

ขอบเขตของงาน (Term of Reference: TOR)

จ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน ศูนย์ศรัทธา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีงบประมาณ ๒๕๖๙

๑. ความเป็นมา

ศูนย์ศรัทธา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มีความประสงค์จะจ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน เพื่อให้บริการผู้ป่วยทั่วไป และผู้ป่วยต่างชาติ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๑๒ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสม และมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมา ดำเนินการประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของศูนย์ศรัทธา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๒.๒ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการดูแลการบริการด้านอาหารหอผู้ป่วยใน

๒.๓ เพื่อยกระดับระบบการบริการด้านอาหารให้อย่างถูกต้องเหมาะสม และมีมาตรฐานการบริการด้านอาหาร สร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๕ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ และได้แจ้งเวียนชื่อแล้วหรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๓.๖ ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ประสงค์จะเสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๗ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับที่ปรึกษารายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ศูนย์ศรัทธาคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๘ ไม่เป็นนิติบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ ตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง กำหนด ตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๙ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามอื่นตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุ ภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทยาภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่เข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement :e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน หรือหนังสือเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจาก

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ ลงชื่อ-วิทย์วรรณ พันทะเล- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณรดา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

ยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรองหรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๓.๑๔ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็นนิติบุคคลและให้บริการจ้างเหมาบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยในภายในโรงพยาบาลรัฐหรือเอกชนโดยมีหนังสือรับรองผลงานหรือผลงานประเภทเดียวกับงานที่จ้างโดยทำสัญญากับหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ซึ่งมีมูลค่าไม่น้อยกว่า ๔,๐๐๐,๐๐๐ บาท (สี่ล้านบาทถ้วน) ต่อหนึ่งสัญญา โดยระยะเวลาสัญญาไม่น้อยกว่า ๒ ปี นับตั้งแต่ได้ทำการแล้วเสร็จจนถึงวันยื่นเสนอราคา โดยยื่นเอกสารในวันเสนอราคา

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีประสบการณ์ด้านคุณภาพตามมาตรฐานด้านการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ ได้รับมาตรฐานรับรองด้านอาหาร เช่น GMP หรือ HACCP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือเทียบเท่าหรือดีกว่า โดยยื่นเอกสารในวันเสนอราคา

๓.๑๖ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีส่วนร่วมในการตรวจรับรองมาตรฐาน JCI GMP HACCP ISO๒๒๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้องร่วมกับโรงพยาบาล จนสามารถผ่านการรับรองคุณภาพดังกล่าวในอนาคตได้

๔. รายละเอียดของงาน

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง จัดเตรียมสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์การประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ได้แก่

๔.๑.๑ จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์การประกอบอาหารตามความจำเป็น และเหมาะสมตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล

๔.๑.๒ จัดหาครุภัณฑ์และอุปกรณ์จัดบริการอาหาร ได้แก่ รถบริการขนส่งอาหารอย่างน้อย ๑ คัน ต่อ ๑ หอผู้ป่วย, ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลกำหนด คือ จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย และมีความสวยงามเหมาะสม เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้วอลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน และจาน ชาม สามารถนำเข้าไมโครเวฟได้, กระจาดรองถาดอาหาร หรืออื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ซึ่งทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย กรณีเกิดชำรุด สูญหาย ต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน แต่หากกรณีทางโรงพยาบาลเป็นผู้ทำชำรุด เสียหาย จะจัดหาทดแทน หรือชดใช้เป็นเงินตามราคาจริงของภาชนะที่เสียหาย ตามราคาในท้องตลาด

๔.๑.๓ สถานที่สำหรับการประกอบอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๔.๑.๔ อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ต้องสำรวจ ตรวจสอบ ควบคุม ทำความสะอาดอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑.๕ สถานที่ประกอบอาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบ และประเมินจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น JCI, GMP, GHP, HACCP, ISO๒๒๐๐๐ หรือมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

ลงชื่อ-~~วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ~~- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-~~วิทย์วรรณ พันทะเล~~- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-~~วิณัฐา ปัญญาเรือง~~- กรรมการ
(นางสาววิณัฐา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-~~ณัฐชา เสาร์สุวรรณ~~- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-~~อารยา พรหมแสน~~- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

๔.๒ การดำเนินงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวง

๔.๒.๑ เมนูอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดทำรายการอาหารให้ทางโรงพยาบาลพิจารณาก่อนล่วงหน้า ๑ เดือน และจัดทำเล่มเมนูหรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด ให้ทางโรงพยาบาลก่อนวันเริ่มใช้งานจริง ๑ สัปดาห์

๔.๒.๒ จัดทำเค้กวันเกิดตามวันเกิดผู้ป่วย และมีขนมหรืออาหารพิเศษอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้งตามวันสำคัญต่างๆ

๔.๒.๓ บริการจัดเตรียมและขนส่งอาหารให้ผู้ป่วยที่ได้รับการรักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ

๔.๒.๔ เมื่อปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องบริการจัดส่งให้โรงพยาบาล ตามเวลาที่ศูนย์ศรัทธาฯ กำหนด

๔.๒.๕ รถรับส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุอาหาร

๔.๒.๖ จัดเก็บ ภาชนะบรรจุอาหารหลังจากผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จ เพื่อนำมาล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ-อุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหารและเก็บเศษอาหารทุกครั้ง ตามรอบบริการอาหารในอาหารมื้อถัดไป

๔.๒.๗ อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานเพียงพอกับที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/แต่ละวัน

๔.๒.๘ อาหารต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากพยาบาลหรือผู้ช่วยพยาบาลหรือนักโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอราคา หรือผู้รับผิดชอบก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วยทุกครั้ง และโรงพยาบาลสามารถทวนสอบกับผู้ยื่นข้อเสนอราคาที่เป็นผู้ตรวจสอบอาหารได้ทุกมื้อ

๔.๒.๙ อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม

๔.๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในแต่ละครั้ง (ทั้งด้านปริมาณตามความเหมาะสม, ความสะอาด)

๔.๒.๑๑ การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหารทางอีเมล/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วย/ทางไลน์

๔.๒.๑๒ ให้แผนกผู้ป่วยในแต่ละหอผู้ป่วยเป็นผู้รับผิดชอบ ในการบันทึกข้อมูลการสั่งอาหารในระบบสารสนเทศ ตามเวลาที่กำหนด

๔.๒.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดหาคนรับคำสั่งอาหารตามหอผู้ป่วยตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด (ถ้ามี)

๔.๓ กำหนดเวลา ตามที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๔.๓.๑ เวลาในการสั่งอาหาร/ยกเลิกอาหารโดยโรงพยาบาล

- อาหารเช้า ก่อนเวลา ๐๓.๐๐ น.
- อาหารกลางวัน ก่อนเวลา ๐๘.๐๐ น.
- อาหารเย็น ก่อนเวลา ๑๓.๐๐ น.

**หมายเหตุ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงอาหารนอกเวลาจะพิจารณาเป็นกรณีตามเวลาและรายการที่ต้องการจะเปลี่ยน

๔.๓.๒ กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยใน/ผู้ป่วยนอก แจ้งคำสั่งเพิ่มทางไลน์ และบันทึกเพิ่มในระบบ

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์ภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์ภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณรดา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณรดา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๔.๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาด และจำนวนชิ้นเหมาะสมตามรายการอาหารที่เตรียมประกอบ และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ

๔.๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดให้มีการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ด้วย รูปแบบ First In First Out และ First Expire First Out

๔.๔.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดเตรียมวัตถุดิบ ของแห้ง เพื่อรองรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน เช่น น้ำท่วม โรคระบาด วิทยาศาสตร์ อย่างน้อย ๑๔ วัน หรือหากไม่สามารถผลิตอาหารได้ต้องสามารถจัดหาอาหารตามมาตรฐานโรงพยาบาล เพื่อให้บริการได้ตามปกติ

๔.๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดทำแผนฉุกเฉินกรณีต้องขนส่งวัตถุดิบ

๔.๕ ด้านบุคลากรและอัตรากำลัง

๔.๕.๑ จัดให้ผู้ควบคุมงานหรือผู้จัดการประจำ ซึ่งต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี มีการจัดเวรในการดำเนินงานตามความเหมาะสม ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับ กลุ่มโภชนาการ ของโรงพยาบาล

๔.๕.๒ จัดให้มีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี วิชาเอกอาหารและโภชนาการ ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล และผ่านการสอบเพื่อการรับรองเป็น นักกำหนดอาหาร วิชาชีพ (กอ.ช.)/ (Certified Dietitian of Thailand : CDT) ทำหน้าที่ควบคุม การจัดเตรียม การประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จของผู้รับจ้าง ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลโดยระบุชื่อนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารพร้อมหลักฐาน คุณวุฒิประกอบในวันยื่นซองเอกสารด้วย

๔.๕.๓ จัดให้มีนักโภชนาการ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหาร และโภชนาการที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย ๑ ปี ทำหน้าที่ควบคุมงานบริการอาหารปรุงสำเร็จ ของบุคลากรของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ให้ถูกต้องตามสัญญา ข้อกำหนด และตามระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาล โดยรับคำสั่งอาหารผ่านทางนักโภชนาการโรงพยาบาลหรือทางระบบอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕.๔ จัดให้มีเจ้าหน้าที่ควบคุมการประกันคุณภาพ (Quality Assurance) ประจำ อย่างน้อย ๑ คน วุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ทำหน้าที่กำกับ ดูแล ให้กระบวนการเตรียมและผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตรวจสอบคุณภาพในสายการผลิต ตรวจสอบสุขลักษณะส่วนบุคคลของพนักงาน รวมถึงมีการตรวจประเมินครัวประจำวัน และมีส่วนร่วมกับโรงพยาบาล เพื่อขอรับรองมาตรฐาน GMP และมาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

๔.๕.๕ จัดให้มีหัวหน้าผู้ประกอบอาหาร ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่า ม. ๖ หรือ ประกาศนียบัตร วิชาชีพ (ปวช.) ที่มีประสบการณ์ด้านงานโรงพยาบาล อย่างน้อย ๕ ปี ทำหน้าที่ควบคุมการเตรียมและประกอบอาหาร ปรุงสำเร็จของบุคลากรของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ร่วมกับโรงพยาบาลพัฒนาสูตรอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัส อาหารและมีใบรับรองการผ่านการอบรม โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๖ จัดให้มีพนักงานปรุงอาหารฮาลาล ควรเป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม หากมิใช่ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามจะต้องไม่เกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่ มิใช่ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามต้องได้รับการอบรมและมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล โดยนำเอกสารมายื่นในวันเสนอราคา

