4) กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. หน.กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร. ได้ทำการตรวจสอบและประสานกับเจ้าหน้าที่ซึ่งเป็นผู้ขอทำการ ( ) ซ่อม ( ) สร้าง (√) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ เพื่อไว้ใช้ในราชการที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ จึงเห็นควรดำเนินการตามรายการนี้ต่อไป

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย		ราคารวม	
			บาท	ส.ต.	บาท	ส.ต.
1	จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน	1 ปี				
	โรงพยาบาลตำรวจ ระยะเวลา 1 ปี (1 ต.ค. 2566 – 30 ก.ย. 2567)					
	อัตราค่าบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต่อปี ดังนี้					
	อาหารผู้ป่วยสามัญ ราคา **160** บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยสามัญ จำนวน **71,300** คน คิดเป็นจำนวนเงิน **11,408,000** บาท/ปี		160	-	11,408,000	-
	อาหารผู้ป่วยพิเศษ ราคา **350** บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วยพิเศษ จำนวน **23,500** คน คิดเป็นจำนวนเงิน **8,225,000** บาท/ปี		350	-	8,225,000	-
	อาหารผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง ราคา **470** บาท ต่อวัน					
	สำหรับผู้ป่วย VIP/ฝรั่ง จำนวน **62,500** คน คิดเป็นจำนวนเงิน **29,375,000** บาท/ปี		470	-	29,375,000	-
	รวมเป็นจำนวนเงิน **49,008,000** บาท (สี่สิบเก้าล้านแปดพันบาทถ้วน)					
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น				49,008,000	-

หมายเหตุ 1. ราคาค่าอาหารยึดตามเกณฑ์ราคาค่าอาหารตามประกาศ โรงพยาบาลตำรวจ เรื่อง อัตราค่ารักษาพยาบาลและค่าบริการอื่นๆ ของโรงพยาบาลตำรวจ ณ วันที่ 5 พ.ค. 63

2. จำนวนผู้ป่วยประมาณการตามยอดผู้ป่วยประจำปี พ.ศ. 2565 และเบิกจ่ายค่าอาหารตามยอดเบิกจริง ยอดประมาณการ รวมเป็นเงินประมาณ 49,008,000 บาท (สี่สิบเก้าล้านแปดพันบาทถ้วน)

ตรวจและพิจารณาแล้วถูกต้องตามประสงค์

ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง ลงชื่อ
(พิลาสินี ชปารังษี)
โภชนากร (สบ 4) กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.
หน.กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.

ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง ลงชื่อ ผู้ขอกรายการ
(พรินทร์ดา หอมยก)
โภชนากร (สบ 4) กลุ่มงานโภชนาการ รพ.ตร.

ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง ลงชื่อ ประธานกรรมการ พ.ต.ท.หญิง ลงชื่อ กรรมการ พ.ต.ต.หญิง ลงชื่อ กรรมการ/เลขานุการ
(พรินทร์ดา หอมยก) (ชนพัฒน์ วีระโสภณ) (ยุวา ทุ่งอ่วน)

รายละเอียดการจ้างเหมาบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

1. ความเป็นมา

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ สำนักงานตำรวจแห่งชาติ มีความประสงค์จ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ **เป็นระยะเวลา 1 ปี โดยใช้ งบประมาณ 2567 (1 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2567)**

2. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีศักยภาพด้านการผลิตและการบริการอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง รวดเร็ว ทันเวลา รสชาติอร่อยเหมาะสมกับโรค ตามคำสั่งแพทย์ สะอาด ปลอดภัย พร้อมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน สรรหาบุคลากรอย่างเป็นระบบ ตามรายละเอียดการจ้างเหมาบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

3. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

3.1 ผู้เสนอราคาจะต้องเคยมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงิน 10,000,000.- บาท (สิบล้านบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานเอกชนที่โรงพยาบาลตำรวจ เชื่อถือ

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 Control Point : HACCP)

3.2.4 มาตรฐานคุณภาพโรงพยาบาลระดับสากล (Hospital Accreditation : HA) (joint Commission International : JCI)

3.2.5 การประเมินสู่มาตรฐานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

3.2.6 สร้างนวัตกรรมด้านโภชนาการและโภชนบำบัด

3.2.7 และอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

3.3 ในกรณีที่ผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตาม สัญญา เงื่อนไข ข้อตกลง ตามรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จของคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ สามารถนำข้อมูลรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จมาประกอบการพิจารณาในการประกวดราคาจ้างเหมาในครั้งต่อไปและผู้เสนอราคาต้องจ่ายค่าปรับตามเงื่อนไขสัญญา

4. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

4.1 สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์การประกอบอาหาร

4.1.1 ผู้รับจ้างต้องจัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็นที่นอกเหนือจากโรงพยาบาลตำรวจมีไว้ให้

4.1.2 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาตลอดจนค่าซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์ถาวรตามแผนประจำปี (inspection and Preventive Maintenance) และดำเนินการบำรุงรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าวให้พร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการบริการอาหารตลอดอายุสัญญา หากเกิดความเสียหายใด ๆ อันเนื่องมาจากความผิดของผู้รับจ้าง ไม่ว่าจะเกิดจากการเสื่อมสภาพตามอายุหรือจากการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม ให้กลับมาสภาพเดิมและโรงพยาบาลตำรวจสามารถเข้าตรวจสอบพื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ 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) หรือใบประกอบโรคศิลปะ สาขาการกำหนดอาหาร ทำหน้าที่ควบคุมงาน การจัดเตรียมการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลตำรวจ โดยระบุชื่อนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นซองเอกสารด้วย

4.2.4 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุระหว่าง 18-60 ปี วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ประถมศึกษาปีที่ 6 มีความรู้ในการเตรียม การประกอบและบริการอาหาร มีพฤติกรรมการบริการที่ดีและต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและด้านการพัฒนาสุขอนามัยส่วนบุคคลภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถืออย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ทำหน้าที่ปรุงประกอบอาหารต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารให้มีคุณภาพรสชาติมาตรฐานถูกหลักโภชนาการและโภชนบำบัดสะอาด ปลอดภัยและต้องไม่เป็นโรคที่น่ารังเกียจแก่สังคม ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

4.2.5 ผู้รับจ้าง ต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วนของบุคลากรจนหมดอายุสัญญารวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

4.2.6 ผู้รับจ้าง ต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้งพร้อมส่งหลักฐานของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 7 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 สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันการศึกษา

