



Innovation in Food

งานโภชนาการ โรงพยาบาลสงขลานครินทร์

ภัคจิรา เบญญาปัญญา

นักวิชาการโภชนาการชำนาญการพิเศษ



ชวนคุย.....





คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

We gratefully serve you
healthy



- เป็นโรงพยาบาลและโรงเรียนแพทย์
- รักษาผู้ป่วยโรคยาก ซับซ้อน ระดับตติยภูมิ (873 เตียง)
- รับส่งต่อผู้ป่วยจาก 14 จังหวัดของภาคใต้
- ผู้ป่วยนอก 3,500- 40,00 คน/วัน (1,260,000-1,440,000)
- ผู้ป่วยใน 774 คน/วัน





ศูนย์
หัวใจ

ศูนย์
อุบัติเหตุ

ศูนย์ทางเดิน
อาหาร
และตับ

ศูนย์ความ
เป็นเลิศ

ศูนย์
มะเร็ง

ศูนย์
ชีวิตา
ภิบาล

ศูนย์เทคโนโลยี
สารสนเทศ
ทางการแพทย์



ภาระงานหลัก

1 งานผลิต/
บริการอาหาร



2 โภชนบำบัด
โภชนศึกษาและวิจัย



3 งานส่งเสริมสุขภาพ





โรงพยาบาลสงขลานครินทร์

งานโภชนาการ
อัตรากำลัง 67 คน(ต่อวัน48-50 คน)

หน่วยธุรการ

หน่วยโภชนบริการ
บริหารจัดการงานผลิตและจัดอาหารผู้ป่วย



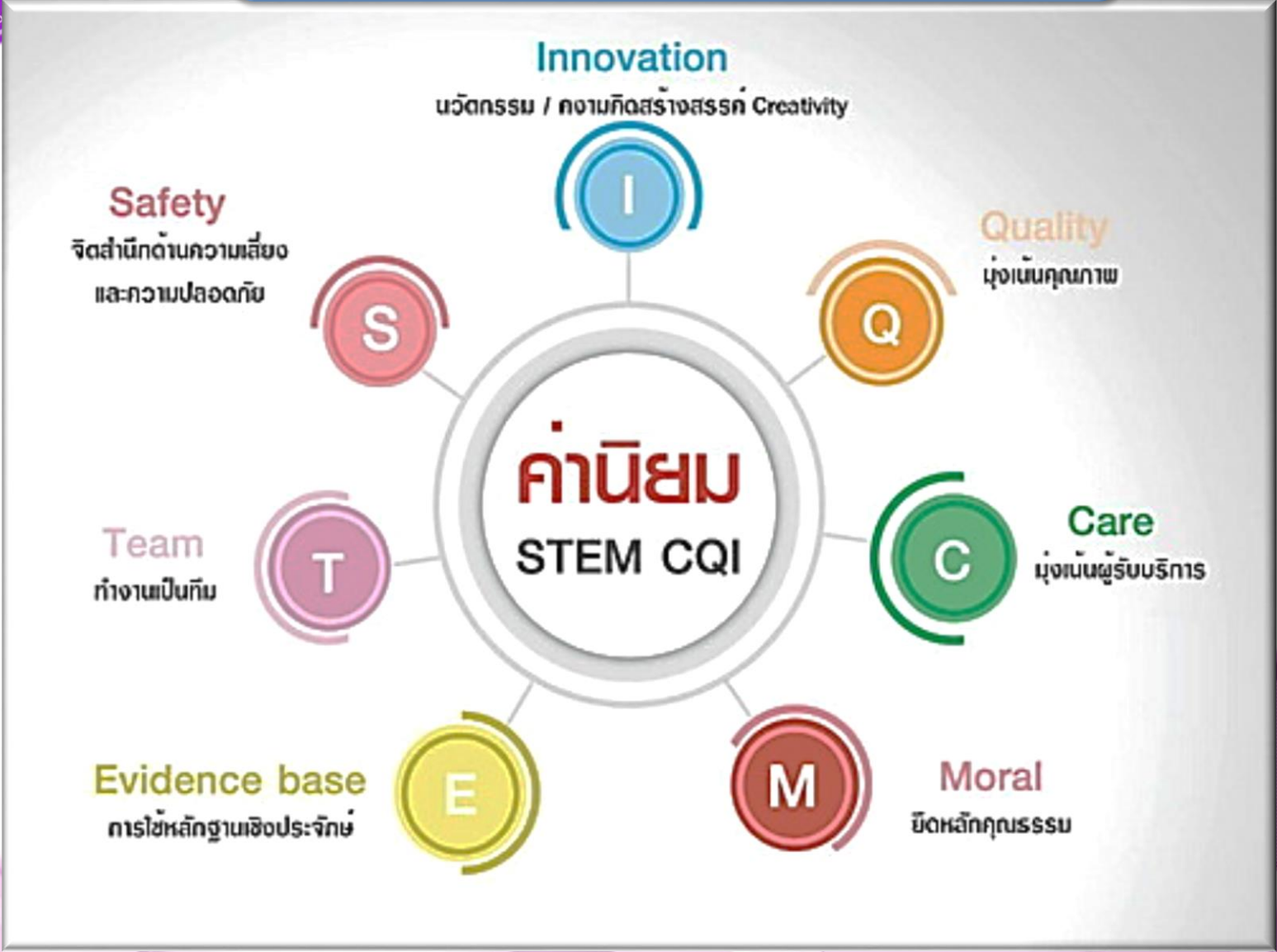
หน่วยโภชนบำบัดและโภชนศึกษา

บริหารจัดการ
ด้านโภชนบำบัด

บริหารจัดการ
ด้านโภชนศึกษา



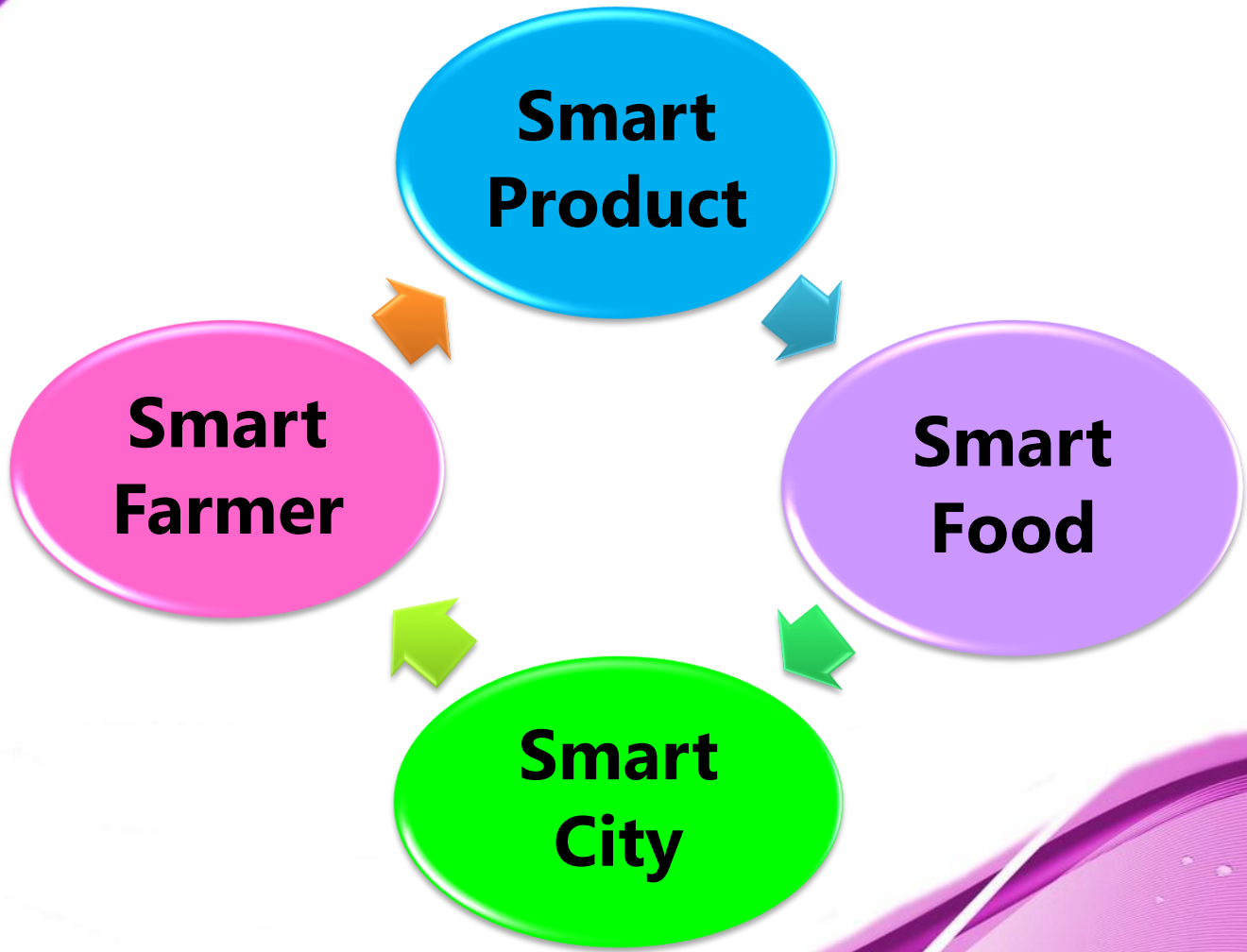
7 ค่านิยม : คณะแพทยศาสตร์







Innovation Thinking





เทรนด์อุตสาหกรรมอาหาร 2019

1. MINDFUL CHOICES

ผู้บริโภคใส่ใจ กระบวนการผลิต ได้มาตรฐาน ไม่สร้างผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อม และ อย่างยั่งยืน



6. SAY IT WITH COLOR

สีสันสดใส พร้อมโซเชียลมีเดีย ติดต่อน Instagram และ สุขภาพ ด้วยสีจาก วัตถุดิบธรรมชาติ



2. LIGHTER ENJOYMENT

เมนูโปรด ที่ยิว อร่อย เก๋ๆ แต่ พลังงานต่ำ ดีต่อ สุขภาพ เช่น ขอมหวาน หรือ แอลกอฮอล์



7. DINING OUT, IN

มือพิเศษ ที่รสชาติดี และ เก๋ๆ แบบทานที่ร้าน แต่ ทำเองได้ที่บ้าน สร้าง นวัตกรรมอาหาร ใหม่ ๆ



3. POSITIVELY PROCESSED

ผู้บริโภคใส่ใจ รายละเอียดสินค้า ผู้ผลิตชี้แจง ข้อมูลสินค้า เพื่อ เป็นความโดดเด่น ด้านคุณภาพ



8. FROM SNACKS TO MINI MEALS

ของขบเคี้ยว รับประทานสะดวก ใ้กิน พลังงาน และ สารอาหาร สามารถบริโภค แทนมื้อหลัก ได้



4. GOING FULL CIRCLE

ผลิตโดยใช้ ทรัพยากรคุ้มค่า บรรจุภัณฑ์ ที่ย่อยสลายง่าย หรือนำกลับมา ใช้ซ้ำ ได้ อีก



9. OCEAN GARDEN

เนื้อแดง ถูกแทนที่ด้วย ปลาทะเล สำหรับ นำมาใช้แทนที่ พริก เผ็ด คุณประโยชน์ กว้างไกล เกือบ



5. BEYOND THE COFFEEHOUSE

กาแฟ หลากหลายสไตล์ดึงดูด ชาว Millennial และ Gen-Z ส่วน ชา รสแปลกใหม่พรีเมียม



10. BOUNTIFUL CHOICE

ตอบสนอง รสนิยมผู้บริโภค แบบรวดเร็ว ร่วมมือกับ ผู้บริโภค พัฒนาสินค้าที่ แปลกใหม่ และ หลากหลาย ให้ตรงกับไลฟ์สไตล์



Food ingredients Asia 11-13 September 2019 Bangkok, Thailand



Facebook/Food ingredients - FI Asia | www.fiasia.com



แพทย์สาขาต่างๆ

ภาควิชาเทคโนโลยี
อาหาร
คณะอุตสาหกรรม
เกษตร

นักโภชนาการ



ผู้ช่วยวิจัย

สหวิทยาการ
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
และอาหารสุขภาพ



Start-UP Innovation

เริ่มคิดสร้างนวัตกรรม คิดอย่างไร

- จุดประกายพื้นฐาน สู่สามัญ
- ค้นหาปัญหาหาง่าย ๆ 5 ส.และใคร่เช่นใคร ๆ ก็ทำได้

แค่เปลี่ยนความคิดชีวิตก็สุข





สนุกคิด

สร้างคุณค่า

ท้าทาย

พัฒนา

ผู้รับบริการ





หา(เลือก)เรื่อง
อย่างไรดี?