๔.๕.๗ หากมีการให้บริการรับคำสั่งอาหาร ต้องจัดให้มีพนักงานรับคำสั่งอาหาร โดยต้องเป็นพนักงานประจำ มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี วิชาเอกสาขาอาหาร และต้องนำส่งรายชื่อให้กับทางโรงพยาบาลโดยมี

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วราภรณ์- พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วราภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

การระบุชัดเจนว่าเป็นผู้ปฏิบัติการรับออเดอร์ โดยนอกเหนือจากรายชื่อดังกล่าวจะไม่สามารถให้บริการรับคำสั่งอาหารได้

๔.๕.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาอาหารต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหารให้หอผู้ป่วยทั้งหมดของโรงพยาบาลโดย โรงพยาบาลจัดเตรียมสถานที่ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอย่างน้อย ๑ คน และในหอผู้ป่วยที่มีจำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๔๐ คนขึ้นไป จะต้องมีพนักงานไปบริการอาหาร ๒ คน

๔.๕.๙ พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ต้องเป็นคนที่สัญชาติไทยหรือแรงงานต่างด้าวที่มีการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย (ต้องพูด อ่าน เขียนภาษาไทยได้ รวมถึงภาษาอังกฤษพื้นฐาน) อายุ ระหว่าง ๑๘-๖๐ ปี วุฒิการศึกษา (สำหรับคนไทย) ไม่ต่ำกว่าประถมศึกษาปีที่ ๖ มีความรู้ในการเตรียม ประกอบ และ บริการอาหารจำนวนมาก มีพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และด้านการพัฒนา สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาล หรือผ่านการอบรมจากองค์กรที่น่าเชื่อถือ โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการฝึกอบรมทุกครั้ง ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง มีการอบรมและพัฒนาทักษะของพนักงานตามมาตรฐานดังนี้

๔.๕.๑๐ พนักงานของผู้ยื่นเสนอราคาต้องอบรมก่อนเข้าพื้นที่ทำงาน ดังนี้

- การอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
- การฝึกอบรมในงาน (on-the-job training)

๔.๕.๑๑ พนักงานของผู้ยื่นเสนอราคาต้องอบรมกับทางโรงพยาบาล ดังนี้

- การอบรมป้องกันอัคคีภัย (fire safety) และเหตุฉุกเฉินต่างๆ
- ปฐมนิเทศพนักงาน (orientation) หรือเข้าร่วมกับการปฐมนิเทศของโรงพยาบาล
- ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน JCI
- และอื่นๆตามมาตรฐานโรงพยาบาลกำหนด

๔.๕.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบการบริหารจัดการและค่าใช้จ่ายในส่วน of พนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคาจนหมดอายุ สัญญารวมถึงการปรับค่าแรงงานตามประกาศของรัฐบาล

๔.๕.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องแจ้งข้อมูลพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐาน ของพนักงานที่มาปฏิบัติงานใหม่ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๓ วัน ดังนี้

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน
๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป
๔. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี ๒๕๔๑
๕. ผลตรวจสุขภาพ (ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร)
๖. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม
๗. ใบกำหนดหน้าที่งาน (Job Description) และ ผลประเมินการปฏิบัติงานของพนักงาน
๘. สำเนาวุฒิการศึกษาพร้อมการรับรองวุฒิการศึกษาจากสถาบันต้นสังกัด

๔.๕.๑๔ กรณีเป็นแรงงานต่างด้าว ตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานคนต่างด้าว พ.ศ. ๒๕๖๐ และแก้ไข เพิ่มเติม (๑๖ ตุลาคม ๖๑) ต้องมีเอกสาร ดังนี้

๑. สำเนาหนังสือเดินทาง
๒. สำเนาใบอนุญาตทำงานปีปัจจุบันที่ยังไม่หมดอายุ
๓. รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

ลงชื่อ-~~วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ~~
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-~~วิทย์ภรณ์...พื้นทะเล- กรรมการ~~
(นางวิทย์ภรณ์ พื้นทะเล)

ลงชื่อ-~~วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ~~
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-~~ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ~~
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-~~อารยา...พรมเสน- กรรมการ~~
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๔. ใบรับรองแพทย์แผนปัจจุบัน จากสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ปี ๒๕๕๑

๕. ผลตรวจสุขภาพ (ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร)

๖. ประวัติการทำงานและประวัติอาชญากรรม

๔.๕.๑๕ ในกรณีที่พนักงานที่ลาออกให้ผู้อื่นขอเสนอราคาจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร ก่อนวันแจ้งลาออกอย่างน้อย ๓ วัน ที่ หน่วยงานโภชนาการ โดยต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนในการปฏิบัติงานทันทีโดยนำเสนอรายชื่อผู้มาทดแทนก่อนเริ่มปฏิบัติการภายใน ๓ วัน

๔.๕.๑๖ ในกรณีที่พนักงานของผู้อื่นขอเสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคลงสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง เป็นไข้ตัวเหลือง เป็นต้น ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทน พนักงานที่ทดแทนจะต้องมีคุณสมบัติเช่นเดียวกับพนักงานที่หยุดพักปฏิบัติงาน และผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบ ล่วงหน้าก่อนถึงเวลาเริ่มปฏิบัติงาน

๔.๕.๑๗ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องแสดงรูปถ่ายชุดเครื่องแบบพนักงานชาย หญิง และแนบรายละเอียดประกอบ เพื่อให้ คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสม ในวันเสนอราคา พร้อมทั้งผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องจัดให้พนักงานแต่งกายด้วย เครื่องแบบที่คณะกรรมการพิจารณาอนุมัติในขณะปฏิบัติงานทุกวัน ไม่เว้นวันหยุดราชการ (ไม่สวมใส่เสื้อคอกกว้าง แขนกุด กระโปรงหรือกางเกงขาสั้นเลยเข้า กางเกงยีนส์ รองเท้าแตะ) พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะปฏิบัติงาน

๔.๕.๑๘ โรงพยาบาล ไม่อนุญาตให้ผู้ยื่นขอเสนอราคาและพนักงานของผู้อื่นขอเสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้อื่นขอเสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงาน และร่วมปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๕.๑๙ ในกรณีที่พนักงานของผู้อื่นขอเสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางโรงพยาบาล ขาดหาย ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน โดยเร็ว นับตั้งแต่วันที่ ทราบเหตุ

๔.๕.๒๐ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องกำกับดูแลพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๑. เรื่องพฤติกรรมบริการที่ดี หากมีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับพฤติกรรมบริการทางผู้อื่นขอเสนอราคา ต้องมีบทลงโทษหรือมาตรการเปลี่ยนพนักงาน

๒. ห้ามใช้สารเสพติดที่ผิดกฎหมาย และถูกกฎหมาย เช่น บุหรี่ สุรา เบียร์ ไวน์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุก ชนิดในโรงพยาบาล หากตรวจพบพนักงานที่มีพฤติกรรมดังกล่าว จะไม่อนุญาตให้ เข้าพื้นที่

๓. ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลหากพนักงานฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบ และปรับเปลี่ยนพนักงานจากการปฏิบัติงานทันที

๔. ห้ามเปิดเผยข้อมูลของผู้รับบริการของโรงพยาบาลแก่บุคคลภายนอกไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น

๔.๕.๒๑ ผู้ยื่นขอเสนอราคาต้องยินยอมให้ทางโรงพยาบาลมีส่วนร่วมในการประเมินผลงานประจำปีของพนักงาน โดยหัวข้อในการประเมินต้องเชื่อมโยงกับบริบทหรือบทบาท ยกตัวอย่าง เช่น

๑. พนักงานบริการอาหาร มีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย ๒ ตัวบ่งชี้ คือ ชื่อ-นามสกุล และเลขโรงพยาบาล และการล้างมือก่อนให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วย

๒. นักโภชนาการมีการประเมินเกี่ยวกับการระบุตัวตนผู้ป่วยด้วย ๒ ตัวบ่งชี้คือ ชื่อ-นามสกุล และเลขโรงพยาบาล และการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ โดยนับจากสถิติและอุบัติการณ์ที่เกิดจากความผิดพลาดจากการรับคำสั่งอาหารทางโทรศัพท์ พฤติกรรมบริการ เป็นต้น

๔.๖ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการสำหรับผู้ป่วยในของโรงพยาบาล จัดตามกลุ่มผู้ป่วย แบ่งเป็น

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์ภรณ์- พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์ภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณัฐา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณัฐา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา-พรมแสน-กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๔.๖.๑ ประเภทอาหารผู้ป่วยใน แบ่งเป็น

- อาหารผู้ป่วยทั่วไป
- อาหารผู้ป่วยต่างชาติ
- อาหารฝึกกลืน ระดับ ๐-๗ ตามมาตรฐาน International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI)

๔.๖.๒ ประเภทอาหารผู้ป่วย : อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งมีความแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไป อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล แบ่งเป็น

ลำดับที่	รายการ	จำนวนมื้อ/เดือน (โดยประมาณ)
๑	อาหารธรรมดาทั่วไป/ อาหารธรรมดาชาวต่างชาติ	๓,๖๐๐
๒	อาหารอ่อนทั่วไป/ อาหารอ่อนชาวต่างชาติ	-
๓	อาหารเฉพาะทางโรค(therapeutic diet)	-
๔	อาหารฝึกกลืนมาตรฐาน(IDDSI)	-

๔.๖.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) ต้องชี้แจง โดยแจ้งเป็น ลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้าหน่วยงานโภชนาการ หรือ นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ ของโรงพยาบาล ที่ได้รับมอบหมายพิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ เดือน หน่วยงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุมัติให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารที่สอดคล้องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

๔.๖.๔ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงรายการ ชนิดอาหาร ให้เหมาะสมกับผู้ป่วย เช่น เฉพาะโรค หรือศาสนา ต้องมีการแจ้งทางนักโภชนาการของโรงพยาบาล และพยาบาลหรือผู้ช่วยพยาบาลก่อนจัดทำทุกครั้ง และต้องแจ้งพยาบาล/ผู้ช่วยพยาบาลตอนที่นำส่งอาหาร