4.2.7 พนักงานของผู้รับจ้าง ต้องได้รับการตรวจสุขภาพ เช่น ตรวจเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหาร เอกซเรย์ปอดตรวจวัณโรค ตรวจไวรัสตับอักเสบชนิดเอและมีผลการรับรองสุขภาพจากแพทย์ซึ่งต้องไม่เป็นโรคผิวหนังไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อโรค โดยผู้รับจ้างจะต้องส่งผลตรวจสุขภาพของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานจริงอย่างน้อย 7 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 ไข้สุกใส อุจจาระร่วง ไวรัสตับอักเสบ เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด หรือโรคระบาดอุบัติใหม่ เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายหรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่แทน โดยพนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงานและต้องแจ้งให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบทันที

4.2.10 พนักงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีและฉีดวัคซีนตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนดและผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

4.2.11 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนภูมิโครงสร้างอัตรากำลังพนักงานในการปฏิบัติงานและนำเสนอกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ พิจารณาก่อนเริ่มปฏิบัติงานตามสัญญาหากมีการเปลี่ยนแปลงให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและต้องได้รับความเห็นชอบจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจเป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง

4.2.12 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมในวันยื่นซองเอกสาร พร้อมทั้งผู้รับจ้างต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วยเครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมเสื้อคอกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเหนือเข่า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

4.2.13 โรงพยาบาลตำรวจไม่อนุญาตให้ผู้รับจ้างและพนักงานของผู้รับจ้างนำบุคคลภายนอกที่มิได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้รับจ้างเข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและมาร่วมปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

4.2.14 ในกรณีที่พนักงานของผู้รับจ้างทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาลตำรวจชำรุดรวมถึงผู้รับบริการเสียหาย ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือจัดหาทดแทนโดยเร็ว ภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ทราบเหตุ

4.2.15 ผู้รับจ้างต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

4.2.15.1 เรื่องพฤติกรรมการบริการที่ดี

4.2.15.2 ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมายและถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลตำรวจ

4.2.15.3 ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงพยาบาลตำรวจ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบและพิจารณาลงโทษพนักงานผู้นั้นทันที

4.2.15.4 หรืออื่นๆตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

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

4.3 การเตรียมวัตถุดิบและการจัดเก็บ

4.3.1 การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ผู้รับจ้าง ต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ไม่อนุญาตให้นำเนื้อสัตว์บดจากภายนอกมาใช้ประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ยกเว้นเนื้อสัตว์บดที่มาจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP หรือ HACCP โดยผู้รับจ้างจะต้องนำหลักฐานหรือเอกสารใบรับรองคุณภาพจากบริษัทผู้ผลิตมาแสดงต่อกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจก่อน

4.3.2 ผู้รับจ้าง ต้องแสดงคุณลักษณะวัตถุดิบทั้งของแห้งและของสดให้กลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาลตำรวจ สามารถตรวจสอบและต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ติบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาดและชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

4.4 รูปแบบรายการอาหารหรือคุณลักษณะของอาหาร

4.4.1 ผู้รับจ้าง ต้องประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยประเภทอาหารทางสายให้อาหารโดยใช้สูตรธรรมชาติหรือผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการหรือตามแพทย์สั่งและให้เหมาะสมตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย

4.4.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ รายการอาหารและวัตถุดิบต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันมีรายการอาหารหมุนเวียนอย่างน้อยจำนวน 2 ชุดและแต่ละชุดประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันภายใน 1 เดือน

4.4.3 ในกรณีที่ผู้รับจ้าง ต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารหมุนเวียนในส่วนของอาหารทั่วไปและอาหารเฉพาะโรค ต้องชี้แจงเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนาการหรือนักโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย 1 เดือน กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความสอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

4.4.4 ออกแบบรายการอาหารประจำวัน ประเภทอาหาร VIP, อาหารพิเศษ, อาหารสามัญ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ชื่อรายการอาหารหลัก อาหารว่าง เครื่องดื่ม ขนมและผลไม้
- กำหนดพลังงานอาหารในแต่ละมื้อ

4.4.5 ผู้รับจ้างเหมาบริการ ต้องจัดทำใบรายการอาหารทางเลือก (Take order) สำหรับผู้ป่วยพิเศษ / VIP โดยใส่ข้อมูลพลังงานแต่ละมื้อลงในใบรายการอาหารทางเลือก ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารให้ตรงตามรายการอาหารที่กำหนดในใบทางเลือก

4.5 การเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร

กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหาร ประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้รับจ้างต้องสามารถ ให้โรงพยาบาลตำรวจ 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 ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด อาหารต้องมีรสชาติและสีสันตามชนิดของอาหารนั้น ไม่ผิดแปลกไปจากอาหารปกติ หากไม่ผ่านเกณฑ์ ผู้รับจ้าง ต้องแก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารให้ได้คุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดก่อนที่จะดำเนินการจัด หรือจ่ายอาหารให้แก่ผู้ป่วย

4.6.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดจ่ายอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมื้อต่อรายตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

4.6.3 ผู้รับจ้าง ต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้กับผู้ป่วยด้วยรถขนส่งอาหารที่มีสภาพดี ห้องบรรทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยอาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องหรือหอผู้ป่วยรวมจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารที่ต้องบริการด้วยอุณหภูมิต่ำ เช่น ผลไม้หรือของหวานต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า 5 องศาเซลเซียส เพื่อคงคุณภาพของอาหารให้ได้ตามมาตรฐานน่ารับประทานและมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้ตามเวลาที่กำหนดในข้อ 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 กรณีที่ผู้รับจ้างไม่จัดอาหารหรือยกเลิกอาหารตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลตำรวจแจ้งเปลี่ยนแปลงตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจแล้ว ทางผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองทั้งหมด

4.6.8 พนักงานบริการอาหารของผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

4.6.9 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลตำรวจ

4.6.10 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมวัตถุดิบรวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และให้บริการอาหารได้ตามปกติในกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจล เป็นต้น โดยจะต้องมีเอกสารหรือหลักฐานยืนยัน

4.6.11 โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ผู้รับจ้างสามารถประสานงานบริการกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาลตำรวจ

4.6.12 ผู้รับจ้างต้องเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผู้ป่วยเป็นความลับและไม่นำข้อมูลผู้ป่วยเผยแพร่สู่สาธารณะ

