

การพัฒนาการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลแพร่

น้ำทิพย์ จงศิริ วทม.*

วัชรพงษ์ แสนใจยา คศ.บ.*

บทคัดย่อ

- บทนำ:** โรงพยาบาลแพร่ ได้รับนโยบายเป็น 1 ใน 5 โรงพยาบาลต้นแบบโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ของกรมสนับสนุนบริการ กระทรวงสาธารณสุข ในปี พ.ศ. 2560 การนำนโยบายโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยสู่การปฏิบัติในโรงพยาบาลแพร่ เพื่อผู้ป่วยในโรงพยาบาลแพร่ได้บริโภค อาหารสะอาดปลอดภัยได้มาตรฐานและสนับสนุนเกษตรกรผลิตผักและผลไม้ปลอดภัย
- วัตถุประสงค์:** เพื่อพัฒนาการดำเนินงานการนำนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยสู่การปฏิบัติใน โรงพยาบาลแพร่
- วิธีการศึกษา:** การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ดำเนินการโดยใช้รูปแบบ PDCA ตามแนวทางการ ดำเนินงาน 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ เครื่องมือที่ใช้ คือแบบประเมินมาตรฐานโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยของกองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข อธิบายข้อมูลด้วยสถิติ เชีงพรรณนา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ
- ผลการศึกษา:** โรงพยาบาลแพร่ดำเนินงานนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยตามแนวทาง 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ ได้ครบถ้วน ผลการประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล 3 ด้าน ได้แก่ มาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย (การบริหารจัดการและการดำเนินงาน) มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร ของร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีมาก
- สรุป:** โรงพยาบาลแพร่สามารถดำเนินงานตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวง สาธารณสุขได้ครบถ้วนทุกมาตรการและมีโอกาสพัฒนาให้ครอบคลุมมากขึ้น ผู้ป่วยใน โรงพยาบาลแพร่ได้บริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยได้มาตรฐาน และเกษตรกรผลิตผักผลไม้ ปลอดภัยได้มากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามคงยังต้องเฝ้าระวังตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของ อาหารอย่างต่อเนื่องต่อไป
- คำสำคัญ:** โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย, อาหารปลอดภัย, การพัฒนา

*กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลแพร่

Development of Food Safety Hospital, Phrae Hospital

Namthip Jongsiri M.Sc.*

Watcharapong Sanjaiya B.H.E.*

Abstract

Background Phrae Hospital received a policy to be 1 in 5 model hospitals, food safety hospitals of the Department of Service Support Ministry of Public Health in 2017. Adopting food safety hospital policy into practice in Phrae Hospital so that patients in Phrae Hospital can eat clean, safe food that meets standards and support farmers to produce safe vegetables and fruits.

Objectives: To develop the implementation of the food safety hospital policy into practice in Phrae Hospital

Study design: This study is an action research. Implemented using the PDCA model in accordance with the guidelines of action, 3 strategies, 10 measures. Tools used is the Food Safety Hospital Standards Assessment Form of the Public Health Administration, Ministry of Public Health. Explain the data with descriptive statistics, i.e. number, percentage.

Results: Phrae Hospital operates the food safety hospital policy in accordance with the guidelines of 3 strategies and 10 measures. Standard assessment results of food safety in Hospital 3 side including patient food standards (management and operation), food sanitation standards of food preparation facility for patient in the hospital and food sanitation standards of restaurant in the hospital passed a very good standards.

Conclusion: Phrae Hospital can operate in accordance with the Ministry of Public Health's food safety hospital policy in all measures. and have the opportunity to develop more comprehensively. Patients and personnel in Phrae Hospital consumed clean, safe food that meets standards. and farmers produce more safe fruits and vegetables. However, the quality of food safety still remains to be monitored continuously.

Key words: Food Safety Hospital, Food Safety, Development

* Nutrition Group, Phrae Hospital

บทนำ

กระทรวงสาธารณสุขเห็นความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จึงกำหนดนโยบายส่งเสริมสนับสนุนให้โรงพยาบาลทุกแห่งเป็น “โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย”⁽¹⁾ ซึ่งเป็นหนึ่งในโครงการสำคัญของกระทรวง เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตามแผนยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี ด้านสาธารณสุข พ.ศ. 2560-2579 แผนงานที่ 3^(2,3) ภายใต้ยุทธศาสตร์ด้านส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคเป็นเลิศ (Prevention & Promotion Excellence) และถือเป็นการพัฒนาระบบบริการสุขภาพของโรงพยาบาลตามแผนพัฒนาระบบบริการสุขภาพ (Service Plan) โดยมีเป้าหมายการดำเนินการเป็น 4 ระยะ คือ ระยะที่ 1 ดำเนินการภายในเดือนพฤษภาคม 2560 โรงพยาบาลต้นแบบ จำนวน 5 โรงพยาบาล ระยะที่ 2 ดำเนินการภายในเดือนมิถุนายน 2560 จำนวน 13 โรงพยาบาล ระยะที่ 3 ดำเนินการภายในเดือนกันยายน 2560 โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไปจำนวน 98 โรงพยาบาล และระยะที่ 4 ดำเนินการภายในเดือนกันยายน 2561 โรงพยาบาลชุมชนทั่วประเทศ 780 โรงพยาบาล โดยกำหนดให้ ปี 2560 และปี 2561 เป็น “ปีแห่งการรณรงค์การบริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัยในโรงพยาบาล”⁽³⁾ ปี 2562 กำหนดให้โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เป็นตัวชี้วัดสำคัญปรากฏในเกณฑ์ลำดับที่ 15 ระดับดีมาก Plus ของแบบประเมิน GREEN & CLEAN Hospital และปี 2563 เป็น “ปีแห่งอาหารปลอดภัย คนไทยปลอดภัย” มีนโยบายให้กระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข “เป็นเขตปลอดสารพิษ”