****หมายเหตุ** ชนิดอาหารที่เปลี่ยนต้องได้ปริมาณและสารอาหารใกล้เคียงกับชนิดที่ถูกเปลี่ยนออกไปตามที่โรงพยาบาลพิจารณา

๔.๖.๕ เอกสารที่จำเป็นต้องมี ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ได้แก่ มาตรฐานการจัดอาหาร (meal plan) ตำรับอาหาร (recipes) เมนูหมุนเวียน (menu cycle) คู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน หนังสือรับรอง มาตรฐานต่างๆ เอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าวัตถุดิบ โดยเอกสารดังกล่าวจะต้องพร้อมใช้งาน และโรงพยาบาลสามารถสุ่มตรวจสอบได้ตลอดอายุสัญญา

อาหารทั่วไปเป็นอาหารที่ใช้ทั่วไปในโรงพยาบาล บริการให้ผู้ป่วยที่ไม่จำเป็นต้องได้รับอาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic Diets) ได้แก่

ชนิดของอาหาร	ลักษณะอาหาร	โอกาสที่ใช้	อาหารที่ควรเลี่ยง
๑. อาหารธรรมดา (Regular diet)	มีลักษณะคล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไปที่ไม่ได้ป่วย เพียงแต่ต้องระวังเรื่องอาหารสด	สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัด โรค และใช้เป็นหลักในการดัดแปลง เป็นอาหารบำบัดโรคในแต่ละวัน	อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัด มาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบหมักดอง บางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า

ลงชื่อ-**วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ**- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-**วิทย์วรรณ พันทะเล**- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-**วิณูรา ปัญญาเรือง**- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-**ณัฐชา เสาร์สุวรรณ**- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-**อารยา พรหมเสน**- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

ชนิดของอาหาร	ลักษณะอาหาร	โอกาสที่ใช้	อาหารที่ควรเลี่ยง
๒. อาหารอ่อน (Soft diet)	เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยว ง่าย ย่อย ง่ายและรสค่อนข้าง จืด เช่น ข้าวต้ม เครื่อง ข้าวต้มกับ โจ๊ก หลีกเลี่ยงของ หมักดอง เหนียวและรสจัด	เป็นอาหารที่ใช้บ่อย จัดให้แก่ ผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรค เกี่ยวกับระบบทางเดิน อาหาร หลัง การผ่าตัด รอยแผล การวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ	อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีเยื่อ อาหารมาก ธัญพืชที่มีกาก มาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหาร หมักดอง เหนียวและ รสจัด
๓. อาหารเหลวใส (Clear liquid diet)	ลักษณะเป็นน้ำเหลวใส ไม่มี กาก ชุป หรือเครื่องดื่มที่ไม่มี เนื้อสัตว์ ผัก หรือ นมผสมลง ในอาหาร	ให้แก่ผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่าง รุนแรง ที่อวัยวะการย่อย อาหาร เช่น ท้องร่วง อย่างแรง หรือหลังการผ่าตัด	เป็นอาหารพลังงานต่ำ ไม่ เพียงพอต่อความต้องการของ ร่างกาย ควรให้ในระยะสั้นๆ ๓-๔ มื้อ/วัน ครั้งละไม่มาก (น้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและ เนื้อผลไม้ ออก ก่อน)
๔. อาหารเหลวข้น (Full liquid diet)	ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่า อาหารน้ำ ใสเพราะมีการบด ผักเนื้อสัตว์หรือผสม นม ลง ไปเป็นน้ำซุป กลืนได้ง่าย	เป็นอาหารที่เชื่อมระหว่าง อาหารน้ำใสและอาหารอ่อน สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ สามารถ เคี้ยวอาหารได้หรือหลังผ่าตัด	เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุก ชนิด รวมทั้งน้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ชุปต่างๆ สามารถ ให้ได้ และหลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่ มีแอลกอฮอล์ ให้พลังงานและ สารอาหารสูงกว่าอาหารเหลว ใส

มาตรฐานอาหารทั่วไปแต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกัน ขึ้นกับนโยบายการบริการ
สำหรับโรงพยาบาล ได้กำหนดดังนี้

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
Regular	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๔๘ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Soft	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๖ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Clear Liquid	๖๐๐ - ๘๐๐	๑.๕ - ๒ (๑ %)	Quite low	๑๔๘ - ๑๙๘ (๙๙ %)
Full Liquid	๘๐๐ - ๑,๐๐๐	๒๐ - ๒๕ (๑๐ %)	๙ - ๑๑ (๑๐ %)	๑๕๐ - ๒๐๐ (๗๕ - ๘๐ %)

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์ภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์ภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

อาหารเฉพาะโรคเป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ที่พบและใช้มาก ได้แก่

ชนิดของอาหาร	ลักษณะอาหาร	โอกาสที่ใช้	อาหารที่ควรเลี่ยง
๑. อาหารเบาหวาน (DM. diet)	เหมือนอาหารคนปกติทั่วไป แต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้ คาร์โบไฮเดรตสูง	สำหรับผู้ที่เบาหวานต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือด เพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน	เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวานทั้งชนิดน้ำและชิ้น ของเชื่อม ดอง แห้วม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงน้ำตาล
๒. อาหารลดโซเดียม/ลดเค็ม (Low sodium diet)	เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไปหรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียมของแพทย์	ให้ผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม	น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟูและผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม
๓. อาหารลดไขมัน (Low fat diet)	เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอล ร่วมด้วย	สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อยและดูดซึมไขมัน คนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง	หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนั้เบ็ด หนั้ไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ
๔. อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)	อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน ๐.๖ g/๑ kg น้ำหนักตัว/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย	ให้แก่ผู้ป่วยที่ uremia, acute renal failure	หลีกเลี่ยงธัญพืชบางชนิด ถั่ว เมล็ดแห้ง ผักที่มีโปแตสเซียมสูง เลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ จัดให้เป็น ปริมาณ จำกัด
๕. อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)	เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อนที่มีโปรตีนสูงกว่า ๑๕ %/วัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด	จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลัง ผ่าตัดผู้ป่วย Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน	โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวม ร่วมด้วย
๖. อาหารลดกาก (Low residue diet)	เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมด หลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามิน และแร่ธาตุ อาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน	ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัด ลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก	งดนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก เนื้อที่เหนียว อาหารรสจัด อาหาร ทอดอม น้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรคมาตรฐานอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามที่แพทย์กำหนด เพียงแต่ระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
Regular-DM	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๔ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๔๘ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Soft-DM	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๖ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
Regular-Low fat	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๖ - ๙๐	๓๓ - ๕๐	๒๒๕ - ๒๙๓

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทยากรณ์-พื้นที่ทะเล- กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

Diets	Energy (Kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrate (g)
		(๑๕ - ๒๐ %)	(๒๐ - ๒๕ %)	(๖๐ - ๖๕ %)
Soft-Low fat	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๖ - ๗๕ (๑๕ - ๒๐ %)	๓๓ - ๔๑ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๔๔ (๖๐ - ๖๕ %)
Regular-Low protein	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๓๖ - ๔๐ (๘ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๗๐ - ๓๒๕ (๖๐ - ๖๕ %)
Soft-Low protein	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๓๘ - ๔๕ (๑๐ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๐ - ๖๐ %)
Regular-High protein	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๙๐ - ๑๐๐ (๒๐ %)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕ %)	๒๐๒ - ๒๗๕ (๔๕ - ๕๕ %)
Soft-high protein	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๗๕ - ๙๐ (๒๐ %)	๕๐ - ๗๐ (๓๐ - ๓๕ %)	๑๖๙ - ๒๔๘ (๔๕ - ๕๕ %)

- ** หมายเหตุ**
๑. อาหารจำกัดโซเดียม คือจำกัดเครื่องปรุงที่มีโซเดียมไม่เกิน ๒,๐๐๐ mg/วัน
 ๒. อาหารจำกัดกากใย คือลดการให้ผักและผลไม้ในมื้ออาหาร
 ๓. อาหารประเภทอื่นๆ เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิวัติ จัดตามสัดส่วนที่กำหนด

ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

สัดส่วนอาหารที่จัดบริการในแต่ละระดับพลังงาน

อาหาร	๑,๒๐๐ kcal.					๑,๕๐๐ kcal.					๑,๘๐๐ kcal.					๒,๐๐๐ kcal.				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	๖	๒	๒	-	๒	๗.๕	๒	๓	-	๒.๕	๙	๓	๓	-	๓	๑๐	๓	๓	๑	๓
เนื้อ	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕	๔	๑.๕	๑.๕	-	๑.๕	๕	๑.๕	๑.๕	-	๒	๕	๑	๑.๕	-	๒
ผัก	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
ผลไม้	๒	-	๑	-	๑	๓	-	๑	๑	๑	๔	๑	๑	๑	๑	๔	๑	๑	-	๑
น้ำมัน	๓	๑	๑	-	๑	๕	๑	๑.๕	-	๒	๖	๒	๒	-	๒	๖	๒	๒	-	๒
นม	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-	๒	๑	-	๑	-
พลังงาน	๑,๑๘๕ kcal.					๑,๔๙๐ kcal.					๑,๗๙๐ kcal.					๑,๙๘๐ kcal.				