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

- ต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียมปรุงประกอบให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
- พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ
- ผนังและเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานประกอบการสว่างไม่มืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ
- วัสดุอุปกรณ์ต่างๆต้องจัดให้เป็นระเบียบสามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึงและจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
- ในบริเวณที่ปรุงอาหาร ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

- ต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึง การหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้
- ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า เป็นต้น

4.8.1.2. สารปรุงแต่งอาหาร

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

- ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภคมาปรุงประกอบอาหาร
- ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวและต้องมีฝาปิดด้วย
- ช้อนตัก ควรใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นสแตนเลสเกรด 304 (18/8) คือมีสารโครเมี่ยมอยู่ 18 % และนิเกิ้ลอยู่ 8 %
- เครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่นควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีครอบ

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

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

4.8.1.4. อาหารปรุงสำเร็จแล้ว

- อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำเชื้อโรค และฝุ่นละออง
- ตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.5. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะ เมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน

- ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถเก็บความเย็นได้ดี
- ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตัก ที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็งหรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน
- ต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

4.8.1.6. ภาชนะ / อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหาร

- ภาชนะ/อุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาดโดยกำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด
- เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว
- ภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารต้องผ่านการล้างด้วยเครื่องล้างจานที่ได้มาตรฐาน ล้างและอบฆ่าเชื้อ มีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจานอยู่เสมอ ในกรณีเครื่องล้างจานชำรุดเป็นความรับผิดชอบของผู้รับจ้างที่ต้องดำเนินการซ่อมแซมในทันที

4.8.1.7. เขียงและมีด

- เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น
- เขียงและมีดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปนกันเพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก ผักและผลไม้ได้
- ควรล้างเขียงและมีดให้สะอาด ทั้งก่อน หลัง และระหว่างการใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด
- ไม่ควรใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิดเพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ฝาชีครอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

4.8.1.8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบนในภาชนะโปร่งที่สะอาด
- เก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด สะอาด ภาชนะไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบโดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน
- ในการหยิบจับ ต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น
- เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4.8.1.9. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- มีการเก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดีไม่รั่วซึม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำ

จากขยะรั่วซึมออกนอกถัง และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัด ควรผูกปากถุงให้แน่นเสียก่อน และต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วย

- การระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบบน้ำเสียจากจุดต่างๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณสถานที่ประกอบอาหาร และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร และควรติดตั้งถังดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะเช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ โดยตรง ทั้งนี้ ต้องตักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

4.8.1.10. ห้องส้วม

- ห้องส้วมควรแยกออกจากสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
- ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณอาคาร ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (ควรใช้สบู่เหลวเพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างก้อนสบู่ให้สะอาดด้วย)

4.8.1.11. ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้ปรุง ผู้บริการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ท ที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอโดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วม หรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าขี้ริ้ว ขยะ การแกะเกาผิวหนัง การปิดปากขณะ ไอ จาม เป็นต้น
- สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรงต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัยในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ เป็นต้น
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

- ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

4.8.1.12 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารทางสายให้อาหาร จะต้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม ทนความร้อนได้สูงและต้องผ่านการลวกน้ำร้อนก่อนนำมาประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ทุกครั้ง

4.9 การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

4.9.1 การทวนสอบกลับได้ของผลิตภัณฑ์ กรณีที่ผู้ป่วยได้รับผลกระทบหรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบกลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้รับจ้างต้องเก็บตัวอย่างสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย 14 วัน

4.9.2 โรงพยาบาลตำรวจกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหารและผู้สัมผัสอาหารของกระบวนการเตรียม ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จและอาหารทางสายให้อาหาร ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ เดือนละ 1 ครั้ง โดยการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยชุดทดสอบภาคสนาม โดยเก็บตัวอย่างจำนวน 29 ตัวอย่าง (1). แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง (2) สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง /ถั่วงอก 2 ตัวอย่าง (3) สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูบดปรุงรส 2 ตัวอย่าง (4) สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา/กุ้ง/ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง (5) โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง (7) โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง โดยทั้ง 29 ตัวอย่างต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 90 % และต้องส่งตรวจที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขหรือสถาบันที่เชื่อถือได้ 3 เดือน/ครั้ง พร้อมทั้งส่งรายงานผลตรวจวิเคราะห์ให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบ หากมีการพบการปนเปื้อนผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขทันที

4.10 การประเมินผลงาน

4.10.1 ผู้รับจ้าง ต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุหรือผู้ได้รับมอบหมายในการประเมินตรวจประเมินสถานที่ เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหาร ตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ฉบับล่าสุดได้ตลอดเวลา

4.10.2 โรงพยาบาลตำรวจแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุและอนุกรรมการตรวจการจ้างทำหน้าที่ตรวจประเมินผลประจำวัน โดยมีการบันทึกเป็นหลักฐาน ดังนี้

4.10.2.1 การตรวจสอบจำนวนถาดอาหารที่เบิกอาหารจากหอผู้ป่วย

4.10.2.2 รายงานการตรวจประเมินอาหารปรุงสำเร็จ

4.10.2.3 การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานการจัดบริการอาหาร (Food Exchange)

4.10.2.4 การตรวจสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานโดยแบบบันทึกผลการตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคล

4.10.2.5 การสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมโดยแบบบันทึกการตรวจสอบร่องรอยสัตว์พาหะ, แบบบันทึกผลการควบคุมสารเคมี (บำรุงรักษาเครื่องมือ)

4.10.2.6 การตรวจการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมในอาหาร โดยแบบบันทึกภาชนะแตกชำรุด