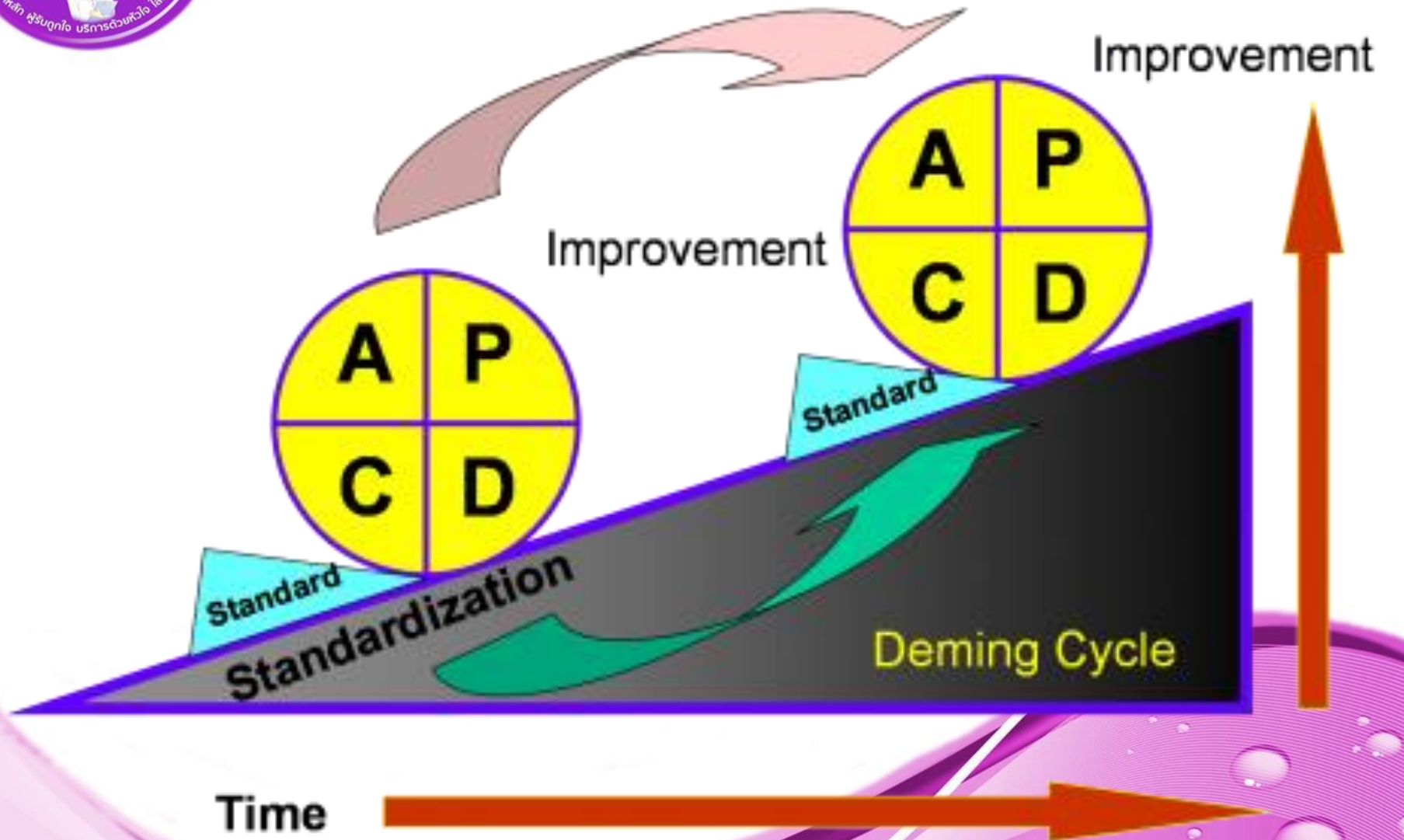




PAIN POINT

เปลี่ยนปัญหาของลูกค้า
ให้เป็นโอกาส

STARTUP
THAILAND



KAIZEN

“ไคเซ็น” เป็นแนวความคิดที่มีลักษณะคล้ายกับร่ม
ที่ครอบคลุมเอาการทำงาน “ในแบบฉบับเฉพาะของญี่ปุ่น”

การบริหารคุณภาพเชิงรวม (TQM)

การให้ ความสำคัญกับลูกค้า (CRM)

การใช้หุ่นยนต์ทำงานแทน(Robot)

กิจกรรมกลุ่มคุณภาพ(QCC)

ระบบการให้ข้อเสนอแนะ

(Suggestion System)

การสร้างวินัยในสถานที่ทำงาน(5ส)

การรักษาระดับผลิตภาพอย่างเบ็ดเสร็จ (TPM)

การปรับปรุงผลิตภาพ (Productivity Improvement)

การบริหารโดยไม่มีข้อบกพร่อง (Zero Defect Management)

ฯลฯ

Kaizen

ความสูญเปล่า 7 ประการ (7 Wastes)

We gratefully serve you
healthy food with good quality



Over Production
ผลิตเกินความจำเป็น



Transportation
การขนย้าย



Inventory
สินค้าคงคลัง



Excess Processing
ผลิตเกินจำเป็น



Waiting
การรอคอย



Motion
การเคลื่อนไหว



Defect
ของเสีย



step 1

1.นโยบาย

Step 2

2.กระตุ้นในหน่วยงาน

Step 3

3.สร้างบรรยากาศ

step 4

4.ประกวด



5ส.ต่อยอดกิจกรรมไคเซ็นปี2557-ปัจจุบัน



สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)
Technology Promotion Association (Thailand-Japan)

K19JP03KA (287-0301-01-100-9 - 283-3 - 2630)

ขอเชิญชม...
การนำเสนอผลงาน

Thailand KAIZEN Award 2019

รอบคัดเลือก

...ใบ มรณเสถียรจากเดิม ในหลายสายงาน
...ดีมีอับ กับแนวคิดในการสร้างสรรคผลงาน
...รับฟัง เสนอเอง ความคิดเห็น จากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

รางวัลปลอบใจก่อนมอบรางวัลการปรับปรุงงานแบบเดิม ๆ
ผู้ทรงปรับปรุงงานที่เป็นของตัวเอง และสร้างมูลค่าให้กับองค์กร พร้อม ๆ กับ
ในงาน Thailand Kaizen Award 2019 รอบคัดเลือก

ชมการนำเสนอผลงาน วันที่ 22 - 25 เมษายน 2562
เวลา 08.00 - 17.30 น.
ณ โรงแรมไฟร์วู้ดส์ สุขุมวิท 26 กรุงเทพฯ

Automation Kaizen
Karakuri Kaizen

ภาพรวมการพัฒนางานไคเซ็นเพื่อส่งเข้าประกวด Thailand Kaizen Award 2017

ที่	ผลงาน	ชื่อผู้ส่งผลงาน (ชื่อแรก)	หน่วยงาน
1	อุปกรณ์ช่วยจับขวดยา (จดอนุสิทธิบัตรไทยเลขที่ 10690 (17 ค.พ. 57))	นางศกศิริ ใจดีแก้ว และทีม	บริษัทท่าแม่จันทน์ หน่วยงานย่อย 2
2	การเพิ่มคุณภาพของภาชนะบรรจุสาร	นางสาวพัชรีวัย ไชยฤกษ์ และทีม	ห้องปฏิบัติการเคมี (NMCU)
3	ระบบจ่ายน้ำดื่ม	นางนงนุช นิลประทีป	หน่วยโลหิตวิทยา ภาควิชาพยาธิวิทยา
4	โต๊ะเก็บนมดื่มทรง DSA	นายประเสริฐ วิวัฒน์ศิริรักษ์	ภาควิชาเวชวิทยา
5	สคริปต์ฯ พิมพ์	นายอรุณ ภูสิทธิ์	หน่วยรังสีรักษาและรังสีวิทยา ภาควิชารังสีวิทยา
6	Medo โมโน	นายปรีชา สุจรัสดี	หน่วยจุลชีววิทยา ภาควิชาพยาธิวิทยา
7	อุปกรณ์เก็บขน hand block	นางสาวณิชา วิชาญภากร	ภาควิชารังสีวิทยา
8	การประดิษฐ์ของก้น AN สำหรับคนโง่โง่ผู้ช่วยเหลือ	นางสาวณิชา วิชาญภากร	ภาควิชารังสีวิทยา
9	เครื่องฉีดล้าง Clean out	นายอัฒพล แก้วใจบุญ	หน่วยวิศวกรรมเคมีบำรุง
10	เครื่องซักล้างมือ	นายณัฐพงษ์ วัฒนชัย	งานโภชนาการ

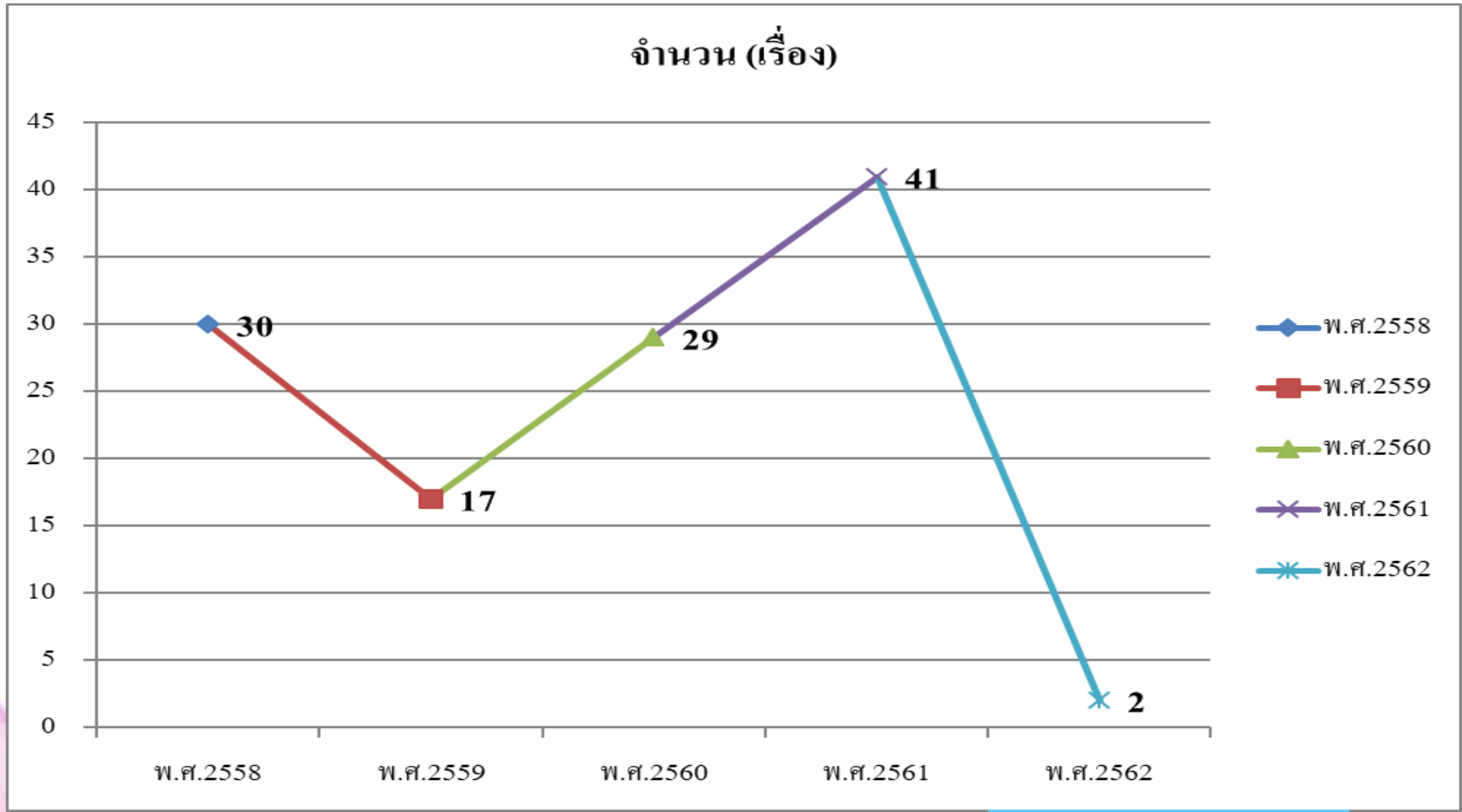
❖ การนำเสนอผลงาน Kaizen Suggestion System (ห้อง B) ***กลุ่มนำเสนอผลงาน 10 นาที / กรรมการซัก-ถาม 10 นาที