หมายเหตุ : ปรับเปลี่ยนสัดส่วนได้ตามความเหมาะสมและเงื่อนไขต่างๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

การจัดอาหารธรรมชาติ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้หรือขนม ๒. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และผลไม้หรือขนม (อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ (นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ- พันทะเล- กรรมการ (นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ (นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ (นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ (นางสาวอารยา พรหมเสน)

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
กลางวัน	๑. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียวและแกงจืดหรือน้ำซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม
เย็น	๑. ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง และขนมหรือผลไม้

การจัดอาหารอ่อน

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ๒ ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม(อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน)
กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม และขนม ๒. ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม ๓. อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และแกงจืดหรือน้ำซุป และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม และเครื่องดื่ม
เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือโจ๊ก และเครื่องดื่มร้อนหรือนมหรือน้ำผลไม้ และผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม และขนม ๒ ข้าวต้มเปล่า และกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และขนมหรือผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนุ่ม

อาหารต่างชาติ

มื้ออาหาร	ประกอบด้วย
เช้า	ขนมปังอย่างน้อย ๒ แผ่น ไข่ดาว ๒ ฟอง ไส้กรอกคอกเทล ๓ อัน แฮม ๒ แผ่น เครื่องดื่มและผลไม้
กลางวัน	อาหารหลักต่างชาติ และซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม
เย็น	อาหารหลักต่างชาติ และซุป และขนมหรือผลไม้ และเครื่องดื่ม

**** หมายเหตุ** - ใช้ดื่มทั้งฟองหรือไข่ขาว ต้องไม่เล็กกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม/ฟอง)

- นมกล่อง UHT, น้ำผลไม้ไม่น้อยกว่า๔๐% และต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า ๑๘๐ ซีซี/กล่อง
- ผลไม้ที่เหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย ปริมาณตามที่โรงพยาบาลพิจารณา
- ผลไม้อ่อนนุ่มตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด
- อาหารผู้ป่วย VIP มีการเพิ่มรายการอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๖.๖ การจัดทำอาหารต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอ ราคาได้ตรวจคุณภาพของวัสดุบริโภค (วัตถุดิบ) ก่อนนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนกระบวนการผลิตอาหารจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอน โดยกำหนดให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลสุ่มตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อ ๒ เดือน หากตรวจสอบแล้วคุณภาพอาหารไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องแก้ไขโดยทันที ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอ

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ ลงชื่อ-วิทย์วราภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทย์วราภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณณา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณณา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

ราคามีความต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงรายการอาหารต่อนักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน และจะต้องไม่ให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วันพร้อมทั้งชี้แจงเหตุผลเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๖.๗ การปรุงประกอบอาหารฮาลาล ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือก วัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาลถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งฮารอม (สิ่งที่ต้องห้าม) ตามบทบัญญัติ ศาสนาอิสลาม กระบวนการผลิตอาหารฮาลาลจะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอนดังต่อไปนี้

- วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุติดที่ห้ามตาม หลักการอิสลาม

- อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิส (สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น) โดยเด็ดขาด

- อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์ เครื่องมือปราศจาก การปนเปื้อนนะญิสด้วย

- การเก็บรักษาอุปกรณ์ วัตถุดิบ และอาหารปรุงสำเร็จ ต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะ บรรจุที่ห้าม

- พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมีไม่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะ ผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุนัข เป็นต้น ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่ไม่ใช่ มุสลิมต้องได้รับการอบรม และมีใบรับรองการอบรมเรื่องมาตรฐานอาหารฮาลาล รวมถึงมีผู้ตรวจเยี่ยมที่เป็น มุสลิม พนักงานผู้ผลิตอาหารฮาลาลควรล้างมือหลังรับประทานอาหารและหลังออกจากห้องน้ำทุกครั้ง หรือ หากอาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอมหลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อน กำหนดให้ล้างมือด้วยน้ำสะอาด ๗ ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดินหรือสบู่ดิน ซึ่งผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบในการจัดเตรียม

- สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนะญิส การล้าง เครื่องมือ อุปกรณ์และ การขนส่ง จะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่นน้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่ อนุญาตให้ใช้ได้ เปิดน้ำหรือราดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง ในกรณีทีสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาลให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุกรหรือสุนัข

- การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

๔.๖.๘ การแจ้งสั่งทำอาหารของโรงพยาบาลจัดทำใบสั่งซื้ออาหารล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วันตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่แพทย์รับไว้รักษาในโรงพยาบาลจากหอผู้ป่วยและแจ้งยอดผู้ป่วยให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคาดำเนินการประกอบอาหารตามจำนวนผู้ป่วย และผู้ยื่นข้อเสนอราคารวบรวมเอกสารการส่งมอบให้กลุ่มโภชนาการ เพื่อดำเนินการเบิกเงินค่าผู้ป่วยต่อไป

- กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งอาหารหรือเปลี่ยนแปลงประเภทอาหารหรือยกเลิกคำสั่งอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องสามารถให้โรงพยาบาลมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนดไว้

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคา ต้องจัดบริการอาหารสำหรับบริการและเก็บถาดอาหารให้ทันตามเวลาที่กำหนด แบ่งเป็นอาหารหลัก ๓ มื้อ ภาชนะที่ใส่อาหารต้องสะอาด และปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ-พื้นที่ทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

- การประสานงานบริการในหอผู้ป่วย ของโรงพยาบาล อนุญาตให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคา สามารถประสานงานการบริการอาหารกับหอผู้ป่วยในเรื่องการรับคำสั่งอาหารและการบริการส่งมอบอาหารเท่านั้น โดยไม่อนุญาตให้แก้ไขคำสั่งอาหารในระบบคอมพิวเตอร์ของโรงพยาบาล

๔.๖.๙ การคิดค่าใช้จ่ายอาหารสำหรับผู้ป่วย ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องเป็นผู้ป้อนข้อมูลรหัสค่าอาหารจำนวนที่ให้บริการแต่ละมื้อ ลงในระบบการคิดค่าใช้จ่ายของโรงพยาบาลสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย ตามที่ โรงพยาบาลกำหนด เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการให้บริการอาหารแก่ผู้ป่วยรายดังกล่าว ซึ่งอาจมีการปรับเปลี่ยน ได้ตามบริบทของโรงพยาบาลและมีการทวนสอบความถูกต้อง ครบถ้วนโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาอีกครั้ง

๔.๖.๑๐ จะมีการสุ่มตรวจ การส่งมอบอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาอาหารต้องส่งมอบอาหารให้ผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับ อาหารปรุงสำเร็จ ตรวจสอบก่อนนำส่งหอผู้ป่วยอย่างน้อย ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร รสชาติอาหาร ชั่ง ตวง นับ ปริมาณครบตามที่กำหนด อาหารต้องสะอาด นำรับประทาน มีภาชนะปิดมิดชิดและปริมาณเพียงพอ เหมาะสมกับผู้ป่วยในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่สามารถส่งมอบตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด โดยกำหนดเวลาการตรวจรับอาหารสำเร็จตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- คณะกรรมการหรือผู้ได้รับมอบหมายในการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ จะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร ตามเกณฑ์แนวทางที่โรงพยาบาลกำหนด และผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้อง แก้ไขปรับปรุงรสชาติและคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของคณะกรรมการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายในการตรวจรับ โดยการสุ่มตรวจก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย

- พนักงานบริการอาหารของผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย ตามหลักปฏิบัติ ที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น การระบุตัวผู้ป่วย การล้างมือก่อนให้บริการผู้ป่วย เป็นต้น

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดบริการส่งมอบอาหารให้ห้องผู้ป่วย ด้วยรถขนส่งอาหารหรืออุปกรณ์ขนส่งที่มีแบตเตอรี่ หรือสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ตลอดการขนส่งที่มีสภาพดี ห้องบรรจุทุกสะอาด มิดชิด ป้องกันแมลง ป้องกันฝนได้ โดยถ้าไม่สามารถแจกจ่ายอาหารที่ปรุงสำเร็จได้ทันทีให้เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับอาหารแต่ละประเภท ดังนี้

- อาหารเย็น เช่น ของหวาน ต้องอยู่ในอุณหภูมิน้อยกว่า ๕ องศาเซลเซียส เพื่อคงอุณหภูมิของอาหารให้

ได้ตามมาตรฐาน นำรับประทาน และมีจำนวนรถขนส่งอาหารเพียงพอที่จะสามารถส่งอาหารได้

- อาหารร้อนปรุงสำเร็จที่ส่งมอบให้แก่ผู้ป่วยทุกห้องจะต้องมีอุณหภูมิสูงกว่า ๕๐ องศาเซลเซียส และ

ควรทิ้งอาหารไว้ในอุณหภูมิห้องเกินกว่า ๒ ชั่วโมง

- กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่จัดอาหาร/ไม่ยกเลิกอาหาร ตามที่เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลแจ้งเปลี่ยนแปลง/แจ้ง ยกเลิกคำสั่งอาหารตามเวลาที่ตกลงกันแล้ว ทั้งที่เป็นลายลักษณ์อักษรหรือเปลี่ยนแปลงคำสั่งจากระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ของโรงพยาบาลแล้ว ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่ เกิดขึ้นเองทั้งหมด

- การรับใบสั่งอาหาร ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามแนวทางการรับคำสั่งอาหารตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล โดยใช้เทคโนโลยีและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ในการรับคำสั่งอาหารจากผู้ป่วย

๔.๖.๑๑ คุณลักษณะอื่น ๆ : เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

- การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาล กำหนดตามเกณฑ์การประเมิน

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาล กำหนด

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ ลงชื่อ-วิทย์วราภรณ์-พื้นที่ทะเล- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทย์วราภรณ์ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็นผู้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพงานประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด
- การประกอบอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล โดยผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละครั้งไม่ต่ำกว่าระดับดี
- สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่
- ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง - หั่น - ปั่น) ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- วิธีการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร
- ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริการอาหารผู้ป่วยตามที่โรงพยาบาล กำหนด
- สถานที่ตั้งวางถังขยะ ถังใส่เศษอาหาร การทำความสะอาดตามที่โรงพยาบาล กำหนด

๔.๗ การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจรับอาหารปฐมนิเทศก่อนนำไปจัดใส่ภาชนะเพื่อบริการผู้ป่วยก่อนขึ้นไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหารหรือชิมรสชาติอาหารหากตรวจสอบแล้วคุณภาพไม่ผ่านตามข้อกำหนดผู้ประกอบการต้องดำเนินการปรับปรุง แก้ไขในทันที และเมื่อดำเนินการแก้ไขเสร็จสิ้นและผ่านการประเมินคุณภาพจากคณะกรรมการฯ แล้ว จึงจะสามารถนำอาหารไปบริการผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยได้

๔.๘ การตรวจรับและการประเมินผู้ยื่นข้อเสนอราคา

- โรงพยาบาลจะส่งการตรวจรับส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ประจำวัน โดยตัวแทนของกลุ่มงานโภชนาการ และเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย
- การตรวจสอบอาหารปฐมนิเทศสำเร็จสำหรับผู้ป่วยประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคา นักโภชนาการของผู้ยื่นข้อเสนอราคาหรือตัวแทนส่งมอบอาหารให้กลุ่มงานโภชนาการ หรือเจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยตรวจรับ ซึ่งผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องนำส่งเอกสารตรวจรับอาหารปฐมนิเทศสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยในลงชื่อตรวจรับอาหารปฐมนิเทศสำเร็จประจำวัน เป็นประจำทุกมื้อ