โรงพยาบาลเป็นสถานที่ที่มีประชาชนใช้บริการเป็นจำนวนมาก มีความต้องการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย และมีร้านอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และผู้รับบริการทั่วไป จากสถิติของโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข (โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป และโรงพยาบาลชุมชน) รวม 896 แห่ง มีผู้ป่วยนอก 45.5 ล้านคน/184.1 ล้านครั้ง และผู้ป่วยใน 9.9 ล้านคน/38.5 ล้านวันนอนโรงพยาบาล ญาติ และบุคคลทั่วไปประมาณ 2 เท่าจำนวนครั้งผู้ป่วยนอกต่อปี และบุคลากรสาธารณสุขมากกว่า 5 แสนคน ซึ่งผู้ป่วยในเหล่านี้ต้องได้รับอาหารจากโรงพยาบาล ผู้ป่วยนอกและผู้รับบริการต้องซื้ออาหารจากร้านอาหารภายในโรงพยาบาล โรงพยาบาลจึงจำเป็นต้องผลิตอาหารที่ปลอดภัยสำหรับผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย และผู้มารับบริการ เพื่อให้ได้รับสารพิษหรือเชื้อโรคที่ปนเปื้อน ซึ่งจะก่อให้เกิดโทษต่อผู้ป่วยหรืออาจจะกระทบต่ออาการป่วยที่เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย⁽⁴⁾

การนำนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย สู่การปฏิบัติในจังหวัดแพร่ นั้น โรงพยาบาลแพร่ เป็นโรงพยาบาลทั่วไปขนาด 500 เตียง จัดบริการอาหารผู้ป่วยในเฉลี่ย 411คน/วัน และอาหารสวัสดิการเจ้าหน้าที่มือกลางวันเฉลี่ย 280 คน/วัน ได้รับนโยบายให้ดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยระยะที่ 1 เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2560 เป็นโรงพยาบาลต้นแบบ 1 ใน 5 โรงพยาบาล เริ่มดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม 2560 ตามแนวทางการดำเนินงานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ โดยใช้รูปแบบวงจร PDCA ในการพัฒนาการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลแพร่ ทั้งนี้ผลจากการพัฒนาการ

ดำเนินงานจะทำให้มีการนำวัตถุดิบอาหารปลอดภัยมาใช้ปรุงประกอบในโรงพยาบาลแพร์เพื่อผู้ป่วยในและบุคลากรของโรงพยาบาลแพร์ได้บริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยได้มาตรฐาน เป็นการสนับสนุนให้เกษตรกรผลิตผักและผลไม้ปลอดภัยมากขึ้น และสามารถใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานและปรับปรุงกระบวนการทำงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุขของจังหวัดแพร์

การศึกษาวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อนำนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยสู่การปฏิบัติในโรงพยาบาลแพร์ เพื่อผู้ป่วยในและบุคลากรของโรงพยาบาลแพร์ได้บริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยได้มาตรฐานและสนับสนุนเกษตรกรผลิตผักและผลไม้ปลอดภัย

วัตถุประสงค์และวิธีการศึกษา

รูปแบบการวิจัยและพื้นที่ศึกษา เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ทำการศึกษาการพัฒนาการดำเนินงานตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลแพร์ ระหว่างวันที่ 13 มีนาคม 2560 ถึง 30 กันยายน 2563 โดยศึกษาจากประชากรกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลแพร์จำนวน 32 คน และคณะกรรมการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์จำนวน 21 คน โดยใช้แนวทางการดำเนินงานตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ⁽¹⁾ ดังต่อไปนี้

- กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและความมีส่วนร่วม ได้แก่ 1) ประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข 2) สื่อสารทำความเข้าใจกับประชาชน และสร้างการมีส่วนร่วม

3) สื่อสารทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสร้างการมีส่วนร่วม

- กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง ได้แก่ 1) ทำให้สามารถจัดซื้อด้วยวิธีกรณีพิเศษ เช่นเดียวกับนวัตกรรมไทย 2) ทำให้มีราคาขายที่ดีขึ้นจากมูลค่าที่เพิ่มความปลอดภัยของอาหาร 3) โรงพยาบาลมีการจัดทำเมนูรายการอาหารและวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน 4) โรงพยาบาลมีเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

- กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมมาตรฐาน ได้แก่ 1) ตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาล 2) ตรวจสอบคุณภาพประจำปี 3) มีค่าปรับกรณีไม่ได้มาตรฐาน

เครื่องมือ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ของกองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข แบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย ชื่อหน่วยงาน ประเภทโรงพยาบาล จำนวนบุคลากร ศาสนา จำนวนผู้รับบริการ และประวัติการอบรมสุขภาพอาหาร

ส่วนที่ 2 แบบประเมินมาตรฐาน 3 ด้าน ได้แก่ 1) มาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วยจำนวน 14 ข้อ แบ่งเป็น 2 องค์ประกอบ ได้แก่ ข้อมูลการบริหารจัดการและการดำเนินงาน ครอบคลุมแนวทาง 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ 2) มาตรฐานด้านสุขภาพอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจำนวน 30 ข้อ และ 3) มาตรฐานด้านสุขภาพอาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาลจำนวน 15 ข้อ

การวิเคราะห์ข้อมูล อธิบายข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ แบบประเมินมาตรฐาน 3 ด้าน เป็นข้อคำถามตามรายการมาตรฐานที่กำหนด วิเคราะห์ข้อมูลผ่านเกณฑ์หรือไม่ผ่านเกณฑ์

การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยวางแผนดำเนินงานโดยใช้รูปแบบวงจร PDCA ได้แก่ 1) การวางแผน (Plan) 2) การดำเนินการ (Do) 3) การตรวจสอบ (Check) และ 4) การปรับปรุง (Action) ดังต่อไปนี้

1. การวางแผน (Plan) ขั้นตอนเตรียมความพร้อมหลังจากรับนโยบายวันที่ 13 มีนาคม 2560 ดังนี้

1.1 กำหนดวัตถุประสงค์เพื่อนำนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยสู่การปฏิบัติในโรงพยาบาลแพร์

1.2 กำหนดแนวทางและวางแผนการดำเนินงานตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยกระทรวงสาธารณสุข ตามแนวทาง 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ

1.3 ประชุม/หารือ/ชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับนโยบายและแนวทางการดำเนินงานโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุขกับผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ (16 มีนาคม 2560) ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร์ (21 มีนาคม 2560) และคณะกรรมการบริหารโรงพยาบาลแพร์ (22 มีนาคม 2560)

1.4 ประสานงานหน่วยงานต่าง ๆ เตรียมจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์ เพื่อกำหนดนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลแพร์