ผลงาน	กลุ่ม/เจ้าของผลงาน	องค์กร
พอกันที่/การถอด	นายพชร วัฒนชัย	บริษัท โยทนาธร อุตสาหกรรม จำกัด
ลดความผิดพลาดจากการหยิบยาแบบจัดสินค้า	นายภู ธีรสุวรรณ	บริษัท ซีที ออโต้ จำกัด (มหาชน) RDC ลาดพร้าว
ลดเวลาการตั้งเครื่องครัวเครื่องใช้ในครัว	นายวีระพงษ์ อานพรม	บริษัท สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น จำกัด (โรงงานนคร)
ถัง ล้าง ล้าง	นายณัฐ ธิสโร	บริษัท ฟาร์มวิเศษ จำกัด
ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต เพิ่ม Productivity	นายรัชชัช แซ่เซียว	บริษัท สบู่ผงเม็ดหล่อเหล็กเม็ดอุตสาหกรรม จำกัด (โรงงานบางนา)
เครื่องวัดระดับ ดึงทำให้ได้ เพราะของเมืองนอกซื้อไม่แพงจริง ๆ	นายชัชชัย พิษฐ์ยาจูด	บริษัท เบียร์ไทย (1991) จำกัด (มหาชน)
ศึกษารุ่นใหม่ ปรับมาใช้ใหม่ ไม่ไกลจากเดิม	นางสาวสวาทรี พรมศิริ	บริษัท เวสเทิร์น ดีจิลด์ (ประเทศไทย) จำกัด
สตาแคเอี่ยม	นางสาวจำเนียร เหล่าลาภะ	บริษัท ซีทีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (โรงงานอาหารแปรรูป โขกษิ)
ลดของ	นายดำรงศ สุขพันธ์	บริษัท สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น จำกัด (โรงงานนคร)
ค้นหา	นางสาวสุนันทา แซ่ตั้ง	บริษัท นันทนาการอินท์ จำกัด
จากหนึ่ง กลายเป็นสอง มงโฮลิค กับการออกแบบสำหรับผู้ป่วยเด็ก	นางกาญจนา ธีรเรือง	คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
อุปกรณ์ลดอุบัติเหตุรถคนพิการ	นายวีระจรัส ศรประลาท	บริษัท อีแมคโรบอต แมชชีนแคโรไลน์ (ประเทศไทย) จำกัด (โรงงานลำไย)
แก้ปัญหาการดึง Plate Eject ช่าง	นายณวัฒน์ ภูญเมือง	บริษัท นวพลอุตสาหกรรม จำกัด
การใช้ Checking Bar แทนการนับนิ้ว	นายจิระศักดิ์ อนุษา	บริษัท ธิญูซีที มอเตอร์ (ประเทศไทย) จำกัด
พันกันเครื่อง-กรอบ	นางสาวกัญญา ทนพิทักษ์	บริษัท ซีทีเอฟ ฟู้ด แอนด์ แพคเกจจิ้ง (สมุทรสาคร)
Finance Assets Tag Improvement	นางสาวสุนทร ชาญกล้า	บริษัท ซีทีเอฟ เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด (ทหารบก)
ถอดติด พิธีเสียง	นายณัฐ ธีรวิวัฒน์	บริษัท ฟาร์มวิเศษ จำกัด



ต่อยอดกิจกรรมโคเซ็น

จำนวน (เรื่อง)

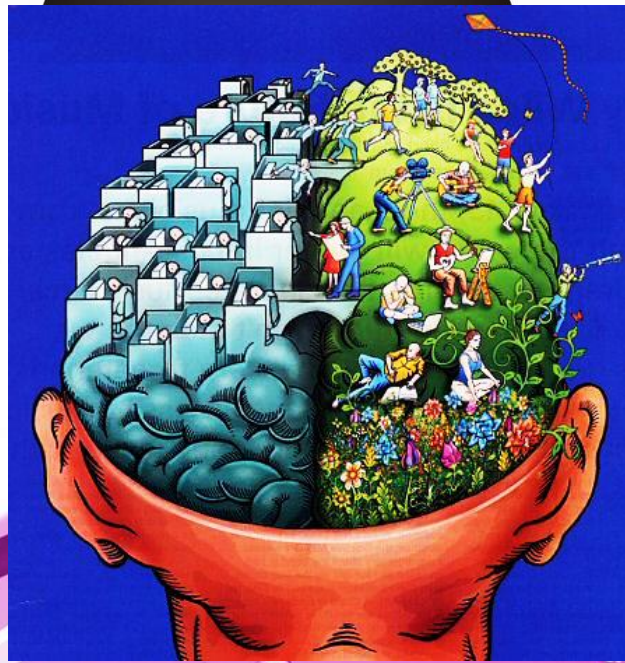


ปี 62 ถึงเดือนกุมภาพันธ์





สนุกกับการลงมือสร้างชิ้นงานต้นแบบอย่างง่าย เพื่อทดสอบและพิสูจน์แนวคิดสร้างสรรค์ที่สามารถจับต้องได้



พัฒนาเมนูอาหารแบบเลือก สำหรับผู้ป่วยพิเศษ



อาหารสุขภาพ



Menu on the 2nd, 17th date รายการอาหารประจำวันที่ 2, 17
Breakfast/อาหารเช้า

The 1 st Menu/เมนูที่ 1	The 2 nd Menu/เมนูที่ 2	The 3 rd Menu/เมนูที่ 3
-Rice porridge with pork in gravy ข้าวต้มพะโล้ทรงเครื่อง	-Rice porridge ข้าวต้มขาว	-American fried rice
-Soft-boiled egg ไข่ลวก	-Roasted pork with sauce หมูอบซอส	-ข้าวผัดอเมริกัน
-Fruit ผลไม้	-Fried ginger ผัดเผือก	-Soup ซุป
-Beverage เครื่องดื่ม	-Fruit ผลไม้	-Fruit ผลไม้
	-Beverage เครื่องดื่ม	-Beverage เครื่องดื่ม

Lunch/กลางวัน

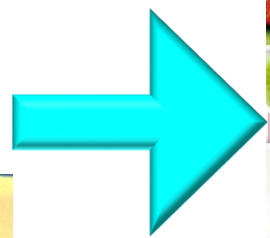
The 1 st Menu/เมนูที่ 1	The 2 nd Menu/เมนูที่ 2
-Rice porridge ข้าวต้มขาว	-Rice porridge ข้าวต้มขาว
-Spicy pork/chicken sausage salad ซากุญเชียง	-Spicy salted egg salad ไข่ไก่ต้ม
-Fried Chinese kale with salted fish ผักคะน้าปลาเค็ม	-Fried bean threads ผัดวุ้นเส้น
-Dessert ขนมหวาน	-Dessert ขนมหวาน

Dinner/มื้อเย็น

The 1 st Menu/เมนูที่ 1	The 2 nd Menu/เมนูที่ 2
-Rice porridge ข้าวต้มขาว	-Rice porridge ข้าวต้มขาว
-Fried fish with sauce ปลาทอดซอซี	-Billed chicken with fish sauce ไข่ต้มนำปลา
-Fried morning glory ผัดผักกาดปลาคัง	-Fried morning glory ผัดผักกาดปลาคัง
-Fruit ผลไม้	-Fruit ผลไม้

Remarks

- In case you don't choose any menu, the 1st menu of each meal will be served
- These menus may be changed without notice.
- For more information, Please ask the nurse.
- To prevent both insects and disease, the food tray is taken away after finishing





รายการอาหารพิเศษ



**งานโภชนาการ
โรงพยาบาลสงขลานครินทร์
โทร.1060, 1061**

อาหารอ่อนพิเศษ

รายการอาหารประจำวันที่ 1, 16

มื้อเช้า	เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
	ข้าวต้มไก่ ขนมปังกรอบ ผลไม้ เครื่องต้ม	ข้าวต้มขาว ต้มมันแกว ปลาทอด ผลไม้ เครื่องต้ม	สลัดทรงเครื่อง ขนมปัง ผลไม้ เครื่องต้ม
มื้อกลางวัน	เมนูที่ 1 ข้าวต้มขาว ปลาทรงเครื่อง ผัดผักสามสาย ขนมหวาน	เมนูที่ 2 ข้าวต้มขาว กุ้งทอดกระเทียม ผัดผักสามสาย ขนมหวาน	
มื้อเย็น	เมนูที่ 1 ข้าวต้มขาว ซีโรงหมูน้ำแดง ผัดผัก ผลไม้	เมนูที่ 2 ข้าวต้มขาว ซีโรงหมูน้ำแดง ต้มจับฉ่าย ผลไม้	



รายการอาหารประจำวันที่ 2, 17

มื้อเช้า	เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
	ข้าวต้มพะโล้ทรงเครื่อง ไข่ต้ม ผลไม้ เครื่องต้ม	ข้าวต้มขาว หมูบดซอส ผัดผัก ผลไม้ เครื่องต้ม	ข้าวต้มอเมริกัน ซุป ผลไม้ เครื่องต้ม
มื้อกลางวัน	เมนูที่ 1 ข้าวต้มขาว ไข่ต้ม ผัดคะน้าหมูหมู ขนมหวาน	เมนูที่ 2 ข้าวต้มขาว ไข่ไก่ต้ม ผัดวุ้นเส้น ขนมหวาน	
มื้อเย็น	เมนูที่ 1 ข้าวต้มขาว ปลาทอดซีอิ้ว ผัดผักกาดปลาคัง ผลไม้	เมนูที่ 2 ข้าวต้มขาว ไก่ต้มนำปลา ผัดผักกาดปลาคัง ผลไม้	

หมายเหตุ

- ในกรณีที่ท่านไม่เลือกอาหาร งานโภชนาการจะเลือกอาหารในเมนูที่ 1 ของแต่ละมื้อให้ท่าน
- รายการอาหารอาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมโดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า
- หากมีข้อสงสัยในกาเลือกอาหารหรือการ อื่นๆ กรุณาแจ้งเจ้าหน้าที่ หรือขออาหารประเภทอื่นๆ ให้แจ้งพยาบาลโภชนาการด้วย
- เนื่องด้วยมีเชื้อแบคทีเรียในอาหาร ซึ่งเป็นการก่อการปนเปื้อน งานโภชนาการขอความร่วมมือนในการล้างจานอาหารมื้อต่อมื้อ



Signatureเมนู สำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลสงขลานครินทร์

Strategic Objective

กำหนดเมนูอาหาร Signature

Key Results

ได้รับการรีวิวและเผยแพร่ใน : กินให้เป็น รู้ให้ทัน
(<https://www.facebook.com/pages/กินให้เป็น-รู้ให้ทัน>)



BananaCreamBlue



ลูกรอกเบญจรงค์



ไก่จ๊ับเสริมใย



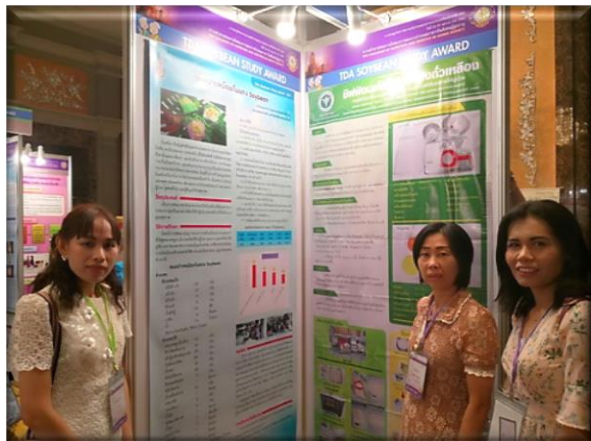
เจี๊หวหวานแก้มแดง



ห่อหมก ลาวา



ต่อยอดอย่างสร้างสรรค์..... อย่างไร



พรีฮิปป

ศูนย์ตรวจสุขภาพ (Check up Center)

 และพรีส่งมอบระบบ Smart Hospital / Smart Health พร้อมผู้เกี่ยวข้องด้วย:

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2562

รพ.บ.อ.เปิดศูนย์ตรวจสุขภาพ (Check up Center) 1 ก.พ.2562

ขนมปากหม้อมันแกว้แดง Soy bean

รพ.บ.อ.เปิดศูนย์ตรวจสุขภาพ (Check up Center) 1 ก.พ.2562

รพ.บ.อ.เปิดศูนย์ตรวจสุขภาพ (Check up Center) 1 ก.พ.2562



กิจกรรมต่างๆ



เมนูสุขภาพ
แกงจืดมังกรคาบแก้ว

จำนวน 3 คนรับประทาน

ไก่ต้ม	10 ชิ้น	ผักคะน้าต้มสุก	100 กรัม
เต้าหู้	10 ชิ้น	แครอท	10 กรัม
เห็ดหอม	1 โถง	พริกขี้หนู	10 กรัม
พริกขี้หนูสวน	1 โถง	พริกขี้หนูสวน	10 กรัม

วิธีทำ
1. ต้มน้ำจนเดือดแล้วใส่ไก่ต้ม ผักคะน้าประมาณ 10 ใบ ผักคะน้าสุกประมาณ 20 นาที
2. ต้มจนไก่สุกแล้วใส่เต้าหู้ที่ต้มสุกแล้วลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
3. ใส่พริกขี้หนูสวนที่ล้างสะอาดแล้วใส่ลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
4. ต้มจนน้ำเดือดแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่เหลือลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
5. ต้มจนน้ำเดือดแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่เหลือลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
6. ต้มจนน้ำเดือดแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่เหลือลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที

คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อ 1 คน รับประทาน)
โปรตีน 21.4 กรัม พลังงาน 100 กิโลแคลอรี