4.10.2.7 การตรวจบันทึกอุณหภูมิห้องเย็นและตู้เย็น

4.10.3 ผู้รับจ้างต้องมีตัวชี้วัดดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1	การบริการอาหารต้องไม่ผิดพลาด และส่งผลต่อการรักษา การเตรียมผ่าตัดหรือฟื้นฟูหลังจากผ่าตัดของแพทย์ เช่นการงดอาหาร อาหารงดสีดำแดง อาหารงดกากใย ผู้ป่วยแพ้อาหารชนิดต่างๆ	ต้องไม่พบ
2	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	≤5 ครั้ง / เดือน *
3	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	≤5 ครั้ง / เดือน *
4	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	≤5 ครั้ง / เดือน *
5	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	≤5 ครั้ง / เดือน *
6	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 29 ตัวอย่าง ดังนี้ - แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง - สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง / ถั่วงอก 2 ตัวอย่าง - สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูบดปรุงรส 2 ตัวอย่าง - สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา / กุ้ง / ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง - โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง - โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	ต้องไม่พบ
7	ผลการประเมินของโภชนากรเวรประจำวัน คะแนนรวม	≥80 %
8	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	≥85 %
9	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี - อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน - น้ำดื่มทำการตรวจทุก 3 เดือน - น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	ต้องไม่พบ
10	ร้อยละกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	100 %
11	ร้อยละของผลงานที่มีการนำมาพัฒนาระบบงาน หรือสร้างนวัตกรรมใหม่ในกระบวนการปฏิบัติงาน	100 %
12	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อแนะนำสุขลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	ดีมาก
13	ผ่านเกณฑ์การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	ดีมาก

* หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามตัวชี้วัดข้อ 1-9 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับ ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

4.10.4 ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีความผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นเองทั้งสิ้น รวมทั้งกรณีอื่นผู้รับจ้างต้องปกป้องคุ้มครองมิให้ผู้ว่าจ้างต้องรับผิดชอบต่อผู้ป่วยอันเนื่องมาจากเหตุดังกล่าว

4.11 การควบคุมมาตรฐาน

4.11.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามมาตรฐาน ดังนี้

1. มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice)
2. มาตรฐาน HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
3. มาตรฐาน HA (Hospital Accreditation)
4. มาตรฐาน JCI (Joint Commission International)
5. มาตรฐาน ฮาลาล (food safety For Halal)

4.11.2 น้ำมันสำหรับนำมาประกอบอาหาร

- น้ำมันปาล์ม 100% สำหรับอาหารประเภททอดเท่านั้น
- น้ำมันถั่วเหลือง 100% สำหรับอาหารประเภทผัดและอาหารทางสายให้อาหาร

- น้ำมันรำข้าว 100% สำหรับอาหารประเภทผัดและอาหารทางสายให้อาหาร

4.11.3 ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวกล้องให้เลือกบริโภค

4.11.4 ควรจัดให้มีกิจกรรม 5 ส. เพื่อตรวจความสะอาด ตรวจความเรียบร้อยและเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐาน GMPโดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินโดยกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ กำหนดเดือนละ 1 ครั้ง

4.12 หลักเกณฑ์การบริการอาหารผู้ป่วยใน

4.12.1 ผู้รับจ้าง ต้องมีนักกำหนดอาหารวางแผนการผลิตอาหาร จากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งปรับแก้จากแพทย์ได้จนถึงก่อนเวลานำส่ง 30 นาที โดยคำนึงถึงหลักการจัดวัตถุดิบตามฤดูกาล หมุนเวียนไม่ซ้ำรายการอาหารในแต่ละเดือน

4.12.2 ผู้รับจ้างต้องจัดทำรายการอาหารทางเลือกให้หลากหลาย VIP/ฝรั่ง/พิเศษ เพื่อให้เป็นทางเลือกสำหรับผู้ป่วย

4.12.3 ผู้รับจ้าง ต้องส่งมอบอาหารปรุงสำเร็จให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจตรวจสอบก่อนการนำมาจัดใส่ภาชนะ อย่างน้อย 30 นาทีเพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ปริมาณความเพียงพอ ถ้าการตรวจรับอาหาร ไม่ผ่านในมื้ออาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้น ทั้ง 3 มื้อ แต่ทั้งนี้ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบบริการอาหารผู้ป่วยในมื้อที่เหลือในวันนั้นด้วย

4.12.4 ผู้รับจ้าง ต้องสามารถผลิตอาหารตามคำสั่งแพทย์ เช่น อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารตามศาสนา อาหารเหลวข้น อาหารเหลวใส อาหารทางสายให้อาหาร และให้ความร่วมมือจัดอาหารเสริมประเภทอาหารฝึกกลืน ไข่ขาวสมูทตี้ ไข่ต้ม ไข่ขาวปั่น อาหารทางสายให้อาหารประเภทบริการใส่แก้วหรืออื่นๆ โดยคำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการและพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละวัน เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มและโภชนากรของผู้รับจ้างต้องขึ้นประเมินภาวะโภชนาการร่วมกับนักโภชนาการของโรงพยาบาลตำรวจเพื่อพิจารณาเสริมอาหารให้ตามความเหมาะสม

4.12.5 มื้ออาหารและการบริการอาหาร

มื้อ	เวลาในการเบิกอาหาร	เวลาในการบริการอาหาร	เวลาในการเก็บถาดอาหาร
เช้า	15.45 - 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 กรณีผู้ป่วยบางรายติดภาระการตรวจวินิจฉัยโรค ให้คงถาดไว้ที่ห้องพัก และเก็บถาดในมื้อถัดไปการบริการอาหารเกินกว่าเวลาที่กำหนดอาจส่งผลต่อการรักษาพยาบาล

4.12.6 ผู้เกี่ยวข้องในการสั่งอาหาร

1. แพทย์ กำหนดแผนการรักษา และทำหน้าที่เป็นผู้สั่งอาหารสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย
2. พยาบาลหรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย รับผิดชอบตามแผนการรักษาของแพทย์ และดำเนินการสั่งอาหารผ่านระบบคอมพิวเตอร์ 29 ระบบ พร้อมทั้งส่งใบเบิกอาหารมากับพนักงานที่ขึ้นไปบริการอาหาร

3. นักโภชนาการเป็นผู้กำหนดอาหารหรือวางแผนโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยแต่ละรายในกรณีที่แพทย์หรือพยาบาลร้องขอ

4.12.7 การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ต้องเป็นไปตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจกำหนด

1. ผู้รับจ้างต้องจัดให้ มีป้ายชื่อ บอกชื่อ-นามสกุล HN วันเดือนปีเกิด ห้องพัก/เตียงของผู้ป่วย ชนิดอาหารและพลังงานที่ได้รับอย่างชัดเจน
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 / คะ"

"สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมื้อกลางวันนะครับ / คะ"

"สวัสดีครับ/ค่ะ ขออนุญาตเก็บถาดอาหารมื้อเย็นนะครับ / คะ"