๔.๙ การสุขาภิบาลอาหาร สิ่งแวดล้อม และการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดระบบการเตรียม ประกอบอาหาร และการจัดจ่ายอาหาร ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาล อาหาร และจัดให้เป็นสัดส่วน โดยมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างวัตถุดิบอาหารและอาหารปฐมนิเทศสำเร็จพร้อมบริโภค และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ กับผักผลไม้
- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องดูแลรับผิดชอบทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ปฏิบัติงาน และสิ่งแวดล้อม ให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดของคณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อ (Infectious Control) ของโรงพยาบาล
- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องจัดเก็บ และนำทิ้งขยะให้ถูกวิธี ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล ห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน
- การทวนสอบกลับได้ของอาหารปรุงสุกและวัตถุดิบ ในกรณี que ผู้ป่วยได้รับผลกระทบ หรือติดเชื้อจากอาหาร ต้องสามารถทวนสอบ กลับถึงแหล่งที่มาได้ โดยกำหนดให้ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเก็บตัวอย่างแต่ละชนิดสำหรับการทวนสอบกลับอย่างน้อย ๓ วัน
- โรงพยาบาลกำหนดเกณฑ์ในการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหาร และ ผู้สัมผัสอาหาร ของกระบวนการเตรียม ประกอบ และบริการอาหารปฐมนิเทศ โดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องเป็น ผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย และผู้

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ ลงชื่อ-วิทย์วรินทร์...พื้นทะเล- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทย์วรินทร์ พื้นทะเล)

ลงชื่อ-วิมลนา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิมลนา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

- ในกรณีที่พิสูจน์ได้ว่าผู้ป่วยมีอาการผิดปกติเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารของผู้ยื่นข้อเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น ตามสัญญาที่ได้จัดทำไว้กับทางโรงพยาบาลเช่น กรณีที่ผู้ป่วยจะได้กลับบ้านแล้ว แต่มีเหตุจากอาหารเป็นพิษ หรือแพ้อาหาร ทำให้ต้องรักษาตัวในโรงพยาบาลต่อ ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบ ค่ารักษาของแพทย์ ค่าห้องพักในโรงพยาบาล รวมถึงค่ายาที่ผู้ป่วยต้องได้รับจากการรักษา หรือกรณีผู้ป่วยดื่มน้ำและอาหาร ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาจัดส่งอาหารให้ ทำให้ผู้ป่วยต้องเลื่อนการผ่าตัดหรือการทำหัตถการ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าอาหาร ค่าเลื่อนการผ่าตัดหรือ หัตถการ (ถ้ามี)

- ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล



มาตรฐานที่ 2 การจัดการทรัพยากรบุคคล

ในการบริหารและการจัดการทรัพยากรบุคคล เพื่อให้ได้การปฏิบัติงานตามแผนงานและการบรรลุตามพันธกิจที่กำหนดไว้ของหน่วยงาน เมื่อมีข้อตกลงในการกำหนดนโยบายการปฏิบัติงานและระบบบริหารงาน

2.1 การมีนโยบายและแผน วัตถุประสงค์ นโยบายและแผนงานด้านการงานที่ใช้เป็นแนวทางเพื่อให้หน่วยงานสามารถดำเนินการตามพันธกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ วัตถุประสงค์การ และวิธีปฏิบัติที่เป็นที่ยอมรับและปฏิบัติได้จริง

(1)

นโยบายการบริหารจัดการทรัพยากร	1	แผนฉบับที่ 50*	เมื่อ 1
นโยบาย	1	แผนฉบับที่ 50*	เมื่อ 1
นโยบายการนำหลักคุณธรรมมาใช้ในการ			
ดำเนินการปฏิบัติ	1	แผนฉบับที่ 50*	เมื่อ 1
ดำเนินการปฏิบัติ	1	แผนฉบับที่ 15	เมื่อ 1

หมายเหตุ * ตามการวิเคราะห์ระบบ (FTE) ไม่ใช่นโยบายที่มีทั้งไป
และการนำนโยบายที่ระบบ (FTE) ไม่ใช่นโยบายที่มีทั้งไป
ดำเนินการปฏิบัติในการบริหารงาน

ส่วนงานที่เกี่ยวข้องในการบริหารงานตามนโยบายที่มีแผนงานและแผนงาน
เนื่องจากมีแผนงานและแผนงาน ไม่ใช่นโยบายที่มีทั้งไปและการนำนโยบายที่มีทั้งไป
ดำเนินการปฏิบัติในการบริหารงานตามนโยบายที่มีแผนงานและแผนงาน

นโยบายที่มีทั้งไปและการนำนโยบายที่มีทั้งไปในการบริหารงานตามนโยบายที่มีแผนงานและแผนงาน

นโยบายที่มีทั้งไปและการนำนโยบายที่มีทั้งไปในการบริหารงานตามนโยบายที่มีแผนงานและแผนงาน

๔. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

FM-PRC-019 Rev.01
Date 22/10/2567

๕. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๑๘ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๖. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) หรือผ่านการรับรองมาตรฐานเชิงสะอาดหรือปศุสัตว์

หมวดเนื้อสัตว์ปีก และส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

๑. เนื้อสัตว์ปีกหรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีน

๒. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำ หรือ ตำหนิอื่นๆ

๓. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็น ผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็น คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

๔. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก ขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๕. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

หมวดอาหารประเภทสัตว์น้ำ

๑. อาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แช่แข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๒. อาหารประเภทสัตว์น้ำแช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติก หรือ กล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอย ฉีกขาด โดยต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๔. ต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

หมวดไข่

๑. เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO ๙๐๐๑, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรอง จากฟาร์มมายื่นให้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิค และสามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง

๒. การผลิตและบรรจุไข่ในกระถาดต้มปอกเปลือก ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ ไข่ไก่ต้มปอกเปลือก ไข่ไก่ตอกสด จะต้องผ่าน มาตรฐานการรับรองจาก ISO ๙๐๐๑ และ GMP และ HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซอง ทางเทคนิคและตรวจสอบย้อนหลังได้

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นางวิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ- พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา-พรมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๓. แผงพลาสติกกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และ ผู้ประมวลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาด สีเหลืองมาสำหรับเปลี่ยนก่อนเข้าฝ่ายโภชนาการ จำนวน ๑๐๐ แผง

๔. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๕. ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

หมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง ไม่แต่งสี

๒. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP , HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้

๓. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีก ขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

๔. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP: Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point)

๖. รายการเนื้อสัตว์ที่มีไขมันเนื้อหมู ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

๗. ประเภทเนื้อสัตว์แช่เย็นอุณหภูมิสินค้าไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส ประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน -๑๘ องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และตามใบสั่งซื้อ

หมวดผักสด

๑. ผักสด หรือ ผักสดที่ตัดแต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรค แมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมา รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ติดมา

๑.๑ เกณฑ์คุณภาพของผักสด และผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน

- ไม่มีเชื้อก หนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา

- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น

- ปราศจากวัตถุพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ

- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

๑.๒ ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะ พลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะ บรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สอดคล้องต่อการขนย้าย

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นางวิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทยาภรณ์- พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิญญา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิญญา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา-พรมแสน-กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

๑.๓ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณ ที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดผลไม้

๑.ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปร่างลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์ ไม่บิดเบี้ยว หรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขีด ปราศจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลง หรือจากสิ่งอื่นๆ

๑.๑ เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน - ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่างๆ เช่น เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๖๓) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

๒. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยให้บรรจุในภาชนะ พลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่ายและภาชนะ บรรจุ ต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

๓.ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณ ที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวดของแห้ง

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่ง แปรปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง

๒. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อยและป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้

๓. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับ อาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- อาหารกลุ่มนี้ ต้องมีคุณภาพสุทธลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน

- ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา

- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

ประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ผลิตภัณฑ์	เลขที่มอก.
กุนเชียง	๙๑๔-๒๕๓๙
ชิงตอง	๔๕๖-๒๕๒๖
เต้าหู้หลอด	๑๐๐๔-๒๕๓๓
ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับถั่วลิสง	๑๗๐๐-๒๕๔๑
ก้วยเตี๋ย	๙๕๙-๒๕๓๓
เกลือบรีโอก	๙๑-๒๕๓๙
แป้งข้าวเจ้า	๖๓๘-๒๕๒๙
แป้งข้าวนึ่ง	๖๓๙-๒๕๒๙
แป้งมันสำปะหลัง	๒๗๔-๒๕๒๑
พริกแห้ง	๔๕๖-๒๕๒๖
พริกไทย	๒๙๗-๒๕๒๙
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	๑๕๓๕-๒๕๔๑
เมล็ดงา	๖๔๑-๒๕๒๙
วุ้นเส้น	๔๔๔-๒๕๓๐
สาหร่าย	๑๐๑๑-๒๕๓๓
เส้นหมี่	๔๐๐-๒๕๒๔

**หมายเหตุ ในกรณีที่มีการใช้ผลิตภัณฑ์นอกเหนือจากตารางข้างต้นต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

๔.๑๑ สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง และการขนส่ง

๔.๑๑.๑ ผักสด และผลไม้

- เก็บในที่ที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและ ผลไม้ยังสดอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่นๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใดๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้
- การบรรจุและการขนส่ง
- สุขลักษณะของรถส่งอาหาร
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือ วัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด
- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับ ไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพ ของผักสดและผลไม้ได้

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

- การบรรจุทุกผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบต้องกระทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ เกิดชำรุดเสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

๔.๑๑.๒ อาหารหมวดเนื้อหมู สัตว์ปีก และสัตว์น้ำ

การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาทำการขนส่ง โดยให้เป็นตามข้อกำหนด ต่อไปนี้

- ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ - ๑๘c หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
- ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน ๔๐ หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน ๗c ขณะทำการตรวจสอบ

๔.๑๒ การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุทุกชิ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบเกิดชำรุด เสียหายหรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

****หมายเหตุ** หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพิษ หรือ วัสดุอื่นๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

๔.๑๓ การรับ/ ขนถ่ายวัตถุดิบอาหาร

- ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือ เสื่อมคุณภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้
- ให้นำถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกอง ไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