เมนูสุขภาพ
ข้าวสังข์หยดผัดไทย

จำนวน 5 คนรับประทาน

ข้าวสังข์หยด	5 ทัพพี	ไข่ไก่	3 ฟอง
หมูสับ	50 กรัม	ผักคะน้าต้มสุก	30 กรัม
แครอท	2 ทัพพี	พริกขี้หนู	3 ทัพพี
พริกขี้หนู	15 กรัม	พริกขี้หนู	3 ทัพพี
พริกขี้หนูสวน	2 ทัพพี	พริกขี้หนูสวน	1 ทัพพี
พริกขี้หนูสวน	15 กรัม	พริกขี้หนูสวน	1 ทัพพี

วิธีทำ
1. ต้มน้ำจนเดือดแล้วใส่ข้าวสังข์หยดประมาณ 5 ทัพพี ต้มจนสุกประมาณ 10 นาที
2. ต้มจนข้าวสุกแล้วใส่หมูสับที่ต้มสุกแล้วลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
3. ต้มจนข้าวสุกแล้วใส่แครอทที่ต้มสุกแล้วลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
4. ต้มจนข้าวสุกแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่ต้มสุกแล้วลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
5. ต้มจนข้าวสุกแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่เหลือลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที
6. ต้มจนข้าวสุกแล้วใส่พริกขี้หนูสวนที่เหลือลงไปต้มต่อประมาณ 10 นาที

คุณค่าทางโภชนาการ (ต่อ 1 คน รับประทาน)
โปรตีน 21.4 กรัม พลังงาน 100 กิโลแคลอรี



พัฒนาเมนูอาหารจากผักพื้นบ้านต้านมะเร็ง



ร่วมกับสมาคมโภชนาการและสมุนไพรเชิงบูรณาการ



พัฒนาตำรับอาหาร

ทุนจากสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย





https://drive.google.com/file/d/1E_yxidzdgyehCqbbqNvCddr2Y0EsvrnMd/view?usp=sharing



พัฒนาสูตรอาหารปั่น

Non Trans Fat low Sodium Complete Carbydrates
สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารทางการแพทย์ได้

Strategic Objective

**กำหนดสูตรอาหารปั่น Non Trans Fat low sodium
Complete Carbydrates**

Key Results

**สูตรปั่นโรงพยาบาล Non Trans Fat low sodium
Complete Carbydrates 100%**



ที่มาของปัญหา

สารอาหารที่มีอิทธิพลต่อความข้นหนืดของอาหารมากที่สุด คือ คาร์โบไฮเดรต เช่น ข้าวสวย ขนมปัง เผือก มัน แป้งต่าง ๆ ซึ่งอาหารเหล่านี้ เมื่อนำมาปั่นผสม จะเสี่ยงต่อการดูดเสียได้ง่าย หากควบคุมกระบวนการผลิต การจัดเก็บ อุณหภูมิ ไม่เหมาะสม





ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารทางสายให้อาหาร Non Trans Fat
Low sodium Complete carbohydrates
2. สูตรอาหารต้องเป็นมาตรฐานสากล มีสัดส่วนสารอาหารโปรตีน
คาร์โบไฮเดรต ไขมัน สอดคล้องตาม Thai RDI >90%
3. ผู้ป่วยที่กลับไปพักฟื้นที่บ้านสามารถเตรียมอาหารทางสายให้อาหาร
ให้กับผู้ป่วย/ญาติ ได้ 100%



บิสกิต : สูตรโรงพยาบาลสงขลานครินทร์

We gratefully serve you
healthy food with good quality

อาหารทางการแพทย์
ทางการแพทย์



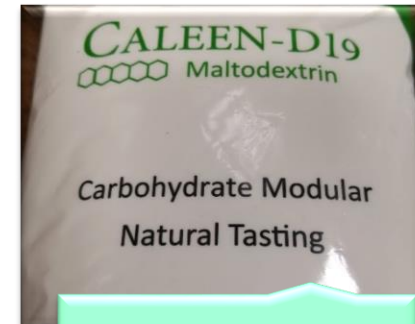
เวย์โปรตีน



ไข่ขาวผง



น้ำมันรำข้าว



maitodextrin



โก๋บด



ฟักทอง



MCT oil



บิสกิตสูตร มอ.



แครกเกอร์ ปราศจากไขมันทรานส์ 100%
โซเดียมคลอไรด์ 0%
ไม่มีสารปรุงแต่ง ไม่ใส่สารกันบูดและสารกันชื้น



คนที่ฉลาดที่สุดคือคนที่เห็นว่า
สมบัติที่สำคัญที่สุดคือสุขภาพ

สิ่งที่มีค่าที่สุด
ของมนุษย์
คืออะไร

What is the most valuable human?

วันนี้คุณหันมาดูแลสุขภาพกันหรือยัง

นพ.ตฤพล วิรุฬหการุญ ผู้อำนวยการศูนย์ RoyalLife Anti-aging Center

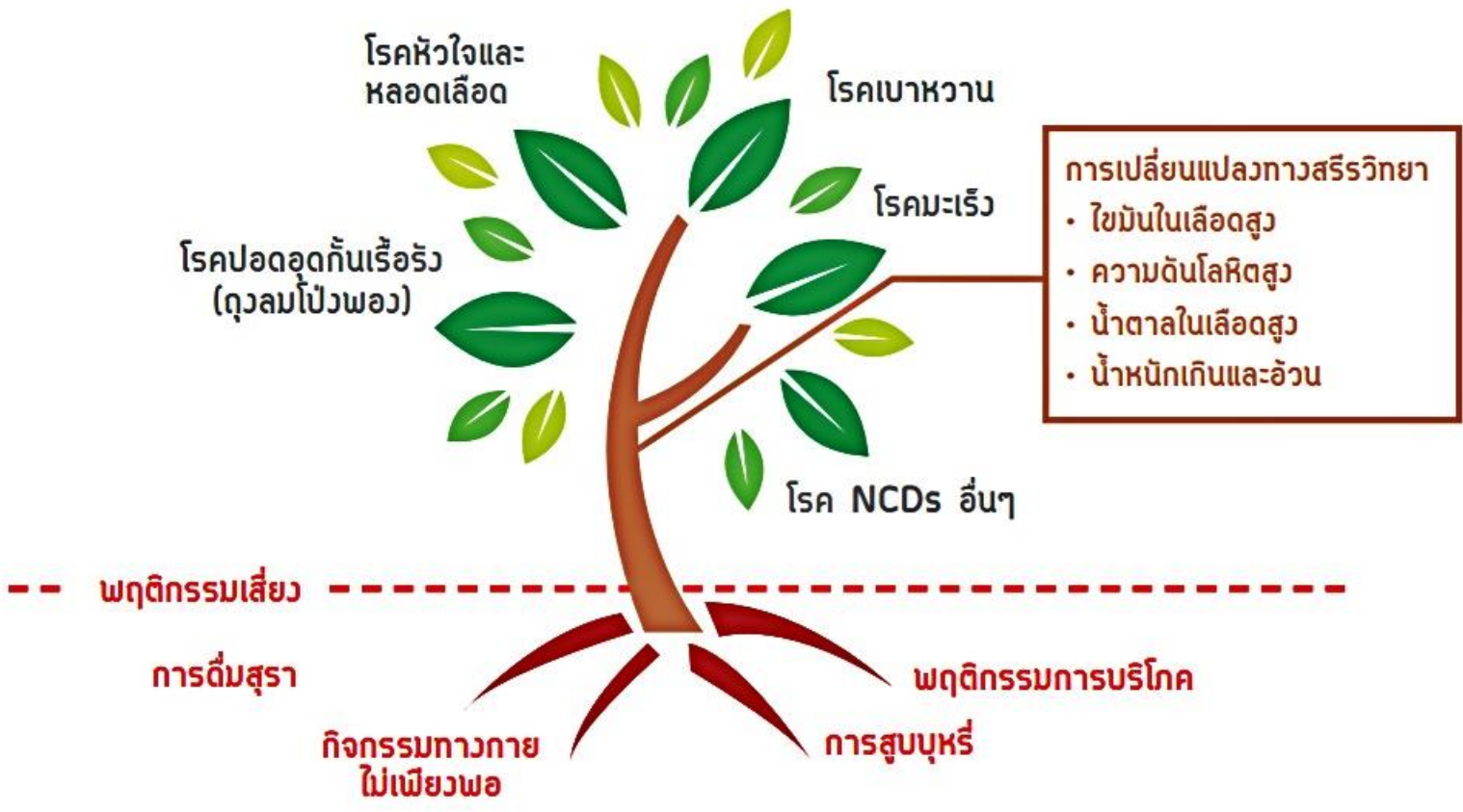


NEVER TOO OLD TO BE...

รายงานสถานการณ์โรค

NCDs

ฉบับที่ 2
"Kick off to the Goals"



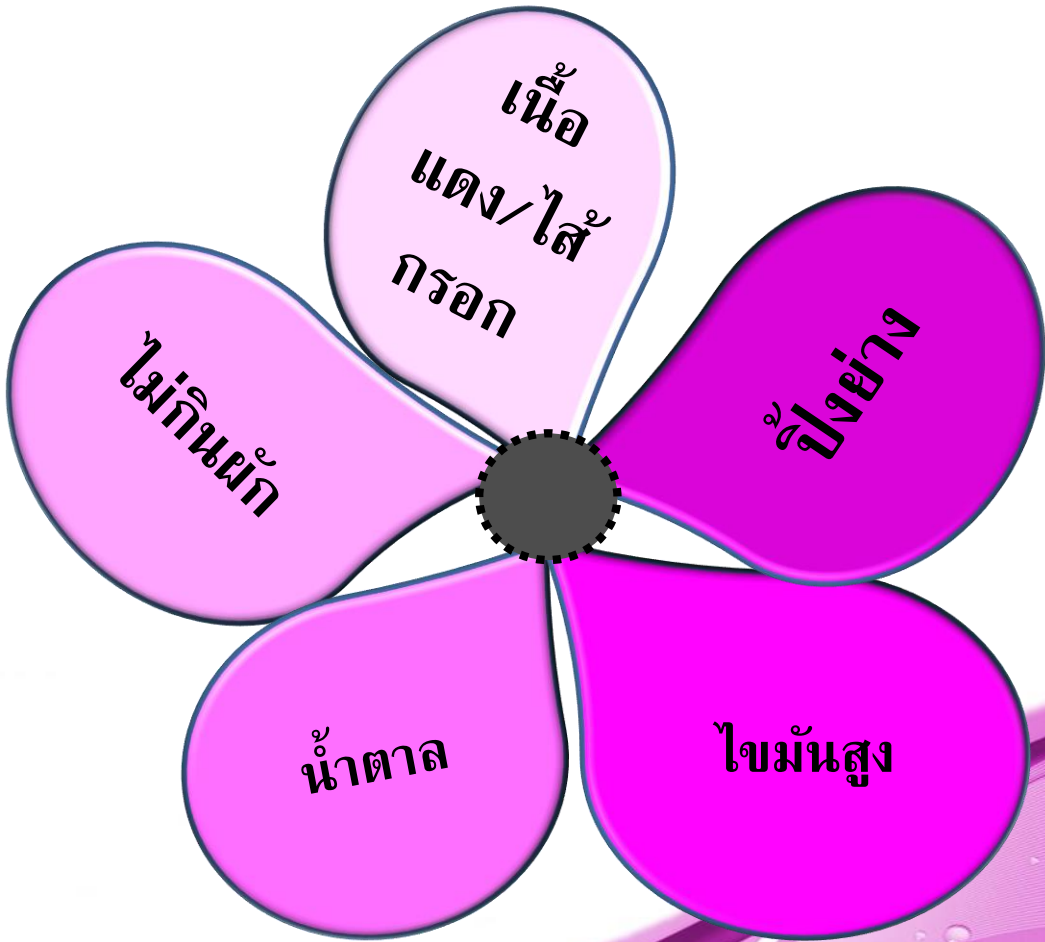
รูปที่ 1A: กลุ่มโรคหลัก NCDs, 4 การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา และ 4 ปัจจัยเสี่ยงทางพฤติกรรม (อ้างอิงรูปที่ 1A จากรายงานสถานการณ์โรค NCDs วิกฤตสุขภาพ วิกฤตสังคม 2557)