1.5 ประสานหน่วยงานภายนอก เพื่อค้นหาแหล่งผลิต/จำหน่ายวัตถุดิบปลอดภัยในจังหวัดแพร์ ได้แก่ เกษตรจังหวัด โครงการจัดตั้งมหาวิทยาลัยแพร์ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตผักปลอดภัย ประมงจังหวัด ปศุสัตว์จังหวัด ศูนย์วิจัยข้าวแพร์

1.6 วางแผนจัดทำโครงการสรรหาแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในจังหวัดแพร์ โครงการศึกษาดูงานโรงพยาบาลต้นแบบอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลศูนย์เชียงใหม่ประชาชนุเคราะห์ จ.เชียงใหม่ และโครงการเกษตรกรศึกษาดูงานกลุ่มงานโภชนศาสตร์โรงพยาบาลแพร์

2. การดำเนินการ (Do) เป็นขั้นตอนการดำเนินงานตามแนวทาง 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ ดังนี้

กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและมีส่วนร่วม มี 3 มาตรการ ได้แก่

มาตรการที่ 1 การประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

1) แต่งตั้งคณะกรรมการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์

2) ประชุมคณะกรรมการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์ เพื่อร่วมกันกำหนดนโยบายและมาตรการการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

3) ประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์ “ปี 2560 ปีแห่งการรณรงค์การบริโภคผัก ผลไม้ปลอดภัยในโรงพยาบาล” ณ วันที่ 20 เมษายน 2560

4) สื่อสารนโยบายและมาตรการกับหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ เกษตรจังหวัด โครงการจัดตั้งมหาวิทยาลัยแพร์ และ

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตผักปลอดภัย ประมงจังหวัด
ปศุสัตว์จังหวัด และศูนย์วิจัยข้าว

5) ดำเนินการโครงการสรรหาแหล่ง
ผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในจังหวัดแพร่
(มีนาคม-เมษายน 2560) โครงการศึกษาดูงาน
โรงพยาบาลต้นแบบอาหารปลอดภัยโรงพยาบาล
ศูนย์เชี่ยวชาญประชาชนุเคราะห์ จ.เชียงราย
(เมษายน 2560) และโครงการเกษตรกรศึกษาดู
งานกลุ่มงานโภชนศาสตร์โรงพยาบาลแพร่
(เมษายน 2560)

มาตรการที่ 2 สื่อสารทำความเข้าใจกับ
ประชาชน และสร้างการมีส่วนร่วม

1) จัดทำป้ายไว้นิลขนาดใหญ่
ประชาสัมพันธ์หน้าโรงพยาบาลว่า “โรงพยาบาล
อาหารปลอดภัย กลุ่มงาน โภชนศาสตร์
โรงพยาบาลแพร่ ปูรงอาหารให้ผู้ป่วยและบุคลากร
โดยใช้ผัก ผลไม้ ไข่ไก่ เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงที่
ปลอดภัย” และป้ายประชาสัมพันธ์ “โรงพยาบาล
แพร่สนับสนุนโครงการโรงพยาบาลสร้างเสริม
สุขภาพด้านการจัดบริการอาหารลดหวาน มัน เค็ม
เว้นผงปรุงรส และงดใช้โฟม” บริเวณหน้าอาคาร
ร้านสวัสดิการโรงพยาบาลแพร่ สอดคล้องกับ
ตัวชี้วัดการดำเนินงานของเขตสุขภาพที่ 1 OKR :
อาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล KR2: โรงพยาบาล
ได้ดำเนินการจัดทำป้ายสื่อสารความปลอดภัยด้าน
อาหารบริเวณทางเข้า-ออก (กรกฎาคม 2563)

2) บัตรกำกับอาหารผู้ป่วยทุกใบ
พิมพ์ข้อความ “โรงพยาบาลแพร่ใช้วัตถุดิบอาหาร
ปลอดภัย” เพื่อสื่อสารกับผู้ป่วยและญาติใน
หอผู้ป่วยให้ทราบและตระหนักว่า อาหารที่
โรงพยาบาลแพร่จัดให้ผู้ป่วยมาจากวัตถุดิบที่
ปลอดภัย

3) รมรงค์จัดนิทรรศการสนับสนุน
การบริโภคอาหารปลอดภัยที่ดีต่อสุขภาพ ได้แก่
อาหารลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้ปลอดภัย
400 กรัมต่อวัน เว้นผงปรุงรส ลดถุงพลาสติก งดใช้
โฟม สอดแทรกในโอกาสต่าง ๆ ได้แก่ วันสำคัญ
ทางสาธารณสุข เช่น วันเบาหวานโลก วันโรคไต
วันนักกำหนดอาหาร และตลาดคลองถม (ห้าง
มาร์คโพร) ถนนคนเดิน (กาดกองเก่า กาดสามวัย)

มาตรการที่ 3 สื่อสารทำความเข้าใจกับ
เจ้าหน้าที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสร้างการมีส่วน
ร่วม

1) จัดอบรมให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ผู้ประกอบการร้านค้าและผู้
สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตามมาตรฐาน
อาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ได้แก่ การเลือกซื้อ
วัตถุดิบอาหารปลอดภัย มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล อาหารเพื่อสุขภาพปีละ
1 ครั้ง

2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้
เรื่องเกษตรอินทรีย์/ GAP แก่เจ้าหน้าที่
โรงพยาบาล โดยวิทยากรจากสำนักงานเกษตร
จังหวัด วิธีการทำปุ๋ย/อาหารเสริมพืช วิธีเพาะต้น
กล้าและการปลูกผักในแปลงสาธิตของโรงพยาบาล
โดยเกษตรกรที่ส่งผลผลิตให้โรงพยาบาล และสาธิต
อาหารว่างจากผักปลอดภัยโดยนักโภชนาการ

3) ลงพื้นที่ค้นหา สสำรวจ คัดเลือก
ผู้ผลิต/จำหน่ายวัตถุดิบปลอดภัย

- เขตอำเภอเมืองแพร่ ได้แก่
ต.แม่คำมี ต.เหมืองหม้อ ต.โนนเวียง บ้านมหาโพธิ์
ต.แม่หล่าย ต.น้ำขำ ต.บ้านถิ่น โครงการจัดตั้ง
มหาวิทยาลัยแพร่ ห้างแมคโคร ห้างโลตัส ห้างบิ๊กซี
บริษัทเบทรากอร์และซีพี

- เขตอำเภอสูงเม่น ได้แก่ ต. บ้านกวาง (คะน้า ผักบุ้ง กวางตุ้ง ฯลฯ) สหกรณ์ การเกษตร (ข้าวขาว ข้าวกล้อง)