3. ถาดและกระดาษปูรองถาด สะอาด ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ จัดทำข้อมูลทางด้านโภชนาการลงบนกระดาษปูรองถาดสลับปรับเปลี่ยนทุกมื้อ (มื้อเช้า, มื้อกลางวัน, มื้อเย็น ไม่ซ้ำกัน) กำหนดให้เปลี่ยนข้อมูลทุกๆ 6 เดือน พร้อมทั้งส่งข้อมูลให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจตรวจสอบก่อนนำมาใช้จริง
4. ถาด ถ้วย จาน แก้วน้ำ ฝาและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ต้องสะอาด ไร้คราบ ไร้กลิ่น
5. ช้อน ส้อม ช้อนขนมหวาน บรรจุในซองปกปิด ตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว
6. กระดาษเช็ดปากสีอ่อน พร้อมไม้จิ้มฟันบรรจุซอง 1 ชิ้น/ซอง
7. ซองเครื่องปรุงรสไม่ฉีกขาด
8. ในกรณีที่อุปกรณ์ในการรับประทานชำรุดหรือสูญหาย คิดตามราคาจริงจากผู้ป่วยกลับคืนสู่ผู้ประกอบการให้บริการอาหาร

4.12.8 ภาชนะเมื่อบรรจุอาหารแล้ว ต้องปกปิดให้มิดชิด

4.12.9 โรงพยาบาลตำรวจ จะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนที่ได้แจ้งยอดผู้ป่วยในใบสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนดในแต่ละวัน จะเบิกจ่ายเงินให้เดือนละ 1 ครั้ง การคิดเงินค่าอาหารกรณีผู้ป่วยย้ายสิทธิ ให้คิดราคาตามจำนวนถาดที่มากที่สุด เช่น ผู้ป่วยเบิกอาหารพิเศษ ทานอาหารมื้อเช้าและมื้อกลางวัน ส่วนมื้อเย็นเบิกอาหาร VIP ให้คิดราคาเท่ากับอาหารพิเศษทั้งวัน เป็นต้น

4.12.10 ผู้รับจ้างต้องสรุปยอดจำนวนผู้ป่วยทุกประเภทและปัญหาในการปฏิบัติงาน ให้ทางกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจทราบเดือนละ 1 ครั้งภายในวันที่ 3 ของทุกเดือน

4.12.11 สถานประกอบการและการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีการเข้าตรวจโดยคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อภายในโรงพยาบาล และผู้เยี่ยมสำรวจจากภายนอกเพื่อขอการรับรองอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เช่น GMP HACCP JCI เป็นต้น

4.12.12 มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

พลังงานและการกระจายสารอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี่)	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

1. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

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

- ลักษณะอาหารคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังอาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

อาหารอ่อน (Soft diet) พลังงาน 1,500-1,600 กิโลแคลอรี่ต่อวันหรือพลังงานที่แพทย์กำหนดสำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัด รอผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังอาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารทั่วไป/เฉพาะโรคดังนี้

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

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	**มื้อเช้า :** ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องดื่มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อกลางวัน :** อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อเย็น :** ข้าวสวย + กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ	1.สามารถดัดแปลงอาหารเฉพาะโรคตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย/ตามคำสั่งแพทย์ได้ 2.บริการน้ำดื่ม ตราโรงพยาบาลตำรวจ 1,500 ซีซี/วัน ดังนี้ - มื้อเช้า,กลางวัน 1,000 ซีซี - มื้อเย็น 500 ซีซี
พิเศษ	350 บาท	**มื้อเช้า :** ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับข้าว 2 อย่าง + เครื่องดื่มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อกลางวัน :** อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อเย็น :** ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + ผลไม้ 1 ส่วน + เครื่องดื่มสมุนไพร 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ - มีรายการอาหารให้เลือก 2 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวได้ - การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ	
VIP	470 บาท	**มื้อเช้า :** ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มกับ 2 อย่าง + เครื่องดื่มประเภทนม 1 ชนิด + ของว่าง 1ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อกลางวัน :** อาหารจานเดียวหรือข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ขนมหรือผลไม้ 1 ชนิด + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ **มื้อเย็น :** ข้าวสวย + กับข้าว 3 อย่าง + เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด + ผลไม้ 1 ส่วน + น้ำดื่มบรรจุขวด ตราโรงพยาบาลตำรวจ - มีรายการอาหารให้เลือก 3 ชุด ประกอบด้วยอาหารไทยและอาหารยุโรป - สามารถ เลือกชนิดของข้าวและเครื่องดื่มได้ - การจัดอาหารต้องมีความแตกต่างจากสามัญ+พิเศษ	

- อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ เป็นต้น
- อาหารว่างให้เลือกผลิตภัณฑ์จากร้านที่ผ่านระบบมาตรฐาน วิธีการที่ดีในการผลิต เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (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 ไข่ขาวสมุทตี้ ไข่ขาวปั่น อาหารฝึกกลืน ทางผู้รับจ้าง ต้องให้บริการอาหารทุกอย่างตามที่แพทย์สั่งโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม

อาหารเหลวใส (Clear liquid diet) พลังงาน 600-800 กิโลแคลอรี่ต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรง ก่อนหรือหลังการผ่าตัด เป็นต้น

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวังเนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรให้ใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 3 – 4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวใส ดังนี้

เหลวใส (Clear liquid diet)ให้พลังงาน 600 กิโลแคลอรี่ต่อวัน ลักษณะเหลวใสไม่มีกาก บรรจุในแก้วพลาสติกใสที่ปิดมิดชิดพร้อมด้วยหลอดดูดในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด โดยจัดบริการวันละ 3 มื้อ ดังนี้

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- ซุปใสที่ไม่มีไขมัน - น้ำข้าวใส - สารละลายน้ำตาลหรือกลูโคส - น้ำชา(ไม่เติมนม) - น้ำสมุนไพร - น้ำต้มผัก(กรองกาก) - น้ำต้มกระดูกหรือเนื้อสัตว์(กรองกาก)	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวดตราโรงพยาบาลตำรวจ มื้อเช้า,กลางวัน 1,000 ซีซี มื้อเย็น 500 ซีซี - แก้วบรรจุอาหารเหลวเป็นชนิดพลาสติกใสมีฝาปิด ผลิตจาก PP/PET สำหรับเครื่องดื่มร้อน/เย็น (FoodGrade)
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด	
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวใสของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด - น้ำผลไม้กรองหรือน้ำผลไม้แยกกาก	

