



นโยบายอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลน่ายีน (Food Safety Policy in Namyuen Hospital)

โรงพยาบาลน่ายีนได้ตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีอันตรายตกค้าง ซึ่งอาหารถือเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต จึงส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล เพื่อมุ่งหวังให้ผู้ป่วย ญาติผู้ป่วย ผู้มารับบริการ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาลได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food Safety Standard in hospital) ทั้งนี้เพื่อให้ประชาชนในพื้นที่มีสุขภาพดี และลดการเจ็บป่วยจากโรคที่มีผลจากสารปนเปื้อนในอาหารได้

จึงประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ดังนี้

๑. มีการสรรหาวัตถุดิบประกอบอาหารจากแหล่งที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และมีการตรวจสอบคุณภาพเป็นประจำตามแผน
๒. มีระบบการจัดซื้อจัดจ้างที่ดำเนินการโปร่งใส ตรวจสอบได้
๓. มีมาตรการควบคุมการผลิต การบริการอาหารผู้ป่วย และร้านอาหารในโรงพยาบาลให้ได้มาตรฐานสุขภาพอาหาร มีระบบการสุ่มตรวจด้านแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารปรุงสุก ภาชนะ และมีผู้ประกอบอาหาร
๔. ผลิตและบริการอาหารผู้ป่วย/อาหารจัดเลี้ยง/อาหารว่าง ต้องมีคุณภาพตามมาตรฐานโภชนาการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ตามหลักการเมนูสุขภาพ เมนูไร้พุง เมนูอาหารบำบัดโรค
๕. มีการบูรณาการดำเนินการร่วมกับเครือข่ายภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชนในพื้นที่ เพื่อขับเคลื่อนเกษตรอินทรีย์ให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน
๖. มีระบบข้อมูลข่าวสารประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัย
๗. มีการประเมินผลการดำเนินงาน เพื่อให้เกิดแนวทางการพัฒนา

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๒

(นายชัยวัฒน์ ดาราสีธรรม)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลน่ายีน