- เขตอำเภอเด่นชัย ได้แก่ ฟาร์ม ไข่ไก่ หน่อไม้พันธุ์หน่อหวาน กลุ่มเกษตรกรผัก พื้นบ้านเทศบาลอำเภอเด่นชัย

- เขตอำเภอลอง ได้แก่ โรงเพาะ เห็ดระบบปิด โรงเรียนพระปริยัติธรรมวัดห้วยอ้อ

- เขตอำเภอร่องกวาง ได้แก่ บ้าน วังโป่ง (ผักพื้นบ้าน) บ้านทุ่งสี อ่างเก็บน้ำแม่ถาง (ปลานิล ปลาทับทิม ปลากระด้าง ใส่อ้วปลา)

- เขตอำเภอสอง ได้แก่ ต. ห้วย หม้าย บ้านร่องถ่าน (ผักเศรษฐกิจและผักพื้นบ้าน) ต.บ้านกลาง (ผักสลัด)

- เขตอำเภอหนองม่วงไข่ ได้แก่ บ้านวังหลวง (ผักพื้นบ้าน) กลุ่ม Young Smart Farmer

4) จัดประชุมเพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานรับทราบปัญหาและแนวทางแก้ไข กับกลุ่มเกษตรกร เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ และผู้เกี่ยวข้อง

5) จัดให้เกษตรกรและผู้เกี่ยวข้อง ศึกษาดูงานกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาล แพร์ เพื่อทราบและเข้าใจกระบวนการทำงานและ บทบาทหน้าที่ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

6) คณะทำงานและตัวแทน เกษตรกร ศึกษาดูงานต้นแบบโรงพยาบาลอาหาร ปลอดภัย ณ โรงพยาบาลศูนย์เชียงใหม่ประชานุกเคราะห์และพื้นที่สูง จ.เชียงใหม่

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง มี 4 มาตรการ ได้แก่

มาตรการที่ 1 การทำให้สามารถจัดซื้อ วัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยนำมาใช้ใน โรงพยาบาล

โรงพยาบาลแพร์ ดำเนินการปรับระบบ การจัดซื้อจัดจ้างวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ที่เอื้อ ต่อการดำเนินการที่โปร่งใส ตรวจสอบได้และ สอดคล้องกับระเบียบและวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง ในปี 2560 จัดซื้อจัดจ้างด้วยวิธีการพิเศษเช่นเดียวกับ วัฏกรรมไทย ในปี 2561 จัดซื้อจัดจ้างตาม พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหาร พัสดุภาครัฐ พ.ศ. 2560 หมวด 6 การจัดซื้อจัดจ้าง มาตรา 55 โดยวิธีคัดเลือกและวิธีเฉพาะเจาะจง จากกลุ่มเกษตรกรโดยตรง

มาตรการที่ 2 การทำให้มีราคาขายที่ดีขึ้น จากมูลค่าที่เพิ่มความปลอดภัยของอาหาร

โรงพยาบาลแพร์และเกษตรกรได้ร่วมกัน กำหนดราคาผัก ผลไม้ ขึ้นกับระดับการรับรอง ความปลอดภัย หากได้มาตรฐาน GAP ราคาจะ เพิ่มสูงจากราคาท้องตลาด 10-15% และถ้าเป็น มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ราคาจะเพิ่มได้ถึง 15-20% โดยเปรียบเทียบราคาจากพาณิชย์จังหวัด แพร์ และราคาตลาด จำนวน 3 แห่ง (ตลาด เทศบาล ตลาดชมพูนิง ตลาดบ้านทุ่ง) เนื่องจากยัง ไม่มีกำหนดราคากลางของผักผลไม้ปลอดภัย

มาตรการที่ 3 โรงพยาบาลมีการจัดทำ เมนูรายการอาหารและวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย 2 เดือน

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ จัดทำเมนูอาหาร และวัตถุดิบล่วงหน้า 2 เดือน โดยหมุนเวียนทุก 1 เดือน ทำให้สามารถวางแผนการจัดซื้อและการ ผลิต ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ วัตถุดิบที่มี ตามฤดูกาล โดยประสานแหล่งผู้ผลิตหรือกลุ่ม

เครือข่ายผู้ผลิต เพื่อให้วางแผนการผลิตได้เพียงพอ กับความต้องการ และมีการทบทวนปรับเปลี่ยน รายการอาหารให้สอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่

มาตรการที่ 4 โรงพยาบาลมีการจัดทำ เมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

1) กลุ่มงานโภชนศาสตร์ มีการปรับเมนูให้สอดคล้องกับชนิดและปริมาณของ วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและตามฤดูกาล และมีการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับชนิดและวิธีการนำมา ประุงอาหารของพืชผักพื้นบ้านกับเกษตรกร

2) มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้า เกษตรและสินค้าเกษตรแปรรูปที่ปลอดภัยใน โรงพยาบาลแพร่ ปี 2560-2562 จำหน่ายที่หน้า สหกรณ์ร้านสวัสดิการ ปี 2563 จัดให้ขายบริเวณที่ พักญาติเดิม ชื่อตลาด “กาดสี่เขียว เตียวซ้อคร้ว” สัปดาห์ละ 2 วัน คือ วันอังคารและวันพฤหัสบดี เวลา 07.30-17.00 น. เพื่อเป็นการส่งเสริมและ สนับสนุนเกษตรกรอย่างยั่งยืนต่อไป

กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมมาตรฐาน มี 3 มาตรการ ได้แก่

มาตรการที่ 1 ตรวจสอบคุณภาพโดย โรงพยาบาล

1) จัดทำแนวทางการตรวจรับ วัตถุดิบของโรงพยาบาล โดยกำหนดคุณลักษณะ วัตถุดิบแต่ละชนิดครบทุกรายการ

2) กำหนดเกณฑ์การคัดเลือก วัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ได้แก่

2.1 วัตถุดิบจากพืช เช่น ผัก/ผลไม้สด ข้าวสาร ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัด ศัตรูพืช ผ่านสถานที่ผลิตอาหาร (โรงคัดบรรจุ) ที่ ได้รับการรับรอง ได้รับใบรับรองด้านการปฏิบัติ

ทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (Good Agriculture Practices : GAP) ของกรมวิชาการ เกษตร และมีข้อมูลสามารถตามสอบย้อนกลับได้ ถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