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

- ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุปกลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารเหลวใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

คุณลักษณะเฉพาะของชุดอาหารเหลวข้น ดังนี้

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

ประเภท	ราคา	คุณลักษณะ	หมายเหตุ
สามัญ	160 บาท	- น้ำข้าวข้นหรือข้าวบด - เครื่องดื่มผสมนม - น้ำต้มผักที่เติมเนื้อบดละเอียดหรือเติมไข่ขาว - ซุปครีมหรือซุปข้น	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดของเครื่องดื่ม - บริการน้ำดื่มบรรจุขวดตราโรงพยาบาลตำรวจ มื้อเช้า,กลางวัน 1,000 ซีซี มื้อเย็น 500 ซีซี - แก้วบรรจุอาหารเหลวเป็นชนิดพลาสติกใสมีฝาปิดผลิตจาก PP/PET สำหรับเครื่องดื่มร้อน/เย็น (FoodGrade)
พิเศษ	350 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของสามัญ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 1 ชนิด - น้ำผลไม้คั้นสด - โยเกิร์ต	
VIP	470 บาท	- เหมือนชุดอาหารเหลวของพิเศษ - เครื่องดื่มสำเร็จรูป 2 ชนิด - อาหารเสริมทางการแพทย์ตามพยาธิสภาพของผู้ป่วย	

<u>การสั่งอาหารทั่วไป</u>

เมื่อมีการรับผู้ป่วยใหม่หรือมีการสั่งเปลี่ยนอาหาร ข้อมูลสำคัญที่ควรระบุในการสั่งอาหาร ประกอบด้วย

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

- บัตรอาหารเป็นแบบสติ๊กเกอร์ พิมพ์ด้วยเครื่องพิมพ์ Thermal Printer พิมพ์ทุกมื้อในการจัดอาหาร

2. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีหลายชนิด ได้แก่

อาหารเบาหวาน (DM diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องการควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ของดอง แช่อิ่ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

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

- ลักษณะอาหารเหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆทั้งที่มีรสเค็มและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟูและผงชูรสอาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

อาหารลดไขมัน (Low fat diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อยและดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง มักมีภาวะความดันโลหิตสูง

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

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

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารที่ให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 – 0.8 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วยมีทั้งที่เป็นเป็นอาหารอ่อนและธรรมดา
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์และจัดให้ในปริมาณจำกัด

อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet) สำหรับผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยมะเร็ง ผู้ป่วยล้างไต หรือผู้ที่มีภาวะการสูญเสียโปรตีน

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อนที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

อาหารลดกาก (Low residue diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัดลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก

- ลักษณะอาหารเป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อยจึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามินและแร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง ได้แก่ หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผักธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดอมน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

<u>การจัดอาหารเฉพาะโรคถูกต้องตามคำสั่งแพทย์และเหมาะสมกับพยาธิสภาพของผู้ป่วยเช่น</u>

อาหารเบาหวานใช้น้ำตาลเทียมและน้ำตาลฟรุคโตสแทนการใช้น้ำตาลทราย
อาหารลดเค็ม
อาหารลดไขมัน
อาหารจำกัดโพแทสเซียมและฟอสฟอรัส
อาหารโรคเก๊าท์
อาหารงดดำแดง
อาหารลดแบคทีเรีย

อาหารกากน้อย
อาหารโปรตีนสูง/โปรตีนต่ำ
อาหารลดแคลเซียม
อาหารธาตุเหล็กสูง
อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัติ พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อ-นามสกุลผู้ป่วย เตียง ให้ถูกต้องตามใบสั่ง

<u>การสั่งอาหารเฉพาะโรค</u>

การสั่งอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากการสั่งอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารชนิดใดเป็นพิเศษซึ่งนักโภชนาการจะได้ดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง ข้อมูลสำคัญที่ต้องระบุ เช่นเดียวกับอาหารทั่วไปแต่ต้องระบุข้อมูลโรคเพิ่มเติม ได้แก่

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

3. อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารทางสายให้อาหารที่ให้บริการผู้ป่วยมี ดังนี้

1. ชนิดปั่นผสม (Blenderlized Diet; BD) เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร5หมู่ 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 และทำให้เกิดการสูญเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร
2. ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula) มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยแต่ละโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด 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. อาหารทางสายที่ใช้ : สูตรสำเร็จ (สูตรทางการแพทย์),สูตรปั่นผสม(สูตรธรรมชาติ), สูตรผสม (ใช้สูตรธรรมชาติผสมกับสูตรทางการแพทย์ หรือสูตรอื่นๆที่แพทย์/นักโภชนาการกำหนด 3. การกระจายสัดส่วนพลังงานสูตรมาตรฐาน คาร์โบไฮเดรต : โปรตีน : ไขมัน = 55 : 15 : 30 4. บรรจุในถุงบรรจุที่ได้มาตรฐานสากล 5. ชนิดของอาหารทางการแพทย์ เช่น สูตรสำหรับผู้ป่วยทั่วไป, สูตรสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน สูตรสำหรับก่อนและหลังล้าง/ฟอกไต โดยผ่านการพิจารณาจากโภชนากรประจำโรงพยาบาลตำรวจก่อนใช้ทุกครั้ง 6. บริการวันละ 4 มื้อ หรือตามคำสั่งแพทย์	- พลังงานครบตามที่กำหนด ไม่จำกัดชนิดอาหารทางการแพทย์ - บริการน้ำดื่มบรรจุขวดตราโรงพยาบาลตำรวจทุกมื้อ
พิเศษ	350 บาท		
VIP	470 บาท		

<u>ชนิดอาหารทางการแพทย์ที่ต้องมีให้บริการในโรงพยาบาลตำรวจ</u>

ประเภทอาหารทางการแพทย์	ยี่ห้ออาหารทางการแพทย์
1. ผู้ป่วยสูงอายุ และต้องการเพิ่มพลังงานป้องกันภาวะทุพโภชนาการ	1. Ensure 2. Blendera – MF หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
2. ผู้ป่วยเบาหวาน	1. Glucerna SR 2. Gen – DM หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
3. ผู้ป่วยล้างไต	1. Nepro 2. Once Dialyze หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
4. ผู้ป่วยมะเร็งและต้องการพลังงานสูง	Prosure หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า
5. ผู้ป่วยมีภาวะอัลบูมินต่ำ	ไข่ขาวชนิดผง Fresubin Protein Powder หรือชนิดอื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า