พุงยื่น
คอร่น
ก้นย้อย
แก้มย้วย
น่องยาน
น้ำหนักเยอะ
โรคแยะรักษายาก



รู้หมด..แต่อดไม่ได้





Nutrition Care Process by PCT



Cancer
Nutrition

Open Heart
Surgery

Colorectal
surgery

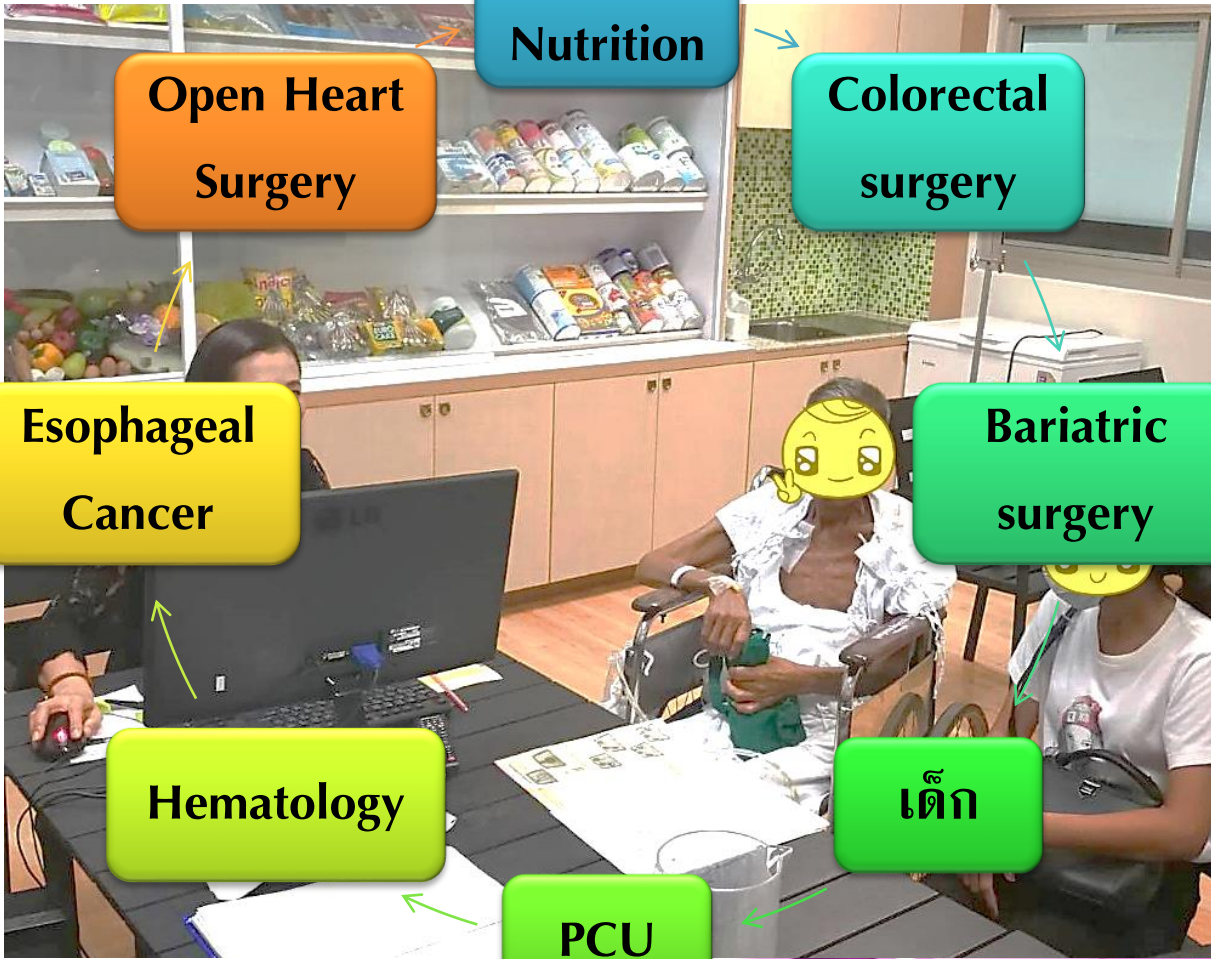
Esophageal
Cancer

Bariatric
surgery

Hematology

เด็ก

PCU





Food Model หวาน มัน เค็ม เป็นสื่อในการให้ความรู้กับผู้ป่วย

อาหารคาร์โบไฮเดรต มีผลโดยตรงกับระดับน้ำตาลในเลือด มีความจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้ เพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อนโดยเฉพาะผู้ป่วยกลุ่มเด็กเล็ก ถึง ประถมวัย



สอนการนับคาร์บผู้ป่วยโรคอ้วน โรคเบาหวานในเด็ก



ทำฉลากหวาน-มัน-เค็มด้วยเรซิน

1. เป็นทางเลือกสำหรับการคำนวณอาหารในกลุ่มโรคต่าง ๆ
2. ผู้ป่วยและญาติสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้





วัสดุและอุปกรณ์



ทรายสังเคราะห์
สีเหลือง

ทรายสังเคราะห์สีขาว

น้ำยาเรซิน



สีย้อมผ้าสีเหลือง

ปืนกาว



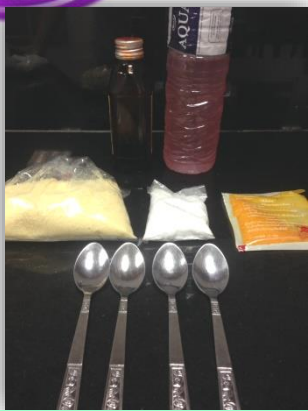
น้ำยาเร่งเรซิน

ช้อนชา

แก้วพลาสติก



ขั้นตอนการทำโซเดียม (เกลือ)



เตรียมวัสดุและอุปกรณ์



เทน้ำยาเรซินลงในทรายสีขาว



เทน้ำยาตัวเร่งเรซินลงในทรายสีขาว



คนส่วนผสมดังกล่าวเข้าด้วยกัน



ใส่ส่วนผสมลงช้อนชา
ปริมาณบนฉลากโภชนาการ



โมเดลโซเดียม (เกลือ)

โซเดียม 400 มิลลิกรัม = เกลือ 1 กรัม



ขั้นตอนการทำน้ำตาล



เตรียมวัสดุและอุปกรณ์



เทน้ำยาเรซินลงในทรายสีเหลือง



เทน้ำยาตัวเร่งเรซินลง



คนส่วนผสมดังกล่าวเข้าด้วยกัน



หยอดส่วนผสมลงช้อนชาตามปริมาณบนฉลากโภชนาการ



โมเดลน้ำตาล



ขั้นตอนการทำน้ำมัน



เตรียมวัสดุและอุปกรณ์



เตรียมน้ำยาเรซินใส่ภาชนะ



เทน้ำยาตัวเร่งเรซินลง



สีข้อมผงผสมลงในน้ำยาเรซินคน ส่วนผสมดังกล่าวเข้าด้วยกัน



หยอดส่วนผสมลงช้อนชาตาม ปริมาณบนฉลากโภชนาการ



โมเดลไขมัน



การศึกษาผลการใช้สื่อการสอนชุด Carbohydrate Counting ในผู้ป่วยโรคเบาหวานในเด็ก

Design Instruction

- Flow chart lesson (Story board)รูปแบบมัลติมีเดียเพื่อจัดวางบนคอมพิวเตอร์
- ประชุมทีมเพื่อสังเคราะห์เนื้อหา กำหนดรูปแบบที่เหมาะสม
- เขียนScriptและวางแผนการถ่ายทำ
- ทดลองใช้ Story board ศึกษากับกลุ่มตัวอย่างผู้ป่วยที่ไม่ใช่กลุ่มเจาะจง เพื่อหาความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา

Production

-เตรียมวัสดุ อาหารต่าง ๆ เตรียมแสง เสียง พิธีกรและบันทึกภาพวีดีทัศน์

Post – Production

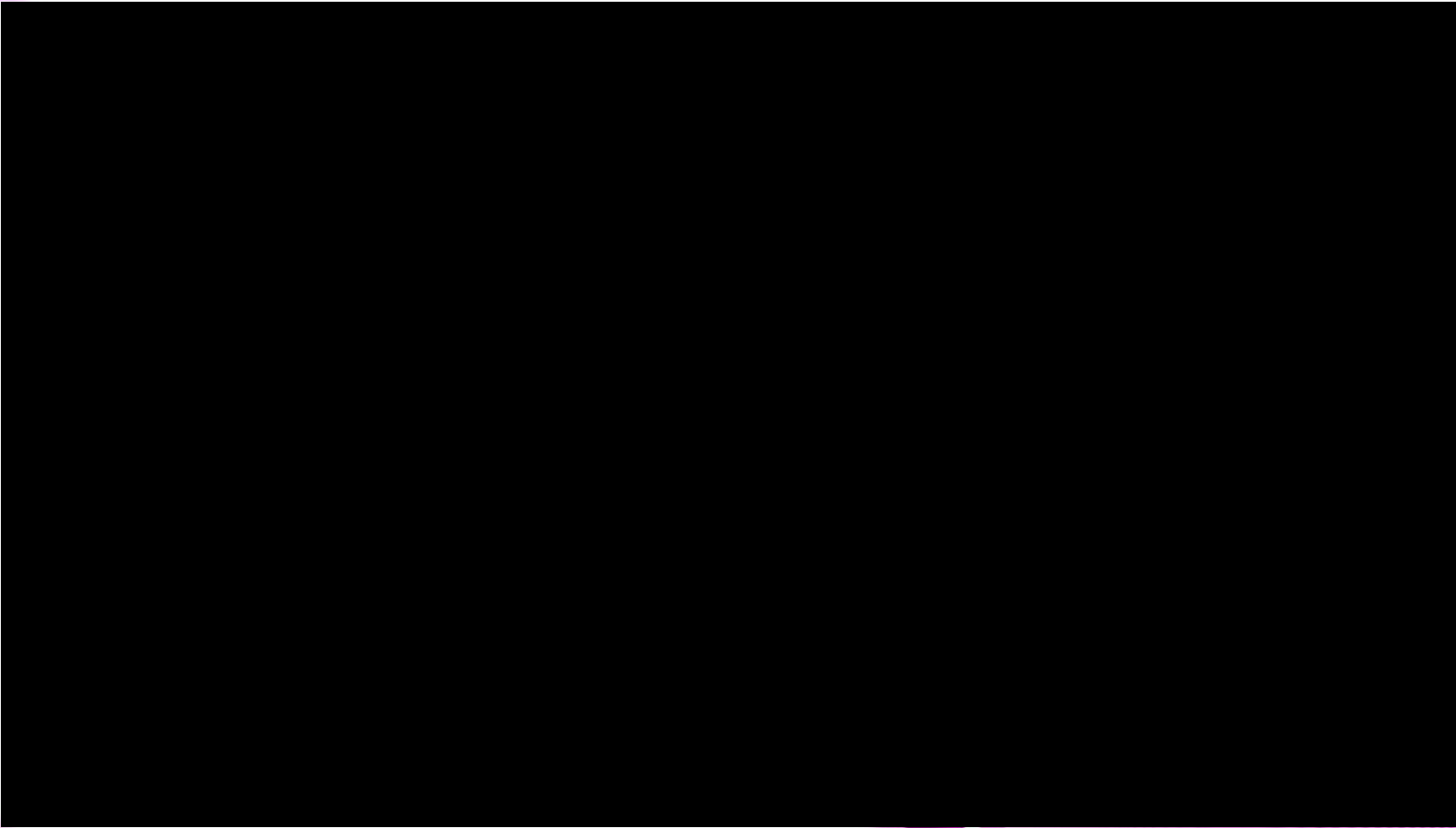
-การตัดต่อลำดับภาพ นำภาพต่าง ๆ เสียง กราฟฟิก มาเรียบเรียงลำดับให้เป็นเรื่องราวตามบทวีดีทัศน์ที่กำหนดไว้

Evaluation

-ประเมินผล การนำไปใช้กับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำข้อมูลต่าง ๆ มาปรับปรุงแก้ไข และนำไปสู่การใช้งานจริง



สื่อมัลติมีเดียเรื่อง “Carbohydrate Counting ”