2.2 วัตถุดิบจากสัตว์ เช่น เนื้อ หมู เนื้อไก่ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน Q หรือ “ปศุสัตว์ OK” หรือ GAP ของกรมปศุสัตว์

2.3 วัตถุดิบจากทะเล เช่น ปลา กุ้ง ต้องได้รับการรับรองระบบการผลิตและ ผลิตผลสัตว์น้ำตามมาตรฐานฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์ น้ำ (GAP) ของกรมประมง

3) กำหนดเกณฑ์การตรวจรับ วัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปแล้ว เช่น เครื่องปรุงรส ต่างๆ ต้องได้รับเลขสารบบอาหาร (มาตรฐาน อย.) สถานที่ผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการ ผลิตอาหาร หรือ GMP (Good Manufacturing Practice) มีคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ และการแสดงข้อมูลฉลากอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

4) กำหนดการตรวจสอบความ ปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบอย่างน้อยทุก 1 เดือน คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว (โซเดียม ไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และสาร ฟอรัมาลิน สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจเดือน ละครั้ง ๆ ละ 5-10 ตัวอย่าง

5) ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดตรวจ สอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชในผักผลไม้ TM KIT ที่สามารถตรวจยืนยันชนิดสารเคมีป้องกัน กำจัดศัตรูพืช 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มออร์แกโน ฟอสเฟต (Organophosphate) กลุ่มคาร์บาเมท (Carba-mate) กลุ่มไพเรทรอยด์ (Pyrethroid) และกลุ่มออร์แกโนคลอรีน (Organochlorine)

มาตรการที่ 2 ตรวจสอบคุณภาพประจำปี

1) จัดทำแผนเฝ้าระวังการตรวจสอบคุณภาพประจำปี ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ โดยรถโมบายจากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์จังหวัดพิษณุโลก 3 ครั้งต่อปี

2) เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/1 จังหวัดเชียงราย 1-3 ครั้งต่อปี และสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข 1 ครั้งต่อปี

มาตรการที่ 3 มีค่าปรับกรณีวัดดูดิบไม่ได้มาตรฐาน

คณะกรรมการมีการวางแผนกำหนดมาตรการร่วมกันหลังจากดำเนินงานไประยะแรก เมื่อพบว่าวัดดูดิบไม่ได้มาตรฐาน

3. การตรวจสอบ (Check) มีการติดตามตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและการดำเนินงาน ดังนี้

3.1 เก็บและรวบรวมข้อมูลปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานทุกชั้นตอน

3.2 ประชุมคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยตามแนวทาง 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ ตามแบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล (ข้อมูลทั่วไปและมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล 3 ด้าน)

4. การปรับปรุง (Action) ประชุมคณะกรรมการและผู้เกี่ยวข้อง เพื่อประเมินผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย สรุปประเด็นปัญหา อุปสรรค ที่รวบรวมได้จากการ

ปฏิบัติงาน เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุง/พัฒนาแล้วนำไปดำเนินการใหม่ เป็นวงจรการพัฒนาแล้วจึงสรุป/รายงานผลการดำเนินงานต่อไป

ผลการศึกษา

1. ผลการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ

1.1 ข้อมูลทั่วไป โรงพยาบาลแพร่เป็นโรงพยาบาลทุติยภูมิและตติยภูมิ ขนาด 500 เตียง จำนวนบุคลากรในการบริการอาหารจำนวน 32 คน เป็นเพศชาย 14 คน (ร้อยละ 43.7) เพศหญิง 18 คน (ร้อยละ 56.3) ข้าราชการ 6 คน (ร้อยละ 18.7) พนักงานกระทรวงสาธารณสุขจำนวน 26 คน (ร้อยละ 81.3) นัโภชนาการ 32 คน (ร้อยละ 100) จัดบริการอาหารผู้ป่วยในเฉลี่ย 411 คน/วัน อาหารสวัสดิการเจ้าหน้าที่มือกลางวันเฉลี่ย 280 คน/วัน และอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารปีละ 1 ครั้ง

1.2 แบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล 3 ด้าน

1.2.1 มาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย องค์ประกอบที่ 1 การบริการจัดการ มีครบทุกองค์ประกอบตามมาตรฐาน ได้แก่ 1) มีนักโภชนาการ/โภชนากร เพื่อกำหนดแผนงานการพัฒนา 2) มีนโยบายหรือมาตรการสู่การปฏิบัติและมีแผนปฏิบัติงาน 3) มีการรณรงค์ส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการหรืออาหารเฉพาะโรคให้ผู้ป่วยและผู้มารับบริการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 4) มีนโยบายหรือมาตรการสู่การปฏิบัติและมีแผนปฏิบัติงานรองรับ 5) มีมาตรฐานอาหารทั่วไป 6) มีมาตรฐานอาหารเฉพาะโรค 7) มีมาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร และ 8) จัดหาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยตามนโยบายอาหารปลอดภัยของ

กระทรวงสาธารณสุข องค์ประกอบที่ 2 การดำเนินงานครบทุกองค์ประกอบ ได้แก่ 1) มีคณะทำงานโครงการอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล 2) มีการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งผลิต จำหน่ายที่ผ่านการรับรองอาหารปลอดภัยเชื่อถือได้ 3) มีการส่งเสริมให้มีแหล่งผลิตอาหารปลอดภัยในพื้นที่อย่างยั่งยืน ผู้ผลิตอาหารปลอดภัยในพื้นที่ 4) มีการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อน 4 ชนิดในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และสารฟอร์มาลิน 5) ไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ 6) มีการตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ 4 ชนิด ได้แก่ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มคาร์บาเมต กลุ่มออร์กาโนคลอรีน และกลุ่มไพรีทรอย ผลการประเมินมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่

1.2.2 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ทั้งหมด 30 ข้อ ประกอบด้วย 1) บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารจำนวน 5 ข้อ 2) ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม จำนวน 8 ข้อ 3) ภาชนะอุปกรณ์จำนวน 7 ข้อ 4) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครกจำนวน 3 ข้อ 5) ห้องน้ำ ห้องส้วมจำนวน 2 ข้อ 6) ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟจำนวน 4 ข้อ 7) การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะจำนวน 1 ข้อ ผลการประเมินตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ในระดับดีมาก

1.2.3 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาลทั้งหมด 15 ข้อ 1) บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร 2) ตัวอาหาร