<u>การสั่งอาหารทางสายให้อาหาร</u>

การสั่งอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เตรียมอาหารได้ถูกต้องควรสั่งตามรายละเอียด ดังนี้

1. ระบุว่าต้องการ ประเภทอาหารทางสายให้อาหาร เช่น สูตรปั่นผสม หรือสูตรสำเร็จรูป (ระบุชื่ออาหาร)
2. แจ้งจำนวนพลังงานที่ต้องการต่อวัน พร้อมโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรตถ้าแตกต่างไปจากสูตรมาตรฐาน
3. แจ้งปริมาณของอาหารที่ต้องให้ต่อมื้อ พร้อมจำนวนมื้อต่อวัน

<u>หมายเหตุ</u>

- การเพิ่มไข่ขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน 2 ฟอง/ปริมาณอาหาร 250-300 cc. ถ้ามากกว่านี้จะทำให้อาหารข้นมากเกินไป

- ในกรณีที่ผู้ป่วยได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ต้องการอาหารทางการแพทย์ชนิดแก้วเสริมในแต่ละวันควรจัดบริการให้ครบทั้ง 3 มื้อ ทั้ง VIP พิเศษ และสามัญโดยงดรายการขนมและผลไม้หรือเครื่องดื่มออกตามความเหมาะสม

- อาหารทางการแพทย์ที่ใช้ในโรงพยาบาล หรือยี่ห้ออื่นที่ดีกว่าหรือเทียบเท่า

4.13 หลักเกณฑ์สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

4.13.1 ผู้รับจ้าง ต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหารและการจัดจ่ายอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วนโดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบ อาหารและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์กับผักผลไม้

4.13.2 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเก็บและแยกขยะให้ถูกวิธี เช่น ขยะทั่วไป เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะติดเชื้อ ขยะอันตราย และนำขยะทิ้งให้ถูกวิธีตามแนวทางจัดการสุขาภิบาลในกรณีที่จำเป็นต้องพักขยะในพื้นที่โรงพยาบาล ให้กำหนดจุดพักขยะและแนวทางป้องกันความเสี่ยงต่อสิ่งแวดล้อมรวมทั้งแต่งกายมิดชิด

4.13.3 ผู้รับจ้าง ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรตักไขมันในถังดักไขมันในทุกวันพร้อมทั้งทำความสะอาดไม่มีเศษอาหารค้างข้ามคืน และดูดไขมันในบ่อดักไขมันทุก 3 เดือนรวมทั้งล้างปล่องดูดควัน (Hood) ทุก 3 เดือน โดยผู้รับจ้างต้องเสียค่าดำเนินการเองพร้อมรายงานผลการปฏิบัติให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบทุกครั้งในการดำเนินการ

4.13.4 ผู้รับจ้าง ต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงานและสิ่งแวดล้อมให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลตำรวจ

4.13.5 ผู้รับจ้าง มีมาตรการเฝ้าระวังสัตว์พาหะนำโรค

4.13.6 ผู้รับจ้าง มีมาตรการการควบคุมแก้วและพลาสติกแข็ง

4.13.7 ผู้รับจ้าง ต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจานให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน เป็นต้น

4.14 เงื่อนไขอื่นๆ

4.14.1 เมื่อหมดสัญญาจ้างแล้วผู้รับจ้างต้องส่งมอบพื้นที่ครัว พร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร คืนให้โรงพยาบาลตำรวจ ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ผู้รับจ้างต้องซ่อมแซมพื้นที่หรือครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ

4.14.2 การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลตำรวจ

4.14.3 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือในการสนับสนุนข้อมูลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลตำรวจ

4.14.4 ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำแผนป้องกันอัคคีภัย เช่น การฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการดับเพลิง การดูแลรักษาเครื่องมือที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟ ทำประกันอุบัติภัยเพื่อประกันความเสียหายภายใน 60 วัน แนบท้ายสัญญาเช่า พร้อมทั้งลงบันทึกแบบตรวจสอบป้องกันอัคคีภัยทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน และดำเนินการซ้อมแผนอัคคีภัย ปีละ 1 ครั้ง

4.14.5 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าเชื้อเพลิง ค่ากำจัดขยะ ค่าโทรศัพท์ ทั้งส่วนครัว สำนักงาน และห้องอาหารพนักงาน ตามอัตราที่ส่วนราชการกำหนดและภายในระยะเวลาที่กำหนด

4.14.6 สถานที่ที่โรงพยาบาลตำรวจอนุญาตให้ใช้พื้นที่ ถือเป็นกรรมสิทธิ์ของโรงพยาบาลตำรวจ ห้ามพักค้างแรม ดื่มสุรา และเสพสิ่งเสพติด ตลอดจนก่อความเสียหายแก่โรงพยาบาลตำรวจ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ซึ่งมีต้นเหตุจากผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ดังกล่าว

4.14.7 ผู้รับจ้างต้องมีประกันอัคคีภัยเพื่อป้องกันความรับผิดชอบกรณีเกิดเหตุอัคคีภัย ภายใน 60 วันแนบท้ายสัญญาเช่า

4.14.8 ผู้รับจ้างต้องมีแผนการให้บริการอาหารผู้ป่วยกรณีฉุกเฉิน เช่น อัคคีภัย โรคระบาด จลาจล เป็นต้น

4.14.9 ผู้รับจ้าง ต้องยินยอมให้คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน GMP HACCP HA JCI และโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเข้าตรวจสอบ

4.14.10 ผู้รับจ้าง ต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลตำรวจ ในการรักษาสิ่งแวดล้อม

4.14.11 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในภายหน้า ซึ่งเป็นมติของคณะกรรมการโรงพยาบาลตำรวจ

4.14.12 การติดตามงานซ่อมบำรุงและงานอื่น ๆ ต้องไม่ล่าช้าเกิน 3 เดือน

5. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

ตามข้อกำหนดในรายละเอียดการจ้างเหมาบริการปรุงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจนี้ ข้อ 4.6.4 และ 4.6.5

6. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาเลือกข้อเสนอ โดยใช้เกณฑ์ราคา

ผู้ชนะการเสนอราคาประกอบอาหารราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) และปฏิบัติตามรายละเอียดการจ้างเหมาบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ ได้ถูกต้องครบถ้วน

7. วงเงินในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร วงเงินงบประมาณในการจ้างเหมาบริการประกอบอาหาร 49,008,000.- บาท (สี่สิบเก้าล้านแปดพันบาทถ้วน.-)

ผู้เสนอราคาต้องคำนวณราคาอาหารผู้ป่วยโดยคำนวณจากยอดผู้ป่วยในรายการประมาณราคาจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

8. งวดงานและการจ่ายเงิน

ระยะเวลาจ้างตามสัญญา มีกำหนดเวลา 365 (สามร้อยหกสิบห้า) วัน เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เดือนตุลาคม พ.ศ.2566 ถึงวันที่ 30 เดือนกันยายน พ.ศ.2567 ผู้รับจ้างต้องสามารถประกอบอาหารในแต่ละมื้อของแต่วันให้แล้วเสร็จ พร้อมรับประทานภายในกำหนดเวลาและตามรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ โดยจ่ายเงินให้แก่ผู้รับจ้างเป็นรายงวดๆ ละ 1 เดือน (รวม 12 งวด) ตามจำนวนวันที่ได้ส่งอาหาร ตามยอดจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน

8.1 รับประกันความชำรุดบกพร่อง

ไม่มี

9. การประเมินผลการดำเนินการ และอัตราค่าปรับ

9.1 ผู้รับจ้าง ต้องปฏิบัติตามตัวชี้วัด (KPI) และกระบวนการควบคุมคุณภาพที่โรงพยาบาลตำรวจกำหนด พร้อมทั้งรายงานผลและร่วมกิจกรรมคุณภาพที่เกี่ยวข้องในงานบริการอาหารของโรงพยาบาลตำรวจทุกกิจกรรม ดังนี้

ลำดับ	เรื่อง	ตัวชี้วัด
1	การบริการอาหารต้องไม่ผิดพลาด และส่งผลต่อการรักษา การเตรียมผ่าตัดหรือฟื้นฟูหลังจากผ่าตัดของแพทย์ เช่นการงดอาหาร อาหารงดสีดำแดง อาหารงดกากใย ผู้ป่วยแพ้อาหารชนิดต่างๆ	ต้องไม่พบ
2	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	≤5 ครั้ง / เดือน *
3	จำนวนครั้งการจ่ายอาหารผู้ป่วยผิดเวลา	≤5 ครั้ง / เดือน *
4	จำนวนการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามรายการอาหารที่เบิก	≤5 ครั้ง / เดือน *
5	จำนวนข้อร้องเรียนและอุบัติการณ์	≤5 ครั้ง / เดือน *
6	จำนวนการพบสารปนเปื้อนใน รวม 29 ตัวอย่าง ดังนี้ - แบคทีเรียในอาหารปรุงสุก 5 ตัวอย่าง - สารฟอกขาวในอาหาร เช่น ขิง / ถั่วงอก 2 ตัวอย่าง - สารบอแรกซ์ในอาหาร เช่น ลูกชิ้น / หมูบดปรุงรส 2 ตัวอย่าง - สารฟอร์มาลีนในผลิตภัณฑ์แช่แข็ง เช่น ปลา / กุ้ง / ปลาหมึก 3 ตัวอย่าง - โคลิฟอร์มในผู้สัมผัสอาหาร 12 ตัวอย่าง - โคลิฟอร์มในภาชนะ 5 ตัวอย่าง	ต้องไม่พบ
7	ผลการประเมินของโภชนากรเวรประจำวัน คะแนนรวม	≥80 %
8	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	≥85 %
9	อัตราการพบการปนเปื้อนสารเคมี - อาหารทางสายให้อาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน - น้ำดื่มทำการตรวจทุก 3 เดือน - น้ำประปา ทำการตรวจทุก 6 เดือน	ต้องไม่พบ
10	ร้อยละกิจกรรมที่มีการวิเคราะห์แก้ไขและป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน	100 %
11	ร้อยละของผลงานที่มีการนำมาพัฒนาระบบงาน หรือสร้างนวัตกรรมใหม่ในกระบวนการปฏิบัติงาน	100 %
12	ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อแนะนำสุขลักษณะในการผลิตสำหรับสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร	ดีมาก
13	ผ่านเกณฑ์การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	ดีมาก

* หากผู้รับจ้างปฏิบัติไม่ผ่านตามเกณฑ์ตัวชี้วัด ข้อใดข้อหนึ่งตามตัวชี้วัดข้อ 1–9 ผู้รับจ้างต้องเสียค่าปรับ ในอัตราร้อยละ 0.1 ของค่าบริการอาหารในแต่ละเดือน

โดยผู้รับจ้างต้องเป็นผู้ส่งตรวจปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานโดยต้องเสียค่าใช้จ่ายเอง พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบ

9.2 ผู้รับจ้างต้องสำรวจความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารอย่างน้อย 200 คน/เดือน โดยมีการส่งแบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุกวัน ผลการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 85 พร้อมส่งรายงานผลให้กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลตำรวจ ทราบทุกสัปดาห์แรกของเดือน ถ้าผู้รับจ้างไม่ผ่านผลการประเมินในแบบคุณภาพ จะต้องแก้ไขโดยด่วน หากยังเพิกเฉยไม่ปฏิบัติตามข้อแก้ไขที่ทางโรงพยาบาลตำรวจกำหนด ในกรณีที่เกิดเหตุร้ายแรงขึ้นซ้ำ หรือเป็นเหตุการณ์ที่ส่งผลรุนแรงต่อผู้ป่วย หรือชื่อเสียงของโรงพยาบาลตำรวจ โรงพยาบาลตำรวจสามารถพิจารณาลงโทษได้ตามความเหมาะสม

10. คณะกรรมการร่างขอบเขตและรายละเอียดการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลตำรวจ

12.1 ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง พรินทร์ดา	หอมยก	ประธานกรรมการ
12.2 พ.ต.ท.หญิง ชนพัฒน์	วีระโสภณ	กรรมการ
12.3 พ.ต.ต.หญิง ยุวา	ทุ่งอ่วน	กรรมการ/เลขานุการ

ว่าที่พันตำรวจเอกหญิง ..... ประธานกรรมการ
(พรินทร์ดา หอมยก)

พันตำรวจโทหญิง ..... กรรมการ
(ชนพัฒน์ วีระโสภณ)

พันตำรวจตรีหญิง ..... กรรมการ/เลขานุการ
(ยุวา ทุ่งอ่วน)