๔.๑๔ สุขลักษณะของพนักงานขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ฝ่ายตรวจรับอาหารและวัตถุดิบของฝ่ายโภชนาการ

- ผ่านการตรวจคัดกรองจากพนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอราคา
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่สุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลายลงในบริเวณฝ่ายโภชนาการ

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ- พันทะละ- กรรมการ
(นางวิทย์วรรณ พันทะละ)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา-พรมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

- แต่งกายสุภาพและสวมอุปกรณ์ป้องกันทางครัวเตรียมไว้ เช่น หมวกตัวนอน ถุงคลุมรองเท้า พร้อมเก็บผมให้มิดชิด
- สวมรองเท้าบู๊ท หรือรองเท้าผ้าใบ หรือรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณฝ่ายโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

๔.๑๕ ตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

๔.๑๕.๑

ตารางที่ 1 ผลการประเมินตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
ด้านคุณภาพ	1. ตรวจสอบคุณภาพของอาหาร การปนเปื้อนสารเคมี	สุ่มตรวจอาหารที่ปรุงสำเร็จและวัตถุดิบต้องไม่พบการปนเปื้อน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	2. ตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์	ใบรายงานผลการทดสอบอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่พบเชื้อจุลินทรีย์หรือเชื้อไม่เกินค่ามาตรฐาน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	3. อุบัติการณ์เรื่อง Food poisoning และสิ่งแปลกปลอม	ต้องไม่เกิดอุบัติเหตุเรื่อง Food poisoning ภายในแต่ละเดือน และไม่พบสิ่งแปลกปลอมในอาหารภายในแต่ละเดือน	รายเดือน		0	-	-	-	≥1	5		
	4. การตอบกลับสาเหตุที่เกิดอุบัติการณ์ (Occurrence Report) สำหรับอุบัติการณ์ ระดับ 1 ที่วิเคราะห์สาเหตุที่เกิดจากงานบริการอาหารที่บกพร่องรวม Customer voice	อัตราการตอบกลับสาเหตุที่เกิดอุบัติการณ์หรือ customer voice (ระดับ 1)	รายเดือน		100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%	10		

ลงชื่อ วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยากรณ์ พันทะเล กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ญัฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ
(นางสาวญัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรหมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
	5. การหาสาเหตุและแนวทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์ซ้ำสำหรับอุบัติการณ์ ระดับ 2 ขึ้นไป (Reply Occurrence Report) รวมถึง Customer Voice ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย	อัตราการตอบกลับแนวทางแก้ไขการเกิดอุบัติการณ์เชิงระบบหรือแผนปฏิบัติงานเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำของอุบัติการณ์และ customer voice ที่ส่งผลกระทบต่อผู้ป่วย	รายเดือน		100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%	10		
	6. ตรวจสอบหุงหม้อของอาหารก่อนบริการผู้ป่วยแต่ละมื้อ	วัดอุณหภูมิของอาหารประเภทน้ำก่อนบริการผู้ป่วย เช่น น้ำซุบ น้ำแกง น้ำก๋วยเตี๋ยว (อย่างน้อย 40 องศาเซลเซียส)	สุ่มตรวจ 4 ครั้ง/เดือน		> 80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%	5		
	7. เวลาในการให้บริการอาหารที่หอผู้ป่วยแต่ละมื้อ	เวลาในการบริการอาหารในแต่ละมื้อต้องอยู่ในเวลาที่ตกลงร่วมกัน	ทุกวัน		> 80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%	5		
	8. จัดอาหารถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารก่อนให้บริการผู้ป่วย เช่น อาหารเฉพาะโรคถูกโรค อาหารงด/แพ้	สุ่มตรวจถาดอาหารที่ผู้รับจ้างเหมาบริการให้แก่ผู้ป่วยต้องถูกต้องตามคำสั่งการเบิกอาหารทุกวัน และไม่มีการรายงานเรื่องการส่งอาหารไม่ตรงตามที่สั่ง	รายเดือน		0	-	-	-	≥ 1	10		
	9. บริการอาหารให้ผู้ป่วยได้ถูกต้องและมีการระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSPG1 คือ ชื่อ-นามสกุล และเลขโรงพยาบาล	สุ่มการบริการอาหารผู้ป่วยของพนักงานเสิร์ฟอาหารโดยระบุตัวผู้ป่วยตามแนวทาง IPSPG1	รายเดือน		100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	< 70%	10		

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
งานด้านบริการ	1. ภาพรวม Customer satisfaction survey	คะแนนภาพรวมความพึงพอใจ	รายเดือน		>80%	71% - 80%	61% - 70%	51% - 60%	≤ 50%	15		

ลงชื่อ วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยากรณ์ พันทะเล กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ญัฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ
(นางสาวญัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรหมแสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)

FM-PRC-019 Rev.01
Date 22/10/2567

หัวข้อการประเมิน	หัวข้อตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน	ความถี่	ค่าการประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน					น้ำหนักตัวชี้วัด	คะแนนที่ได้	คะแนนรวม
					5	4	3	2	1			
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	1. สุ่มตรวจประเมินสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหารและขั้นตอนในการปฏิบัติงานให้ตรงตามมาตรฐาน	สุ่มตรวจตามรายละเอียดในแบบประเมินมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล	รายเดือน		>90%	80% - 89%	70% - 79%	60% - 69%	≤ 50%	10		
	2. ส่งเอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่งไม่เกิน 5 วันหลังจากได้รับสินค้า (Supply chain)	ส่งเอกสารรายละเอียดการนำเข้าสินค้าของผู้ส่งวัตถุดิบของผู้ประสงค์เสนอราคารวมถึงหลักฐานการควบคุมอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการขนส่งสินค้าและใบเอกสารถูกต้องตามรายการและรอบการผลิต (lot no.)	รายเดือน		100%	90% - 99%	80% - 89%	70% - 79%	≤ 70%	5		
งานด้านการพัฒนาฝึกอบรมและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	1. การรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่ายอาหาร การบำรุงรักษาอุปกรณ์ รายงานการทำความสะอาดห้องแช่แข็งรายเดือน รายงานตรวจตัวอย่างอาหาร การอบรมพนักงานและการรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือน เป็นต้น	ส่งรายงานผล เช่น ค่าใช้จ่ายอาหาร การบำรุงรักษาอุปกรณ์ รายงานการทำความสะอาดห้องแช่แข็งรายเดือน รายงานตรวจตัวอย่างอาหารอาหารการอบรมพนักงานและการรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือน เป็นต้น ภายในวันที่ 5 ของทุกเดือน	รายเดือน	ส่งภายในวันที่ 5	ส่งภายในวันที่ 5	-	-	-	ตั้งแต่วันที่ 6 เป็นต้นไป	5		
คะแนนโดยรวม									เต็ม	500	ได้	
%โดยรวม									เต็ม	100	ได้	

คะแนนตัวชี้วัด

มากกว่าร้อยละ ๘๐

ไม่เสียค่าปรับ

คะแนนตัวชี้วัด

ร้อยละ ๗๐ - ๗๙

อัตราค่าปรับร้อยละ ๒

คะแนนตัวชี้วัดน้อยกว่า

ร้อยละ ๖๙

อัตราค่าปรับร้อยละ ๓

๔.๑๕.๒ จำนวนข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร น้อยกว่า ๒ ครั้ง/ปี

๔.๑๕.๓ ต้องไม่พบรายงานเหตุการณ์การแพ้อาหาร หรืออาหารไม่ตรงตามแผนการรักษาของแพทย์

ลงชื่อ วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยากรณ์ พันทะเล กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ญัฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ
(นางสาวญัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

๕. เงื่อนไขอื่นๆ

๕.๑ การประเมินผลงาน

๕.๑.๑ ศูนย์ศรีพัฒน์ฯ จะทำการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างเดือนละ ๑ ครั้ง โดยคณะกรรมการตรวจรับ และแจ้งผลการประเมินให้ทราบ หากไม่ผ่านการประเมิน หรือมีข้อปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการภายใน ๓ วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด โดยมีหัวข้อการประเมินดังนี้ ๑.คุณภาพ ๒.การบริการ ๓.เวลาการดำเนินงานตามตารางผลการประเมินตัวชี้วัดประสิทธิภาพในการทำงาน (Key Performance Indicator)

๕.๑.๒ ประเมินผลตรวจสอบมาตรฐาน ตามคู่มือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ๒๕๖๐

๕.๑.๓ ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการ แบบประเมินสถานที่ตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๖๐

๕.๑.๔ ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ

๕.๑.๕ กรณีถ้าพบสิ่งปนเปื้อนผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที ผู้ยื่นข้อเสนอราคาต้องยกเลิกการคิดค่าอาหารในมือนั้น นำสิ่งของมาขดเชยและนำสิ่งปนเปื้อนนั้นไปส่งตรวจ เช่น การวิเคราะห์ด้วยกล้องจุลทรรศน์ การส่งตรวจแลป และส่งผลการตรวจสอบให้โรงพยาบาล ตามแผนรองรับที่โรงพยาบาลกำหนดและถูกหักคะแนนประเมินตัวชี้วัดประจำเดือน

๕.๒.การบอกเลิกสัญญา

๕.๒.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุด คือ

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร ประเมินทุก ๑ เดือน โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม

- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยหรือญาติต่อการให้บริการอาหาร
- แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหาร

เกณฑ์การประเมิน คะแนนความพึงพอใจในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐ %หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง จะเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าประเมินครั้งที่ ๓ หากคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ ศูนย์ศรีพัฒน์ฯจะบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพการประกอบอาหาร ด้วยการตรวจสอบ ๒ รายการคือ

๑. แบบประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย ตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐

- สุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน ๖ ชนิดในวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สารฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์), สารฟอกขาว (ซัลไฟต์), ฟอรัมาลิน, สารกันรา (กรดซาลิซิลิก), บอแรกซ์

- การตรวจน้ำมันทอดซ้ำ

- การตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชที่สำคัญ ๔ ชนิด ได้แก่ Organophosphate, Cabarmate, Organochlorine, Pyrethroid

เกณฑ์การประเมิน ต้องไม่พบการปนเปื้อนในอาหาร หากพบ ๑-๒ ครั้ง จะเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าประเมินครั้งที่ ๓ หากคะแนนต่ำกว่าเกณฑ์ ศูนย์ศรีพัฒน์ฯจะบอกเลิกสัญญา