พัฒนาสื่อการสอนด้านโภชนาการ และงานเผยแพร่ด้านโภชนาการ

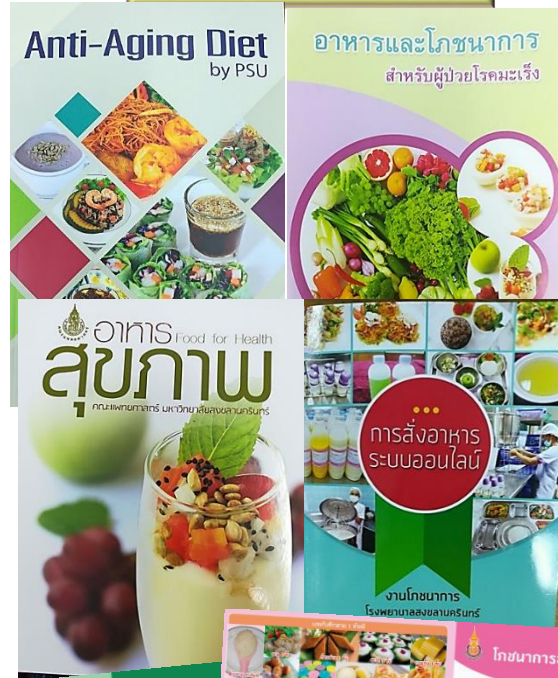
สื่อมัลติมีเดีย



สื่อเสมือนจริง



คู่มือ/หนังสือ



สื่อออนไลน์



<http://haamor.com/>



สื่อมัลติมีเดีย



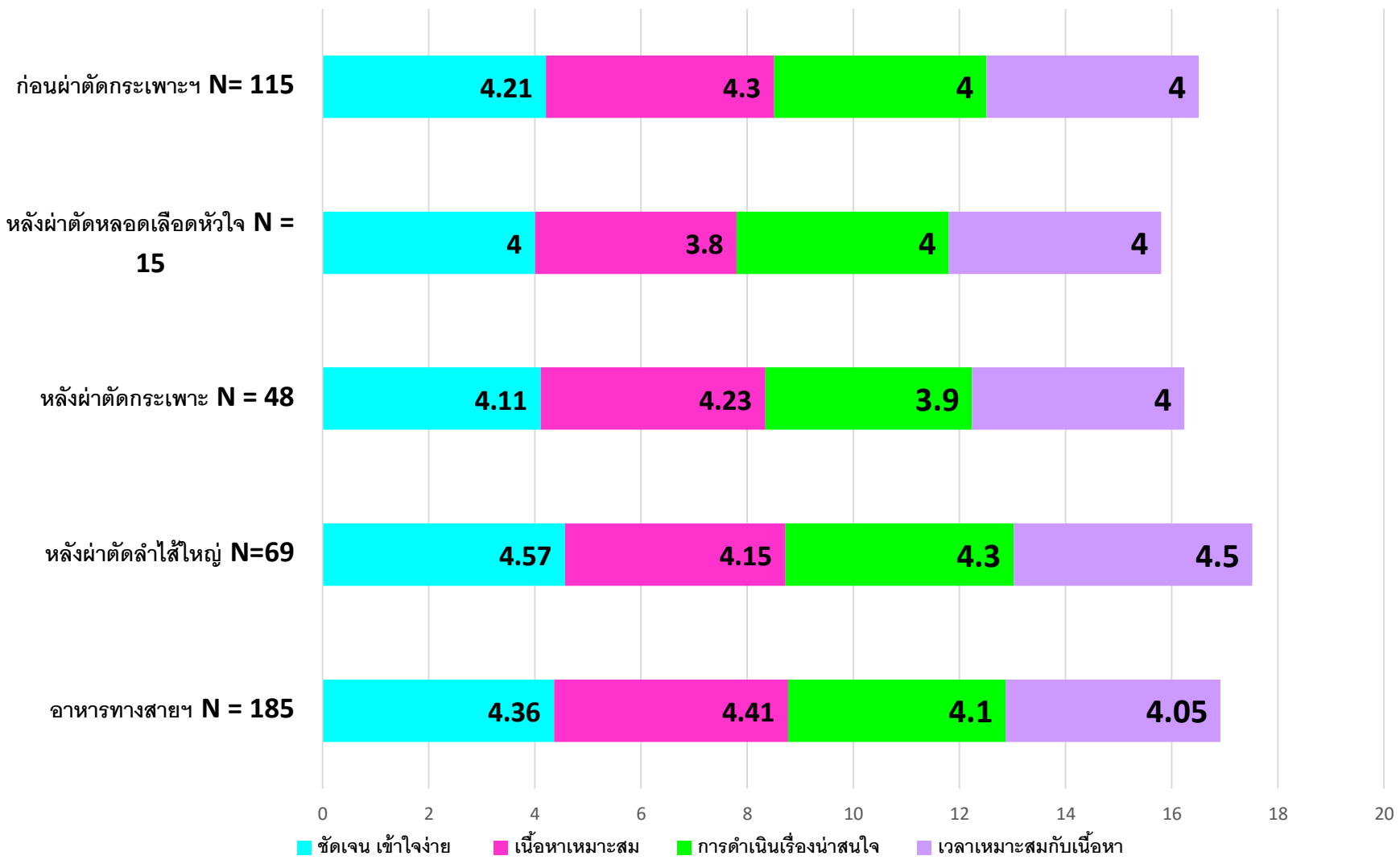
โภชนาการก่อนการผ่าตัดกระเพาะอาหาร







ผลการประเมินสื่อมัลติมีเดีย มกราคม - กันยายน 2561



โครงการประกวดอาหาร

Your Anti-Aging Diet meeting by PSU

มีดีทั้งสุขภาพผู้สูงอายุกับอาหารจานสุขภาพ



ผักที่มี Booster

ไข่อุดมแอปเปิล



Thailand Massive Open Online Course (Thai MOOC)

การศึกษาระบบเปิด

เกิดจากความร่วมมือของโครงการมหาวิทยาลัยไซเบอร์ไทย
กระทรวงศึกษาธิการ ร่วมกับสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และ
กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

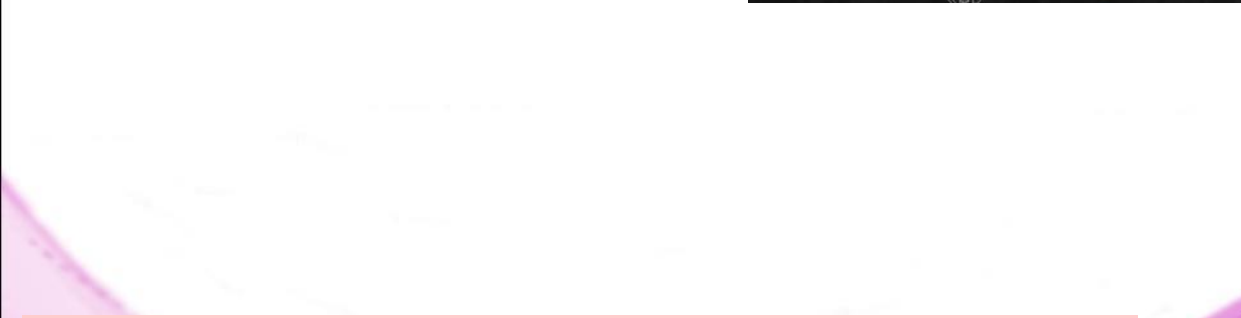


อาหารไทยเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

แนวคิดสำคัญ เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลในแต่ละช่วงวัย การให้คำแนะนำเรื่องอาหารไทยเพื่อส่งเสริมสุขภาพและการชะลอวัย



พัฒนา ขนมถั่วแปบฟักข้าว



<https://drive.google.com/drive/folders/10IdO6sGnKJ52n4QsTJ5yKmVXGb8EhKsC?usp=sharing>



<https://www.youtube.com/watch?v=qdOzH86vB1w>

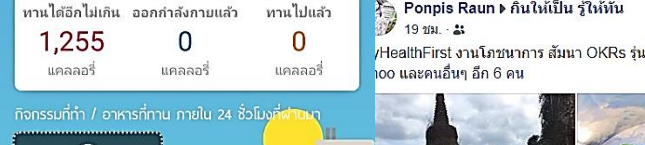


https://drive.google.com/file/d/1E_yxidzdgyehCqbbqNvCddr2Y0EsvrnMd/view?usp=sharing

We grateful
healthy food with

My Health First

สุขภาพดี ชีวิตดีดี อยู่ไม่ไกลเกินเอื้อม
Healthy Tips By Workshop Team Nutrition





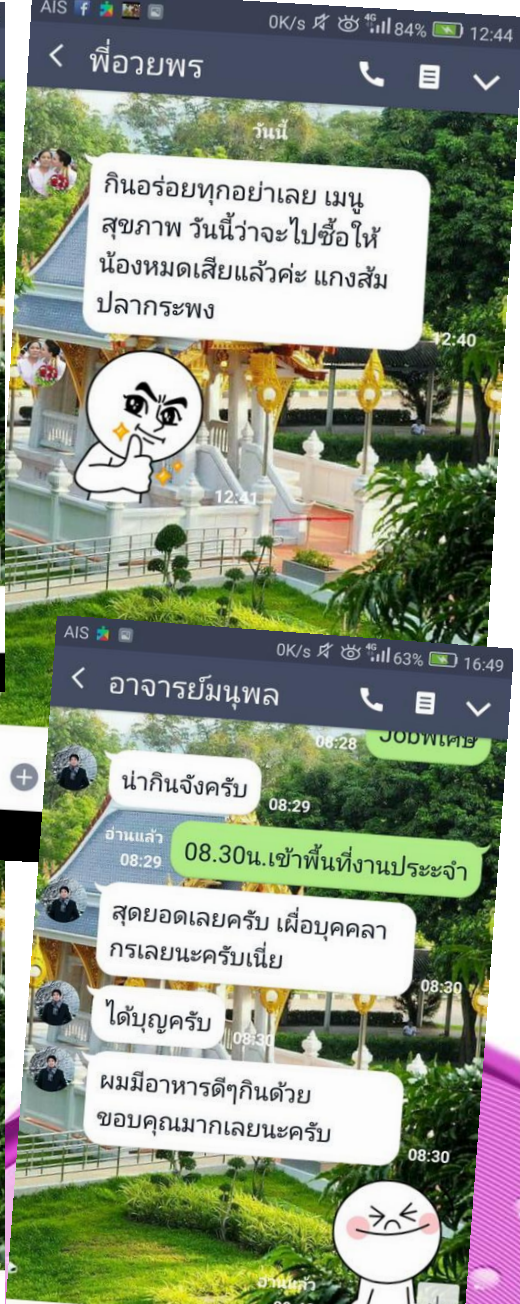
รายได้เพื่อสนับสนุนการรักษาพยาบาลผู้ป่วย
โดยมูลนิธิโรงพยาบาลสงขลานครินทร์





ร้าน 1-4







งานวิจัยร่วมกับ ทีมแพทย์/คณะอุตสาหกรรมเกษตร/ภาคเอกชน

ผลิตอาหารทางสายสำหรับผู้ป่วยยากไร้



การศึกษาผลการเติมใยอาหารลงในอาหารทางแพทย์ต่อการ
เกิดภาวะท้องเสียในผู้ป่วยที่ได้รับอาหารทางสายให้อาหาร





พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อช่วยฝึกการกลืน ในผู้ป่วยโรคมะเร็งศีรษะและลำคอ

เพื่อศึกษาถึงความพึงพอใจ โดยการทดสอบทางประสาทสัมผัสและการยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อช่วยฝึกการกลืนและเสริมภาวะโภชนาการในผู้ป่วยโรคมะเร็งศีรษะและลำคอที่พัฒนาขึ้น

วิธีการทดสอบ

ทดสอบ 1

- 14 วันก่อนเริ่มการรักษา +/- 7 วัน

ทดสอบ 2

- 7 วันหลังจากเริ่มการรักษา +/- 7 วัน

ทดสอบ 3

- วันสิ้นสุดการรักษา +/- 7 วัน

ทดสอบ 4

- 28 วันหลังจากสิ้นสุดการรักษา





ผลิตภัณฑ์รสหวาน มีส่วนผสมของไข่ไก่
นมสด น้ำมันรำข้าว น้ำตาลทราย ผงโกโก้
1 ซึ้น ปริมาณ 50 กรัม ให้พลังงาน 122 KCAL

ผลิตภัณฑ์รสคาว มีส่วนผสมของไข่ไก่ นมสด
น้ำมันรำข้าว น้ำตาลทราย ออกไก่ แครอท
1 ซึ้น ปริมาณ 50 กรัม ให้พลังงาน 122 KCAL

ทุกซึ้นต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพทาง
จุลินทรีย์ สามารถบริโภคได้

อยู่ในระหว่างการขอจดสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์อาหาร





**ศึกษาดูงานกิจกรรม Study Visit-Enterprise Excellence Through Innovation to
“Medicare Food 2019@Japan” ณ.กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น วันที่22-27 มกราคม 2562**



**แผนกพัฒนาผู้ประกอบการทางเทคโนโลยีสู่เชิงพาณิชย์ ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม
สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม**



วัตถุประสงค์

1. เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการในธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารเพิ่มพูนความรู้ เปิดมุมมองจากประสบการณ์จริง นำมาพัฒนาองค์กรและการเกิดเครือข่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนานวัตกรรมอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารสำหรับผู้ที่ต้องได้รับการดูแล หรือ Medicare Food



หัวข้อการศึกษาดูงาน

-งาน care show Janpan 2019 และTokyo Health Industry Show 2019

-ศูนย์บริการดูแลผู้สูงอายุ RIEI COMPANY LIMITED Concier

-สมาคมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการญี่ปุ่น

-บริษัทผลิตอาหาร

-ต้นแบบศูนย์ริมทาง Michi-no-Eki เมืองโทมิอูระ



หัวข้อเรื่องที่ได้เรียนรู้

สรุปประเด็น

แนวทาง การพัฒนางานในอนาคต

1.ศึกษาดูงาน care show Janpan 2019 และTokyo Health Industry Show 2019

- แบ่งเป็น 4 กลุ่ม
- กลุ่มที่1 สารสกัดจากสัตว์ โดยใช้ความร้อนทำให้แห้งและบดผสมคั้นตัวในน้ำได้ง่าย เป็นส่วนผสมของอาหาร เช่น ไข่ไก่บดผงเพื่อเป็นตัวแทนคลอโรฟิล มีคุณสมบัติต้านสารอนุมูลอิสระ
- กลุ่มที่2 สารออกฤทธิ์ อาทิ สารสกัดจากน้ำผึ้ง Manuka Honey ที่มีสารอาหารจากผึ้งทั่วไปถึง 4 เท่า คุณสมบัติต่อต้านสารอนุมูลอิสระและมีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย ไวรัสได้ดี รักษาผิวและบาดแผล ชะลอความเสื่อมของเซลล์
- ข้าว Low CHO วุ้น เยลลี่ ถั่วเหลือง กระจายตำ กระเทียม ผงชา
- กลุ่มที่3 การเติบจุลินทรีย์ที่ดีต่อสุขภาพลำไส้ เช่น นมโยเกิร์ต ยาคูลท์
- กลุ่มที่4 การเติมใยอาหาร วิตามิน เกลือแร่ ในผลิตภัณฑ์อาหาร

- บริการน้ำผักและผลไม้สด 100% ไม่เติมน้ำตาล โดยเลือกประยุกต์ใช้ผักและผลไม้ที่มีประโยชน์ตามฤดูกาล
- การเข้าถึงผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ฯลฯ เพื่อสุขภาพผู้บริโภค
- การประยุกต์อาหารบริการผู้ป่วย โดยใช้อาหารสดและปรุงสุก เลี่ยงอาหาร Processed food
- เรียนรู้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่าง และนำตัวอย่างกลับมาศึกษา

We heard something big was going on...