น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม 3) ภาชนะอุปกรณ์ 4) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก 5) ห้องน้ำ ห้องส้วม 6) ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ 7) การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ ผลการประเมินตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารในโรงพยาบาลจากกลุ่มงานอาชีวอนามัยและจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ผ่านเกณฑ์ประเมินในระดับดีมาก

2. สรุปผลตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบ ในปีงบประมาณ 2560 ถึง 2563 จำนวน 389 ตัวอย่าง ดังนี้

- ผลตรวจสอบสารบอแรกซ์ จำนวน 73 ตัวอย่าง (ร้อยละ 18.8%) ไม่พบตกค้าง 72 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.6) พบตกค้าง 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.4) ได้แก่ เนื้อปลาทรายชุบ จึงงดใช้เนื้อปลาทรายชุบจนกว่าจะตรวจซ้ำและไม่พบสารตกค้าง

- ผลตรวจสอบสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) จำนวน 91 ตัวอย่าง (ร้อยละ 23.4) ไม่พบตกค้าง 90 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.9) พบตกค้าง 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.1) ได้แก่ น้ำตาลมะพร้าว เปลี่ยนชนิดและยี่ห้อ

- ผลตรวจสอบสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) จำนวน 119 ตัวอย่าง (ร้อยละ 30.6) ไม่พบตกค้าง 116 ตัวอย่าง (ร้อยละ 97.5) พบตกค้าง 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.5) ได้แก่ ดอกไม้จีน หน้าเล็บ และดอกเก๊กฮวย วิธีแก้ไขสำหรับดอกไม้จีน หน้าเล็บ กำชับให้แม่ค้าส่งของใหม่ ส่วนดอกเก๊กฮวย งดใช้

- ผลตรวจสอบสารฟอร์มาลิน จำนวน 106 ตัวอย่าง (ร้อยละ 27.2) ไม่พบตกค้าง 106 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100)

3. สรุปผลการตรวจสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สดที่นำมาใช้ประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลแพร่ ปีงบประมาณ 2560 ถึง 2563 จำนวน 282 ตัวอย่าง พบสารเคมีตกค้างจำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.54 โดยพบสารเคมีตกค้างระดับปลอดภัย 37 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.1) พบสารเคมีตกค้างระดับอันตราย จำนวน 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.41) คือ พริกสดแดง 3 ตัวอย่างและแตงโม 1 ตัวอย่าง

4. ผลการพัฒนากิจการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยตาม 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ มีดังนี้

1) กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและความมีส่วนร่วม พบว่ามาตรการที่ 2 สื่อสารทำความเข้าใจกับประชาชน และสร้างการมีส่วนร่วม และมาตรการที่ 3 สื่อสารทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสร้างการมีส่วนร่วม ยังขาดการมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและชุมชน เช่น อสม. และการมีส่วนร่วมของบริษัทประชารัฐรักสามัคคี วิสาหกิจเพื่อสังคมประเทศไทย (จำกัด) ประจำจังหวัดแพร่ ที่ยังไม่สามารถดำเนินการตามกรอบการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากทางบริษัทประชารัฐรักสามัคคีฯ ยังไม่มีความพร้อมในการสนับสนุนดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยทั้งจังหวัด และกลุ่มเกษตรกรที่ส่งผลผลิตให้โรงพยาบาลแพร่ สามารถดำเนินการได้เอง

2) กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง พบว่า โรงพยาบาลแพร่ สามารถดำเนินงานได้ทั้ง 4 มาตรการ เนื่องจากเป็นนโยบายของผู้บริหารโรงพยาบาลที่สนับสนุนการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหาร

ปลอดภัยอย่างเต็มที่ และมีการพัฒนาความพร้อมเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

3) กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมมาตรฐาน พบว่าในมาตรการที่ 1 ตรวจสอบคุณภาพโดยโรงพยาบาล โรงพยาบาลแพร่สามารถดำเนินการตรวจรับวัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากโรงพยาบาลแพร่มีทีมงานกลุ่มงานโภชนศาสตร์ที่มีกำลังคนเพียงพอ มีความสามารถและทักษะในการตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยตามเกณฑ์ตรวจรับคุณภาพและความปลอดภัย (มีความสามารถในการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นในการตรวจสอบหาสารปนเปื้อน 4 ชนิด ในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร และสารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ 4 ชนิด) สามารถนำวัตถุดิบมาตรวจสอบได้ทันทีในขั้นตอนของการตรวจรับ

วิจารณ์

ความท้าทาย ความสำคัญของการนำนโยบายลงสู่การปฏิบัติ จะต้องมีการวางแผน การอำนวยความสะดวก การติดตามดูแล การตรวจสอบการปฏิบัติงานให้บรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่กำหนดไว้ การศึกษาครั้งนี้มีการมอบนโยบายและถ่ายทอดนโยบายสู่การปฏิบัติในพื้นที่ ผู้บริหารให้ความสำคัญในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยเป็นอย่างมาก มีการถ่ายทอดนโยบายที่ชัดเจนและสนับสนุนให้ความช่วยเหลือในการดำเนินงาน^(2,5,6) จากการเยี่ยมชมสำรวจพื้นที่จริงก่อนเริ่มดำเนินการ โดยที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขและคณะ เมื่อวันที่ 21-22 เมษายน 2560 ก่อนจะเริ่มดำเนินการภายในเดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2560 ซึ่งนับเป็นงาน

ที่ทำหายนามากที่โรงพยาบาลแพร์จะต้องจัดหาผักผลไม้ปลอดภัยมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในและเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล จำเป็นต้องมีบุคลากรและทีมงาน ในการวางแผนบริหารจัดการ เพื่อนำนโยบายลงสู่การปฏิบัติ โดยมีกลุ่มงานโภชนศาสตร์เป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนโครงการ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลแพร์ เพื่อกำหนดแนวทางการขับเคลื่อนที่เป็นรูปธรรมและน้อมนำพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร ความว่า “จำไว้นะ เวลาทำอาหารให้ผู้ป่วย เรื่องรสชาติเป็นสิ่งสำคัญมาก เพราะเขาป่วยด้านร่างกายแล้ว จิตใจต้องดี ถ้าเราทำอาหารที่ไม่อร่อยไปให้ จิตใจเขาจะแย่ มันเป็นการซ้ำเติมผู้ป่วย” เป็นจุดเริ่มต้นในการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ทำให้การดำเนินงานได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พบว่า เดือนพฤษภาคม 2560 โรงพยาบาลแพร์ สามารถเริ่มดำเนินการจัดซื้อจัดหาผักผลไม้จากแหล่งผลิตปลอดภัยภายในจังหวัดแพร์ มาใช้ปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยในและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลได้มากถึงร้อยละ 50 จากเดิมไม่มีการใช้และมีวัตถุดิบอาหารปลอดภัยใช้ในโรงพยาบาลแพร์เพิ่มขึ้นทุกปี