๒. การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร โดยตรวจอย่างน้อยอาหาร ๕ ตัวอย่าง ภาชนะ ๓ ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร ๒ ตัวอย่าง โดยน้ำยา SL-๒ ทำการตรวจทุกเดือน หากมีการตรวจพบปนเปื้อนในเดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการตรวจโดยน้ำยา SL-๒ พร้อมทั้งเก็บ

ลงชื่อ-~~วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ~~- ประธานกรรมการ ลงชื่อ-~~วิทย์วรรณ พันทะเล~~- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-~~วิมลนา ปัญญาเรือง~~- กรรมการ
(นางสาววิมลนา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-~~ณัฐชา เสาร์สุวรรณ~~- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-~~อารยา พรมแสน~~- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมแสน)

ตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์ทางการแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการโดยผู้ยื่นข้อเสนอราคาเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

เกณฑ์การประเมินต้องไม่พบการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารจากการตรวจโดยใช้น้ำยา SL-๒ และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๒ ครั้ง หากไม่ปนเปื้อนให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่าน ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๓ ด้วยการตรวจสอบ ๒ รายการ คือ

๑.แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาล กรมอนามัย ทำการประเมินทุก ๒ เดือน

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อ หากไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ภายใน ๑ เดือน

๒.วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้ง เช่น น้ำมันพืช อาหารกระป๋อง ตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกข้อ หากไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ภายใน ๑

๕.๒.๒ เงื่อนไขการบอกเลิกสัญญา

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพ ชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ หากไม่ผ่านชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุด เป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำ เป็นครั้งที่ ๓ หากถ้าไม่ผ่าน ศูนย์ศรีพัฒน์มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ รวมเป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

๗.๑ พิจารณาเกณฑ์ราคา ๔๐ %

๗.๒ พิจารณาเกณฑ์คุณภาพ ๖๐ %

เกณฑ์คุณภาพ ประกอบด้วย ๕ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๑	นำเสนอแผนการดำเนินงาน ในระยะเวลา ๑ ปี	๑๐	
	- ไม่เสนอแผนการดำเนินงาน	๐	
	- นำเสนอแผนการดำเนินงานในระยะเวลา ๑ ปี แผนการปฏิบัติงานก่อนเริ่มงานแผนการบริการอาหารตลอด ๒๔ ชั่วโมง แผนการให้บริการอาหารปรั่งสำเร็จในกรณีฉุกเฉิน หรือภัยพิบัติที่ไม่สามารถปรั่งอาหารได้ตามปกติ แผนพัฒนางานด้านคุณภาพอาหาร การพัฒนาบุคลากร ด้านเทคโนโลยีการรับคำสั่ง การตรวจสอบอาหารชุดอุปกรณ์ จานชาม ช้อนส้อม ถาดอาหาร รวมทั้งจำนวนของอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการให้บริการแก่ผู้ป่วยและบุคลากร	๑๐	

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ-ประธานกรรมการ ลงชื่อ-วิทยากรณ์ พันทะละ- กรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ) (นางวิทยากรณ์ พันทะละ)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

ส่วนที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๒	รายการอาหาร (เมนูหมุนเวียน) สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยใน โดยรายการอาหารต้องมีความหลากหลาย ไม่ซ้ำกัน - อาหารไทยชนิดอาหารธรรมดา (Regular diet) และอาหารอ่อน (Soft diet) มีเมนูหมุนเวียน จำนวน ๔ ชุด และแต่ละชุด ประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกันอย่างน้อย ๗ วัน - อาหารต่างชาติ มีเมนู จำนวน ๔ ชุด และประกอบด้วยรายการอาหารไม่ซ้ำกัน อย่างน้อย ๗ วัน -อาหารเฉพาะโรค มังสวิรัติ อาหารเจ และอาหาร ฮาลาล สามารถใช้เมนูหมุนเวียนชุดเดียวกับ ๒ ประเภท ดังที่กล่าวข้างต้น โดยต้องปรับวัตถุดิบอาหาร กระบวนการปรุงประกอบอาหารให้เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น ๆ	๑๐	
	- ไม่มีเมนูหมุนเวียน	๐	
	- มีเมนูหมุนเวียนไม่ครบถ้วนตามข้อกำหนด	๓	
	- มีเมนูหมุนเวียนครบถ้วนตามข้อกำหนด	๕	
	- มีเมนูหมุนเวียนมากกว่าข้อกำหนด และสามารถปรับเปลี่ยนตามความต้องการของศูนย์ศรัทธาฯ ได้	๑๐	

ส่วนที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๓	ตรวจเยี่ยมกระบวนการให้บริการอาหาร ณ สถานที่ปฏิบัติงานในศูนย์ศรัทธาฯ ที่ผู้เสนอราคาให้บริการอยู่ในปัจจุบันรวมทั้งเสนอเอกสารที่เกี่ยวข้อง - ขั้นตอนการให้บริการอาหาร สุขลักษณะอาหารและผู้ประกอบอาหารซึ่งจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานสากล	๑๐	
	๑. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน JCI กลุ่มบริษัท	๓	
	๒. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน และ GMP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือ HA หรือ HACCP หรือ ฮาลาลและการรับรองยังไม่หมดอายุ (ได้ผ่านการตรวจรับรองอย่างน้อย ๒ มาตรฐาน)	๕	
	๓. เคยผ่านการตรวจรับรองด้านมาตรฐาน JCI และ GMP หรือ ISO๒๒๐๐๐ หรือ HA หรือ HACCP หรือ ฮาลาลและการรับรองยังไม่หมดอายุ (ได้ผ่านการตรวจรับรอง ๓ มาตรฐานขึ้นไป)	๑๐	
	๔. มาตรฐานการจัดอาหาร (meal plan) ตำรับอาหาร (recipes) พร้อมสูตรอาหารสำหรับการปรุงประกอบจำนวนมาก (เช่น ๑๐ ที่ ๕๐ ที่ คู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ แผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน)	๒๐	
๔	๑. ไม่มีเอกสารแสดงมาตรฐานการจัดอาหารหรือคู่มือต่าง ๆ	๐	
	๒. มีสูตรอาหาร ตำรับอาหาร	๕	

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ (นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วรรณ พันทะเล- กรรมการ (นางวิทย์วรรณ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ (นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ (นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ (นางสาวอารยา พรหมเสน)

๒.๑ ดำรับอาหารสำหรับ ๑ ที่		
๒.๒ ดำรับอาหารสำหรับ ๑๐ ที่หรือ ๕๐ ที่		
๓. มีเอกสารคู่มือการทำงาน คู่มือนักโภชนาการ	๕	
๔. เอกสารแสดงแผนรับรองสถานการณ์ฉุกเฉิน	๕	
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จโดยให้นำเสนอในวันที่ตรวจเยี่ยมสถานที่ปฏิบัติงาน ทั้งแบบเฉพาะโรคและสูตรปกติ อาหารไทย ๒ เมนู อาหารต่างชาติ ๒ เมนู	๕	
๕.๑ ไม่มีตัวอย่างที่ปรุงสำเร็จหรือมีไม่ครบตามประเภทที่กำหนด	๐	
๕.๒ มีตัวอย่างอาหารที่ปรุงสำเร็จครบตามประเภทที่กำหนด	๕	

ลำดับที่	หัวข้อ	คะแนน	การประเมิน
๕	แหล่งที่มาของวัตถุดิบ (การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน Supply chain management) ประกอบด้วย นโยบายการตรวจสอบแหล่งที่มาและผู้ผลิต (vendor) วิธีการจัดหาวัตถุดิบ ขั้นตอนการตรวจสอบกลับหากเกิดเหตุไม่ถึงประสงค์จากการให้บริการอาหาร หนังสือรับรองมาตรฐานของผู้ขายวัตถุดิบให้กับผู้เสนอราคารวมทั้งรายงานผลการตรวจสอบแหล่งวัตถุดิบ	๑๐	
	๑. ไม่มีระบบตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ	๐	
	๒. มีระบบการตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ โดยใช้กระดาษอย่างเดียว	๕	
	๓. มีระบบการตรวจสอบกลับแหล่งวัตถุดิบ โดยใช้กระดาษและตรวจสอบกลับผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์	๑๐	

๘. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวนเงินทั้งสิ้น ๘,๕๑๐,๐๐๐ บาท (แปดล้านห้าแสนหนึ่งหมื่นบาทถ้วน) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว

๙. งานตรวจและการจ่ายเงิน

ศูนย์ศรีพัฒน์ฯ จะชำระเงินเป็นรายเดือน จำนวน ๑๒ เดือน เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอได้ส่งมอบในแต่ละงวดงาน และคณะกรรมการตรวจรับได้ทำการตรวจรับงานเรียบร้อยแล้ว โดยจะชำระตามจำนวนการบริการจริงในแต่ละงวด

๑๐. ค่าปรับ

๑๐.๑ หากผู้ยื่นข้อเสนอราคาปฏิบัติงานตามรายละเอียดของงานไม่แล้วเสร็จ ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสัญญา หรือกรณีปฏิบัติผิดจากสัญญาหรือTORข้อใดข้อหนึ่ง หรือไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ชี้วัดประสิทธิภาพการทำงาน อย่างใดอย่างหนึ่ง กรณีศูนย์ศรีพัฒน์ฯ ไม่ได้บอกเลิกสัญญา ให้มีค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๑ (ศูนย์จุดหนึ่ง) ของราคางาน

ลงชื่อ วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยาภรณ์ พันทะเล กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ญัฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ
(นางสาวญัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรหมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

ในแต่ละงวดที่ถึงกำหนดส่งมอบตามสัญญา โดยนับถัดจากวันที่กำหนดแล้วเสร็จตามสัญญา จนถึงวันที่ปฏิบัติงานตามสัญญานี้แล้วเสร็จสมบูรณ์

๑๐.๒ หากศูนย์ศรีพัฒน์ฯ ใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา ผู้ยื่นข้อเสนอตกลงและยินยอมที่จะชำระค่าปรับเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ (ศูนย์จุดหนึ่งศูนย์) ของมูลค่างานทั้งหมดตามสัญญา นับถัดจากวันที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่ปฏิบัติตามสัญญา จนถึงวันบอกเลิกสัญญา และยินยอมให้บริบทหลักประกันทั้งหมด นอกจากนั้นผู้ยื่นข้อเสนอยินยอมให้ศูนย์ศรีพัฒน์ฯ เรียกค่าเสียหายประการอื่นได้อันพึงมีขึ้นจากการผิดสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอได้อีกด้วย