New ヤクルト
株式会社ヤクルト本社

ヤクルト400
株式会社ヤクルト本社

ヤクルト400LT
株式会社ヤクルト本社

ヤクルトAce
株式会社ヤクルト本社

ジョア プレーン
株式会社ヤクルト本社

タカナシドリンクヨーグルト
タカナシ乳業株式会社

タカナシヨーグルト
タカナシ乳業株式会社

ピヒタスプレーンヨーグルト
森永乳業株式会社

露永カルダス
森永乳業株式会社

のび子マークヨーグルト
たべるチンマークヨーグルト
福福乳業株式会社

ビルク
日清ヨーク株式会社

Each product listing includes detailed specifications, ingredients, and contact information for the respective company.

MANUKA HONEY
100% PURE

Premium Australian

2月1日から
RakutenDirectにて
販売開始予定!




สารสกัดจากน้ำผึ้ง Manuka Honey ที่มี
สารอาหารจากผึ้งทั่วไปถึง 4 เท่า ซึ่งมีคุณสมบัติ
การต่อต้านอนุมูลอิสระ มีฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรีย
และไวรัสได้ดี รักษาผิวและบาดแผล ชะลอความ
เสื่อมของเซลล์



ศูนย์บริการดูแลผู้สูงอายุ RIEI COMPANY LIMITED Concier

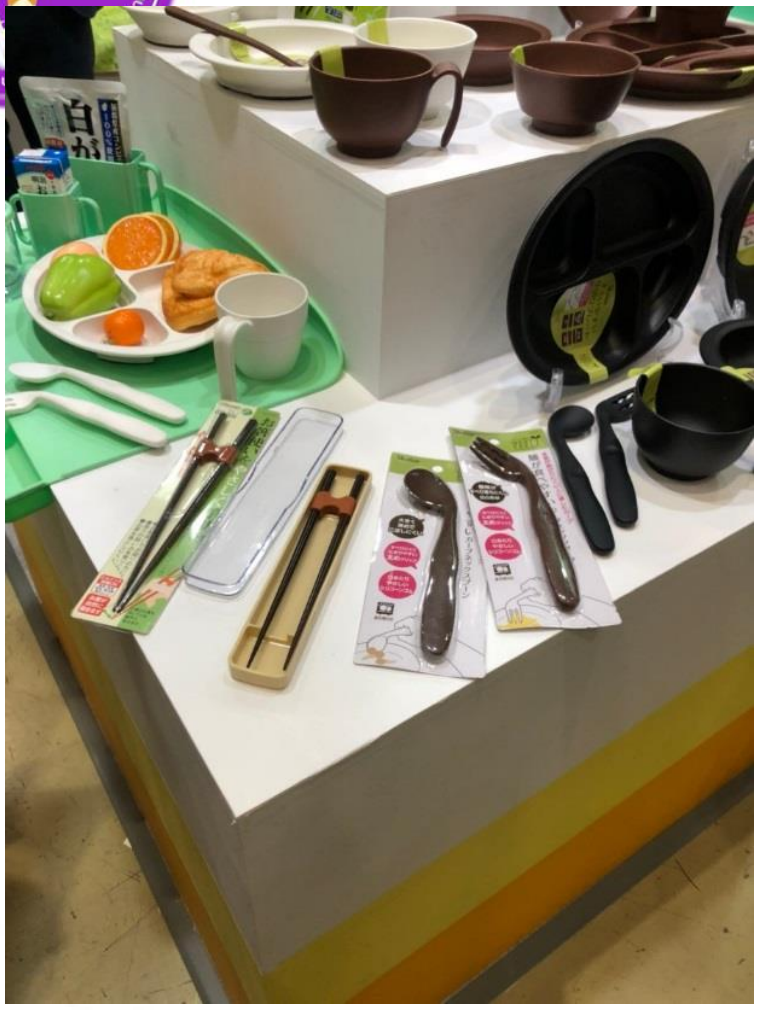


“ บริการด้วยใจ เอาใจใส่ด้วยความรัก ”

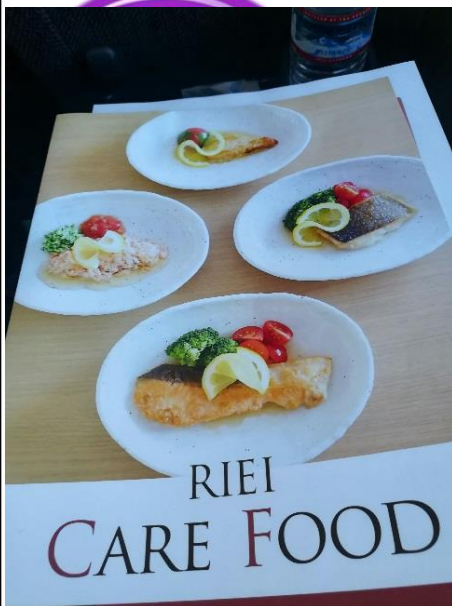
ได้รับการรับรองมาตรฐานชั้นนำ > 18 ปี 48 สาขาทั่วประเทศญี่ปุ่น

ภายใต้สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและสะดวกสบาย การบริการจัดอาหารอร่อย ถูกสุขอนามัย บริการ
เครื่องใช้ไฟฟ้า บริการส่งนม มีห้างสินค้ามีบริการรถรับส่งตามชุมชน











บริการสำหรับผู้สูงอายุในประเทศญี่ปุ่น

กลยุทธ์เชิงรุก



ร้านเครื่องใช้ไฟฟ้า บริการส่งนม ห้างแบบมีบริการรถรับส่งตามชุมชน

กลยุทธ์เชิงรับแบบมีโปรแกรมขั้น



ทัวร์ ฟิตเนส คอร์สเรียน

- บ้านพักคนชรา เดย์แคร์
- การเงิน
- บริการหลังเสียชีวิต: สุสาน สะสงทรัพย์สินของผู้เสียชีวิต





3.สมาคมอาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการญี่ปุ่น

- 1.ด้านส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงที่ปลอดภัยและวางใจได้ โดย
 - ด้านการตรวจรับรองความปลอดภัยด้วยตนเอง เน้นความปลอดภัยของการใช้กับวัตถุดิบ เป็นส่วนใหญ่ ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัย มี การกำหนดปริมาณที่ควรบริโภคใน 1 วันโดยมีนักวิชาการจะAudit
 - ด้านการรับรองอาหารเพื่อสุขภาพ(JHFA) เน้นคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย ผ่านการAudit ภายใต้การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม เช่น ปริมาณที่ควรบริโภคใน 1 วัน มาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยโดยผู้ทรงคุณวุฒิ
 - ด้านการรับรองGMP อาหารเพื่อสุขภาพ เน้น การควบคุมกระบวนการผลิตใช้กับกลุ่มโรงงาน จะตรวจสอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ ให้ได้ตามแนวทางGMP ของสมาคม
- 2.จัดกิจกรรมช่วยผู้ประกอบการจัดการเองในการรักษาคุณภาพอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น จัดสัมมนาเพื่อรวบรวมข้อมูลจากคณะกรรมการการศึกษาเพื่อโภชนาการทั่วไป,อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบาก,อาหารโปรตีนต่ำ โดยให้ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย ปริมาณสารอาหารต่าง ๆ และช่วยยื่นขอการรับรอง เผยแพร่อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ(FOSHU)อาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค เช่น การกำหนดอาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษแบบมีมาตรฐานตัวอย่าง การเติมเส้นใยอาหารเพื่อปรับลำไส้ อาหารโปรตีนต่ำ อาหารไร้สารก่อภูมิแพ้ อาหารไร้น้ำตาลแลดโตสอาหารเพื่อโภชนาการทั่วไป อาหารสำหรับปรับความชื้นหนืด อาหารผู้ที่กลืนลำบาก น้ำนมดัดแปลงสำหรับทารก ฯลฯ

- การรวบตัวกันของผู้ประกอบการ ของภาคอุตสาหกรรมที่เข้มแข็ง เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อความปลอดภัยด้านสุขภาพของผู้บริโภค
- สร้างผลิตภัณฑ์ ที่มีงานวิจัยรองรับ เพิ่มความปลอดภัยให้ผู้ป่วย และสามารถขอรับรองคุณภาพจาก อย. เป็นต้น

4.ศึกษาดูงาน

บริษัท

Tokiwa Phytochemical

เยี่ยมชมโรงงานผลิตอาหารเสริมชั้นนำของประเทศญี่ปุ่น

-ได้เรียนรู้ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม ที่มี
จุดเด่นผลิตภัณฑ์ด้าน
Pharmaceuticals, Cosmetics, Health
Foods, Food Additives, Pure
Compounds

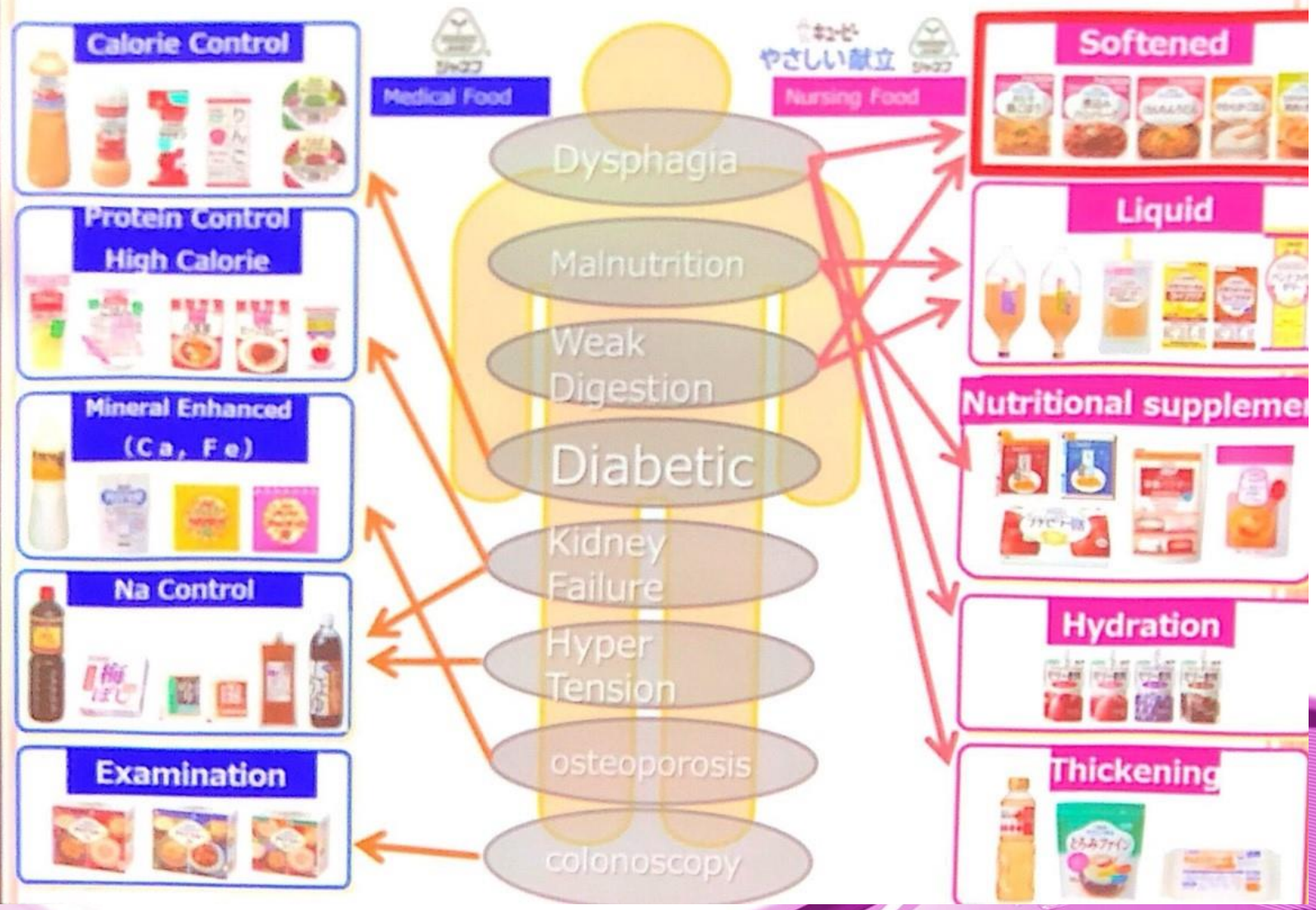
บริษัท

Kewpie Corporation

บริษัท ต้นแบบการผลิตการผลิอาหารชั้นนำของญี่ปุ่นในกลุ่ม
ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภค โดยมีเป้าหมายที่ครอบคลุม
ทุกช่วงวัยตั้งแต่เด็กจนถึงวัยผู้สูงอายุ(ช่วง 0-100 ปี)