นอกจากนี้ การสร้างความเข้าใจต่อผู้ปฏิบัติงาน การประชุมชี้แจง การให้ความรู้และสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่ร่วมคิด พิจารณาตัดสินใจ วางแผน ร่วมปฏิบัติ และประเมินผล ช่วยให้การขับเคลื่อนนโยบายสู่การปฏิบัติประสบผลสำเร็จ^(2,5,6) โดยการนำเกษตรกรที่ได้รับคัดเลือกให้ส่งวัตถุดิบให้โรงพยาบาล เข้าศึกษาดูงานกระบวนการทำงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์⁽⁷⁾ ร่วมศึกษาดูงาน

โรงพยาบาลต้นแบบโรงพยาบาลเชียงรายประชานุเคราะห์ จังหวัดเชียงราย ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทั้งเกษตรกร นักวิชาการเกษตร ผู้นำชุมชนและโรงพยาบาล ซึ่งมีส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลแพร์

ปัญหา อุปสรรคและโอกาสพัฒนา การดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลแพร์ มีดังนี้

1. เกษตรกรได้รับเงินช้าในระยะแรก ทำให้เกษตรกรขาดสภาพคล่องไม่มีเงินทุนหมุนเวียน เกษตรกรบางรายต้องยกเลิกการส่งผักให้กับโรงพยาบาล จากการระดมสมองวิเคราะห์กระบวนการทำงาน พบว่าปัญหาเกิดจากเอกสารสำหรับเบิกจ่ายไปถึงกลุ่มงานการเงินและบัญชีล่าช้า สาเหตุจาก 1) เจ้าหน้าที่พัสดุมารับผิดชอบงานใหม่เนื่องจากคนเก่าลาออก 2) เอกสารไม่ถูกต้องครบถ้วน ได้แก่ ใบส่งของเขียนสลับชื่อผู้ซื้อกับผู้ขาย บิลไม่ลงเลขที่ เล่มที่ เขียนชื่อไม่ตรงกับชื่อที่แจ้งหลักผู้ขาย ใบเสร็จมีรอยขีดฆ่า ลงวันที่ผิดและเอกสารส่งไม่ครบ ทำให้ต้องใช้เวลากว่าหลายรอบ 3) เอกสารหาย หาไม่เจอ

การแก้ไขปัญหา ผู้บริหารให้ความสำคัญกับปัญหานี้ ได้ประชุมผู้เกี่ยวข้อง/รับผิดชอบของกลุ่มงานพัสดุ กลุ่มงานการเงิน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ได้กำหนดแนวทางแก้ไขร่วมกัน ให้แต่ละหน่วยลงข้อมูลกิจกรรม วันที่ เวลาที่กระทำ ติดไว้กับเอกสารที่ใช้สำหรับตรวจรับ/เบิกเงิน เพื่อใช้ตรวจสอบว่าเอกสารล่าช้า ณ จุดใด และมีการจัดทำตารางว่า “เกษตรกร” ปีมามีกี่สีแดงมุมขวาบนของเอกสารตรวจรับให้เห็นชัดเจน เพื่อเป็นช่องทางให้เจ้าหน้าที่ทราบและเร่งดำเนินการเอกสารของเกษตรกรก่อนผู้ขายอื่น และให้กลุ่ม

งานโภชนศาสตร์ตรวจสอบใบส่งของให้ถูกต้องก่อนนำส่งให้กลุ่มงานพัสดุ

ผลที่ได้รับ เกษตรกรได้เงินเร็วขึ้นภายใน 30 วัน แม้ว่าจะไม่เป็นไปตามนโยบายที่กำหนดให้จ่ายเงินเกษตรกรภายใน 15 วันก็ตาม แต่เกษตรกรก็พึงพอใจ เนื่องจากเกษตรกรได้ส่งวัตถุดิบปลอดภัยให้กับโรงพยาบาลแพร่ตลอดต่อเนื่องมาตั้งแต่เริ่มดำเนินงาน ปี 2560 จนถึงปัจจุบัน มีความเข้าใจระบบงานของโรงพยาบาลมากขึ้นและมีเงินทุนหมุนเวียนเพียงพอ จนมีคำพูดของเกษตรกรว่า “เงินโรงพยาบาลได้ช้า แต่ได้แน่ คิดว่าเอาเงินฝากโรงพยาบาลไว้ก่อนเหมือนฝากธนาคาร ยังจ่ายก็ได้แน่ ๆ” แต่ก็มีติดตามให้อยู่ในรอบวงที่เกษตรกรยอมรับได้

2. ผลผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงพยาบาลทั้งปริมาณและชนิดของวัตถุดิบ แม้ว่าโรงพยาบาลจะมีการจัดทำเมนูอาหารล่วงหน้า 2 เดือนแล้วก็ตามมีแนวทางแก้ไข คือ

- มีการปรับเมนูให้สอดคล้องกับชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและตามฤดูกาล และมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับชนิดและวิธีการนำมาเป็นอาหารของพืชผักพื้นบ้านกับเกษตรกร ทำให้มีเมนูอาหารพื้นบ้านสำหรับบริการผู้ป่วยในและเจ้าหน้าที่เพิ่มขึ้นตามวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ ได้แก่ ผักเชียงดาผัดไข่ แกงส้มตูน แกงหยวกแกงขนุนอ่อน ตำถั่วและมะเขือ แกงหัวปลี ยาหัวปลี ยำมะเขือยาว ฯลฯ

- คณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดแพร่ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่เพิ่มทางเลือกวัตถุดิบอาหารปลอดภัยให้โรงพยาบาล โดยกำหนดเกณฑ์วัตถุดิบท้องถิ่นปลอดภัย⁽⁴⁾ ที่รับรองความปลอดภัยโดยชุมชน