๑๐.๓ หากภายในระยะเวลา ๓ เดือน (นับจากวันเริ่มต้นสัญญา) ทางผู้ยื่นข้อเสนอราคาไม่สามารถขึ้นระบบงานเทคโนโลยีสำหรับรับคำสั่งอาหาร ตรวจสอบอาหารได้จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันร้อยละ ๐.๑ ของราคา ค่าจ้างทั้งหมดหรือหากศูนย์ศรีพัฒน์ฯ พิจารณาแล้วเห็นว่าผู้รับจ้างไม่สามารถขึ้นระบบงานเทคโนโลยีสำหรับรับคำสั่งอาหารและการตรวจสอบอาหารได้ภายใน ๖ เดือน (นับจากวันเริ่มต้นสัญญา) ทางศูนย์ศรีพัฒน์ฯ สามารถแจ้งยกเลิกสัญญาได้ทันที

๑๑. การรับประกันคุณภาพและความชำรุดบกพร่อง

๑๑.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายใน ๓๐ วัน นับถัดจากวันที่สิ้นสุดสัญญาหากไม่ดำเนินการตามระยะเวลาที่กำหนด จะโดนยึดหลักประกันสัญญาตามสัดส่วนมูลค่าของเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ของโรงพยาบาลที่ชำรุดบกพร่อง โดยจะต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ของโรงพยาบาลตามอายุการเสื่อมสภาพของเครื่องมือที่ชำรุดบกพร่อง

๑๑.๒ อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่บกพร่องผู้ยื่นข้อเสนอราคาจะต้องแก้ไขให้แล้วเสร็จภายในมือนั้น ๆ ให้ทันก่อนเวลาให้บริการอาหาร

๑๑.๓ ในกรณีที่ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่พิจารณาวัตถุดิบของผู้ยื่นข้อเสนอราคา แล้วพบว่าระบบการจัดหารวมถึงคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่กำหนด ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สามารถแจ้งยกเลิกการรับวัตถุดิบจากผู้นำส่งวัตถุดิบรายนั้นของผู้ยื่นข้อเสนอราคาได้และทางผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการเพื่อให้บริการอาหารได้ทันตามกำหนด

๑๑.๔ ศูนย์ศรีพัฒน์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สามารถตรวจสอบเอกสารผลการเยี่ยมสำรวจโรงงานหรือแหล่งผลิตวัตถุดิบนั้น ๆ ของผู้เสนอราคาได้ อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

ลงชื่อ-วิศรุต สุภรัตน์กัญญา- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต สุภรัตน์กัญญา)

ลงชื่อ-วิทย์ภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์ภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

เอกสารแนบท้าย

1. แบบตัวอย่างเอกสารแบบสอบถาม

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยหรือญาติต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย

ศูนย์ศรัทธา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วันที่ประเมินแบบสอบถามวันที่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ ปี

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการให้บริการด้านอาหารผู้ป่วย

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด ดังนี้

1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. รูปลักษณะอาหาร					
2. ปริมาณอาหาร					
3. รสชาติอาหาร					
4. ความสะอาด					
5. เวลาในการให้บริการอาหาร					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะการให้บริการอาหารผู้ป่วย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

* ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน *
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของศูนย์ศรัทธา

ลงชื่อ วิศวกร ศุภรัตน์ ภิญโญ ประธานกรรมการ (นพ.วิศวกร ศุภรัตน์ ภิญโญ)

ลงชื่อ วิทยากรณ์ พันทะเล กรรมการ (นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิไลรา ปัญญาเรือง กรรมการ (นางสาววิไลรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ภัฏฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ (นางสาวภัฏฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรหมเสน กรรมการ (นางสาวอารยา พรหมเสน)

แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับเจ้าหน้าที่ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย
ศูนย์ศรัทธา คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
วันที่ประเมินแบบสอบถามวันที่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ปี

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการให้บริการด้านอาหารผู้ป่วย

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ☐ และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดดังนี้

1 = น้อยที่สุด 2 = น้อย 3 = ปานกลาง 4 = มาก 5 = มากที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความสะอาด					
2. การให้บริการ (โดยดูจากบุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)					
3. เวลาในการให้บริการอาหาร					
4. เวลาในการเก็บภาชนะ					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะการให้บริการอาหารผู้ป่วย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

* ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน *
ที่ให้ข้อมูลเพื่อนำไปปรับปรุงการบริการอาหารของศูนย์ศรัทธา

ลงชื่อ ศุภรัตน์ ฤกษ์บุญ ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ฤกษ์)

ลงชื่อ วิทยาภรณ์ พันทะเล กรรมการ
(นางวิทยาภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ วิณูรา ปัญญาเรือง กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ ญัฐยา เสาร์สุวรรณ กรรมการ
(นางสาวญัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ อารยา พรหมเสน กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

2. แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ก. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร	1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะหรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย			
	2. พื้น ผนังที่ด้วยวัสดุถาวร แข็งเรียบ มีสภาพดี และสะอาด			
	3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วย มุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ			
	5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี			
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)			
	7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง			
	8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
	9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะที่โปร่ง สะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			
	10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบและสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.			

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์วราภรณ์-พื้นที่ทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์วราภรณ์ พื้นที่ทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
	1. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.			
	2. การเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการ ปกปิดให้มิดชิด			
ค. ภาชนะ อุปกรณ์	3. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มี ฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์สำหรับดัก โดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
	4. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน เป็นต้น			
	5. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ยัดเชื้อและไม่ ตัดเชื้อออกจากกัน หรือมีการแยกภาชนะใช้แล้วทิ้ง			
	6. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอน สุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้ง ที่ใช้การได้ดี			
	7. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมใน การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรคหรือมีตู้อบภาชนะ			
	8. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บ เป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ เสิร์ฟไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
	9. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่เสิร์ฟ ไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด			
	10. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเสียงใช้เฉพาะ อาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้น ครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)			

ลงชื่อ-วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทย์ภรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทย์ภรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐชา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรมเสน)

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ง. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	11. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด			
	12. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือ แหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง			
	13. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย			
จ. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	14. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม			
	15. มีห้องส้วมและมีอ่างล้างมือสำหรับ ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ			
ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	16. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ			
	17. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว			
	18. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้			
ช. การเฝ้าระวัง ความสะอาดของ อาหารและ ภาชนะ	19. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน			
	20. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ - ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี/กรัมของอาหาร - ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10^3 โคโลนี/ภาชนะ 1 ชิ้น/4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)			

เกณฑ์การประเมิน โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานครบทุกข้อ 30 ข้อ

อ้างอิงจาก กองบริหารกลางสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข . มาตรฐานโรงพยาบาลความปลอดภัย (Food Safety Hospital), พิมพ์ครั้งที่ 3. สมุทรสาคร:บริษัท บอรัณ ทุ ปี พับลิชชิง จำกัด; 2561.

ลงชื่อ-วิศรุต สุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ (นพ.วิศรุต สุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ-วิทยากรณ์ พันทะเล- กรรมการ (นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ-วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ (นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ-ณัฐยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ (นางสาวณัฐยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ-อารยา พรหมเสน- กรรมการ (นางสาวอารยา พรหมเสน)

แบบฟอร์มการตรวจอาหารสด

เกณฑ์การให้คะแนนมี 5 ระดับ คือ ระดับ 5 (ดีมาก) ระดับ 4 (ดี) ระดับ 3 (ปานกลาง) ระดับ 2 (ต่ำ) ระดับ 1 (ต่ำมาก)																																
ประจำเดือน ปี																																
รายการ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	หมายเหตุ
1. ผักสด																																
2. ผลไม้																																
3. เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่ อาหารทะเล																																
3.1 เนื้อหมู																																
3.2 เนื้อไก่																																
3.3 เนื้อปลา																																
4. เนื้อสัตว์สดประเภท อาหารทะเล																																
4.1 กุ้งสด																																
5. อาหารแปรรูป																																
5.1 หมูยอ																																
5.2 กุนเชียง																																
5.3 หมูหยอง																																
5.4 เต้าหู้แข็ง																																
5.5 เต้าหู้ไข่																																
5.6 เต้ากั่ว																																
5.7 กุ้งแห้ง																																
6. อื่น ๆ																																
.....																																
ลงชื่อผู้ตรวจ																																

ผู้ตรวจสอบ

วันที่

ลงชื่อ -วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ -วิทยากรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ -วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ -ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ -อารยา พรหมเสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมเสน)

แบบบันทึกการตรวจอาหารแห้ง ประจำเดือน

รายการ	สัปดาห์ที่ 1		สัปดาห์ที่ 2		สัปดาห์ที่ 3		สัปดาห์ที่ 4		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
เกลือป่น									
น้ำปลา (ขวด)									
ซอสปรุงรส (ขวด)									
ซีอิ้วขาว (แกลลอน)									
น้ำมันหอย (แกลลอน ใหญ่)									
น้ำมันหอย (แกลลอน เล็ก)									
เต้าเจี้ยว (ขวด)									
น้ำตาลทราย									
น้ำมันถั่วเหลือง (ขวด)									
นมถั่วเหลือง 250 cc									
นมถั่วเหลือง 200 cc									
นมจืด 250 cc									
นมจืด 200 cc									
นมเปรี้ยว 180 cc									
น้ำผลไม้ กล่อง									
นมข้น (กระป๋อง)									
โอวัลตินซอง 35 กรัม									
โอวัลตินซอง 750 กรัม									
ลงชื่อผู้ตรวจ									

****หมายเหตุ** เกณฑ์การประเมินตาม TOR

ผู้ตรวจสอบ _____

วันที่ _____

ลงชื่อ -วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ- ประธานกรรมการ
(นพ.วิศรุต ศุภรัตน์ภิญโญ)

ลงชื่อ -วิทยากรณ์ พันทะเล- กรรมการ
(นางวิทยากรณ์ พันทะเล)

ลงชื่อ -วิณูรา ปัญญาเรือง- กรรมการ
(นางสาววิณูรา ปัญญาเรือง)

ลงชื่อ -ณัฐชยา เสาร์สุวรรณ- กรรมการ
(นางสาวณัฐชยา เสาร์สุวรรณ)

ลงชื่อ -อารยา พรหมแสน- กรรมการ
(นางสาวอารยา พรหมแสน)