



ประกาศโรงพยาบาลสวรงค์โลก
เรื่อง นโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเน้นการบริการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารแบบบูรณาการและมีประสิทธิภาพ เพื่อให้มีความปลอดภัยครบวงจร ซึ่งหนึ่งในเป้าหมายสำคัญ คือการสนับสนุนให้โรงพยาบาลทุกแห่งเป็น โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ดำเนินกิจกรรมให้เกิดวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย ตระหนักถึงพิษภัยของอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษ การควบคุมตรวจสอบความปลอดภัย ด้านอาหาร การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคของประชาชน การตรวจสอบความสะอาด และมาตรฐาน ของผู้จำหน่าย และผู้ปรุง รวมถึงแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เพื่อลดการป่วยของประชาชนจากโรคที่มีสาเหตุมาจากสารปนเปื้อนในอาหาร ประชาชนมีความตระหนักรู้ในเรื่องอาหารปลอดภัย อันจะนำไปสู่การมีสุขภาวะที่ดีของประชาชน รวมทั้งเป็นการสนับสนุนเกษตรกรซึ่งเป็นรากฐานสำคัญ ของสังคมไทย จึงขอประกาศนโยบายเป็นโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ดำเนินการตาม ๓ กลยุทธ์ ๑๐ มาตรการดังนี้

กลยุทธ์ที่ ๑ การสื่อสาร ร่วมมือ

๑. ประกาศนโยบายของโรงพยาบาล จะดำเนินงานอาหารปลอดภัย (Food safety Hospital) และโรงพยาบาลลดหวานลดเค็ม
๒. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยกับประชาชนทั่วไปที่มาใช้บริการ
๓. จัดกิจกรรมสื่อสาร ทำความเข้าใจกับเจ้าหน้าที่เรื่องการค้าเน้นการกิจกรรมอาหารปลอดภัยและร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

กลยุทธ์ที่ ๒ การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

๔. ดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยนำมาใช้ในโรงพยาบาล
๕. กำหนดราคาวัตถุดิบอาหารปลอดภัยสูงขึ้นจากราคาวัตถุดิบทั่วไป เป็นการเพิ่มมูลค่าด้านความปลอดภัยของอาหาร
๖. จัดทำเมนูรายการอาหาร และชนิดปริมาณวัตถุดิบที่ล่งหน้อยอย่างน้อย ๒ เดือน
๗. จัดทำเมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่

กลยุทธ์ที่ ๓ การควบคุมมาตรฐาน

๘. มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยโรงพยาบาล
๙. มีการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จโดยห้องปฏิบัติการภายนอก
๑๐. มีมาตรการดำเนินการกับผู้ผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน กรณีตรวจสอบพบวัตถุดิบที่มีสารปนเปื้อนไม่ได้มาตรฐานที่กำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

๒/

(นายพงษ์ศักดิ์ ราชสมณะ)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสวรงค์โลก