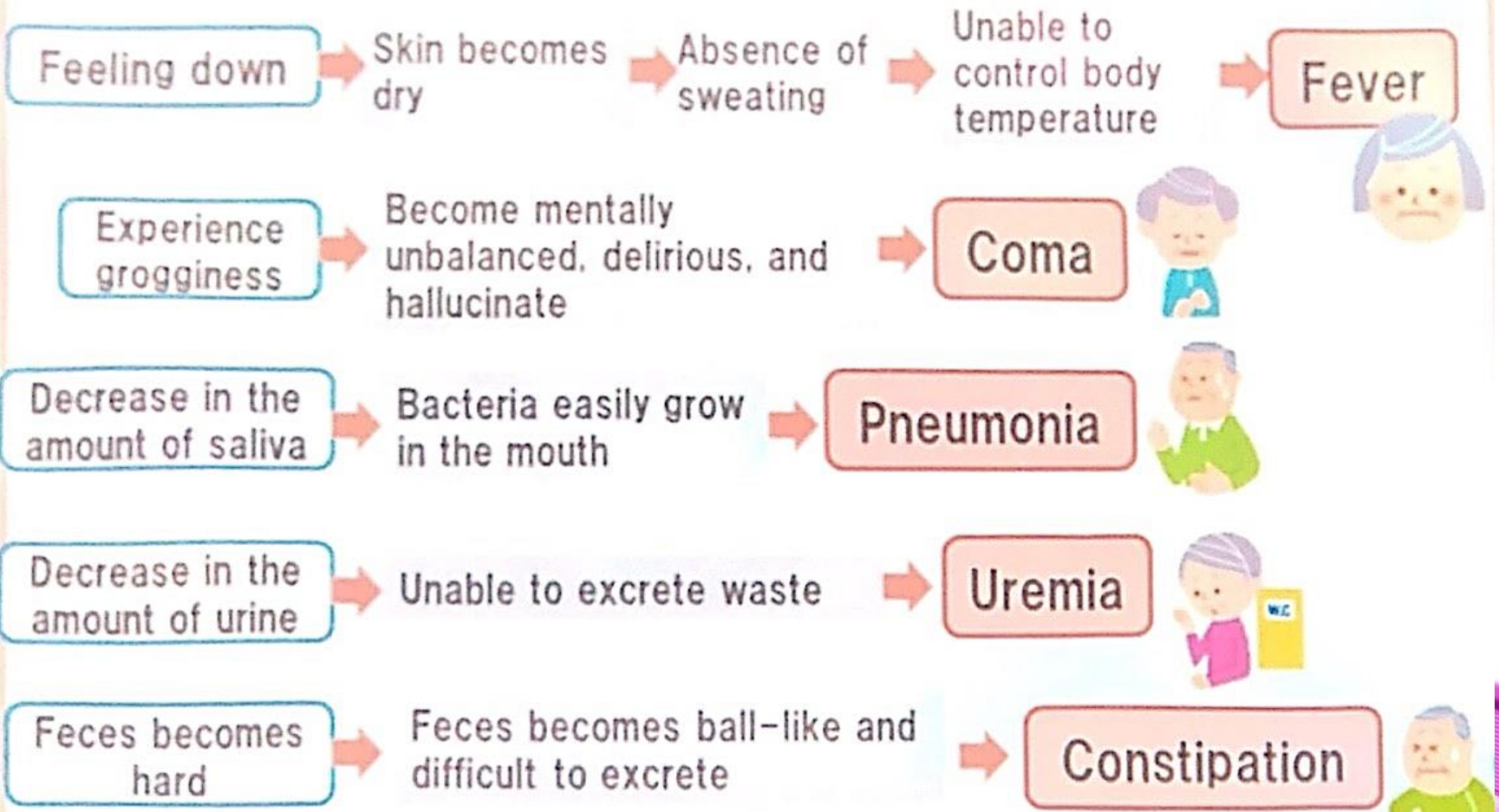
-ได้เรียนรู้ วัฏจักรเกี่ยวกับ
ผลิตภัณฑ์อาหารของกลุ่มผู้สูงอายุที่มี
ปัญหาการกลืนลำบาก สามารถนำมา
พัฒนาสูตรอาหารให้กับผู้ป่วยและ
บุคลากรในโรงพยาบาล







Symptoms Caused by the Lack of Adequate Fluid



Fluid replacement is important! But it is difficult...

We grate
healthy fo
universal design

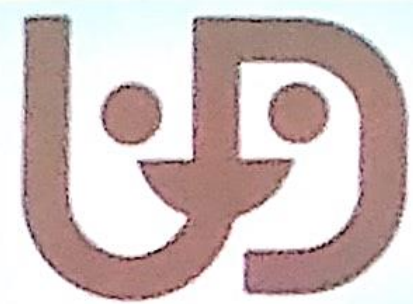
JAPAN CARE FOOD CONFERENCE UNIVERSAL DESIGN FOODS

日本介護食品協議会
日本介護食品協議会

各トップページに戻る
文字サイズ

ユニバーサルデザインフード

日常の食卓から介護食まで幅広くお楽しみいただける、食べやすさを追求した食品です。
その種類も増えて、ソフト食品や健康食品などの
加工食品をはじめ、飲み物や和食など
とろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。



ユニバーサルデザインフード

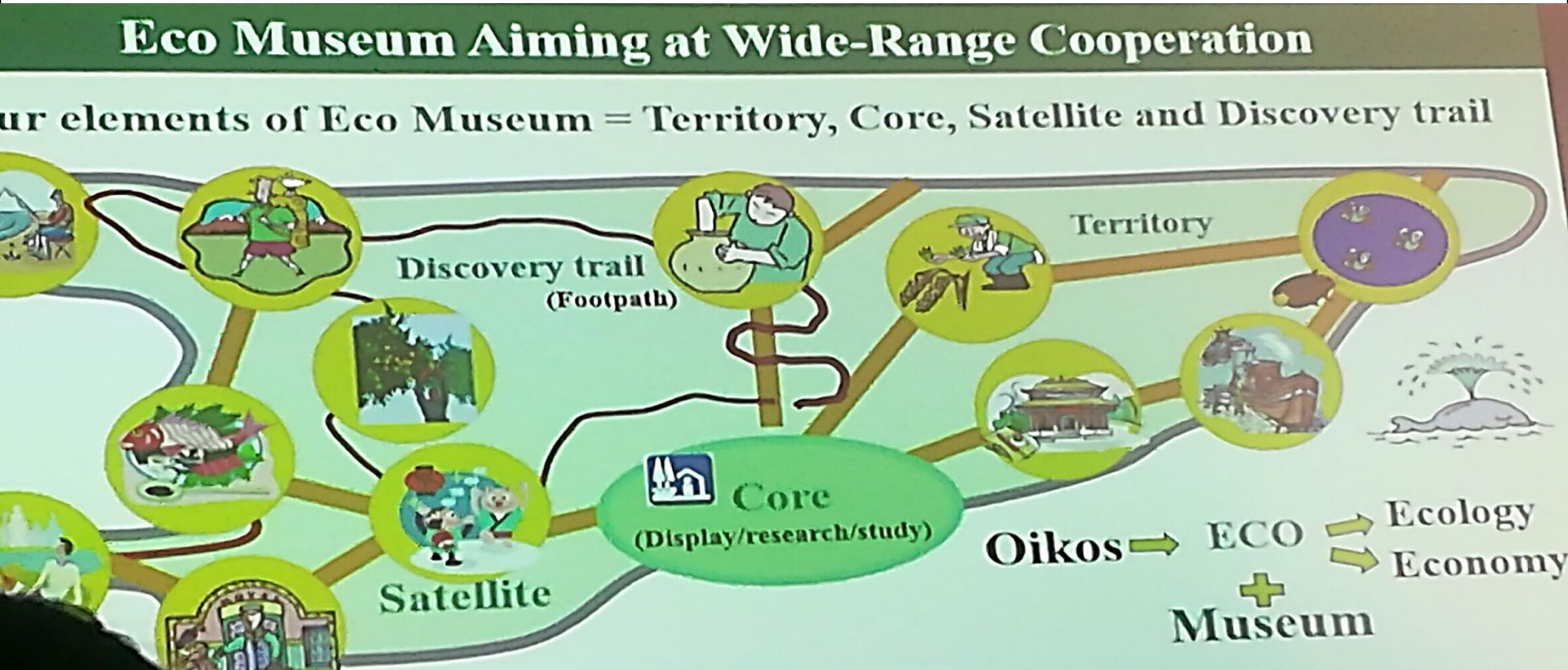
<http://www.udf.jp/>



ต้นแบบศูนย์ริมหาด Michi-no-Eki (Road Station) เมืองโทมิอูระ

เกิดจากการรวมตัวของคนในท้องถิ่นที่ต้องการพัฒนาท้องถิ่น โดยนำจุดแข็ง เช่น พืชผล ผลิตภัณฑ์ในชุมชน มาสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างครบวงจร เกี่ยวกับ “ บิวา ” เริ่มตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูก การแปรรูปสินค้า การจัดขนส่ง การจัดจำหน่าย ช่องทางการเผยแพร่ข่าวสารข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

วิธีการสร้างแบรนด์ของผลิตภัณฑ์ และ ช่องทางการเข้าถึงข้อมูลโดยใช้ระบบIT มา พัฒนาการทำงาน





การเผยแพร่ข่าวสารข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

สถานที่ท่องเที่ยว
ในท้องถิ่น

วิธีจองสถานที่

แผนที่

ข้อมูลเกี่ยวกับ
การคมนาคม

กิจกรรมในท้องถิ่น

โปรแกรมที่เสนอ
ให้เอเย่นต์ท่องเที่ยว

ข่าวสารใหม่

โปรแกรมท่องเที่ยว

การขายสินค้า
ทางอินเทอร์เน็ต

แผนที่พัก

มาตรฐานรูปถ่าย

บทความเกี่ยวกับการรับ
สมัครในกิจกรรม

ข่าวสารในท้องถิ่น

ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับ
การท่องเที่ยวในท้องถิ่น

นักท่องเที่ยว





กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

อาหารที่เป็นมิตร
ต่อลำไส้



ขนมหวานน้อย

อาหารมังสวิรัต

อาหารทะเลเพื่อ
สุขภาพ



ขอบคุณทีมผู้บริหาร



รศ.นพ.พุมิสักดิ์ พุทธวิบูลย์
คณบดีคณะแพทยศาสตร์



รศ.นพ.เรืองศักดิ์ ลิธนากรณ์
รองคณบดีฝ่ายโรงพยาบาล และ
ผู้อำนวยการโรงพยาบาล



อ.นพ.กิตติศักดิ์ ศรีพงษ์
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายโรงพยาบาล



Q and A





จะดีเพียงใดถ้า..ดอกไม้ในหัวใจดวงน้อย

จะปลื้มปลิวลอยลมไปตก ณ หัวใจดวงอื่นๆ



“ ขอให้ถือประโยชน์ส่วนตนเป็นที่สอง
ประโยชน์ของเพื่อนมนุษย์เป็นกิจที่หนึ่ง
ลาภ ทรัพย์ และเกียรติยศจะตกแก่ท่านเอง
ถ้าท่านทรงธรรมะแห่งอาชีพไว้ให้บริสุทธิ์ ”





We gratefully serve you
healthy food with good quality



ကျွန်ုပ်တို့သည် အရသာရှိပြီး အကျိုးရှိစွာ
အစားအသောက်များကို ဖန်တီးပေးပါမည်။

thank you