ท้องถิ่น ทำให้มีวัตถุดิบอาหารปลอดภัยมาใช้ในโรงพยาบาลมากขึ้น

3. การตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทางห้องปฏิบัติการโดยโรงพยาบาลไม่ต่อเนื่องในระยะแรก เนื่องจากหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบไม่สามารถดำเนินงานได้ประจำทุกเดือน ซึ่งการตรวจสอบคุณภาพมีความสำคัญต่องานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลอย่างมาก นับเป็นโอกาสดีที่โรงพยาบาลแพร่เป็นโรงพยาบาลต้นแบบ ระยะที่ 1 จึงได้รับเลือกจากศูนย์วิทยาศาสตร์ที่ 1/1 จังหวัดเชียงราย ในปี 2561 และ 2562 ให้บุคลากรเข้าร่วมโครงการอบรมการใช้ชุดทดสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทำให้นักโภชนาการได้เพิ่มพูนทักษะการใช้ชุดทดสอบดังกล่าว มีผลให้สามารถเฝ้าระวังตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการได้ประจำทุกเดือน

4. การกำหนดมาตรการกรณีวัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน หลังจากดำเนินงานระยะแรก ในปี 2560 การตรวจสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สด 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มออร์แกนอโฟสเฟต กลุ่มคาร์บาเมต กลุ่มไพเรทรอยด์ และกลุ่มออร์แกโนคลอรีน ผลการตรวจพบว่า มีการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชกลุ่มไพเรทรอยด์ และกลุ่มออร์แกโนคลอรีนในผักสด คณะทำงานจึงประชุมวางแผนแก้ปัญหาาร่วมกันโดยกำหนดมาตรการกรณีวัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน (พบยาฆ่าแมลงโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น) ดังนี้

- ไม่ผ่านครั้งที่ 1 ทำหนังสือแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบและปรับปรุง
- ไม่ผ่านครั้งที่ 2 ออกใบเตือนผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการรับทราบและปรับปรุง

- ไม่ผ่านครั้งที่ 3 ปรับลดราคา 50% ของราคาสินค้าที่สุ่มตรวจ และส่งตรวจ ยืนยันที่ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ จังหวัด พิษณุโลกหรือจังหวัดเชียงราย (หากพบในระดับ ปลอดภัย คืบค่าปรับ แต่ถ้าพบในระดับไม่ปลอดภัย ยืดค่าปรับ)

- ไม่ผ่านครั้งที่ 4 ยกเลิกสัญญา ระวังการส่งเข้าโรงพยาบาล

จากผลการปฏิบัติ กรณีวัดดูดิบไม่ได้ มาตรฐานหรือพบสารปนเปื้อน มีการแจ้งเตือน เกษตรกรหรือผู้ประกอบการ ยังไม่มีการปรับ แต่จะลงพื้นที่ตรวจสอบ/สอบถามเพื่อหาสาเหตุและ ให้ปรับปรุงแก้ไขหรือเปลี่ยนแหล่งจัดหาใหม่

สรุป

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เพื่อนำนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยสู่ การปฏิบัติในโรงพยาบาลแพร่ โดยใช้แนวทางการดำเนินงาน 3 กลยุทธ์ 10 มาตรการ และ ประเมินผลการดำเนินงานโดยใช้แบบประเมิน มาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ตาม นโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวง สาธารณสุข และใช้รูปแบบวงจร PDCA ในการ พัฒนาคุณภาพงานอย่างต่อเนื่อง ผลการศึกษา โรงพยาบาลแพร่สามารถดำเนินงานตามนโยบาย โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของกระทรวง สาธารณสุขได้ครบถ้วนทุกมาตรการ และมองเห็น โอกาสพัฒนาให้ครอบคลุมมากขึ้น ผลการประเมิน มาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลผ่าน เกณฑ์ระดับดีมากทั้ง 3 ด้าน ปรับวิธีการบริหารจัดการ และการดำเนินงานทำให้สามารถนำวัตถุดิบ อาหารปลอดภัยมาใช้ปรุงอาหารสำหรับผู้ป่วยและ บุคลากรในโรงพยาบาลแพร่ มีผลให้ผู้ป่วยในและ

บุคลากรของโรงพยาบาลแพร่ได้บริโภคอาหาร สะอาดปลอดภัยได้มาตรฐาน และเป็น การ สนับสนุนให้เกษตรกรผลิตผักผลไม้ปลอดภัยมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามจากผลการตรวจสอบความ ปลอดภัยของอาหาร คงยังต้องเฝ้าระวังตรวจสอบ คุณภาพความปลอดภัยอย่างต่อเนื่องต่อไป

เอกสารอ้างอิง

1. กองบริหารการสาธารณสุข. มาตรฐาน โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย. พิมพ์ครั้งที่ 3. นนทบุรี: บอร์นทูปี้ พับลิชชิง; 2561.
2. นปภัช นฤคนธ์. ระบบบริการโรงพยาบาล อาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลศูนย์/ โรงพยาบาลทั่วไปในสังกัดสำนักงาน ปลัดกระทรวงสาธารณสุข. วารสาร วิชาการสาธารณสุข 2563;29(5):884-96.
3. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. รายงาน สรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการ อาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ 2561. กรุงเทพฯ: ศูนย์การพิมพ์แก่น จันทร; 2562.
4. จงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี และคณะ. Thai FSER แนวทางการจัดทำแผนรับมือใน ภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยอาหารของ ประเทศไทย National Guideline for Food Safety Emergency Response Plan. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์อักษรกราฟฟิกแอนด์ดีไซด์. 2557; 2.
5. ประเสริฐฐ กิตติประภัสร์, รติพร สำเภา นนท์, น้ำทิพย์ จองศิริ. การพัฒนาการ ดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

- จังหวัดแพร่. วารสารองค์การเภสัชกรรม
2562;46(1):22-7.
6. กฤษดา หาญบรรเจิด, เกียรติศักดิ์ แผลม
จริง. ผลการประเมินโครงการโรงพยาบาล
อาหารปลอดภัย. วารสารสถาบันบำราศ
นราดูร 2563;14(1):45-55.
7. กาญจนา ปานุราช, สุรีย์ วงศ์ปิยชน, อรสา
เลิศสุโภชวณิชย์. แนวทางการดำเนินงาน
อาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลเชียงราย
ประชานุเคราะห์. ใน: สถาบันวิจัยระบบ
สาธารณสุข. คู่มือแนวทางการพัฒนา
อาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล 1.
นนทบุรี: สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข;
2552. หน้า 83-92.