

โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์



การดำเนินงาน

# โรงพยาบาล อาหารปลอดภัย

โรงพยาบาลสตึก จังหวัดบุรีรัมย์

Presenter : Nutrition Department , Satuek Hospital  
Update : 15 June 2020

# ขั้นตอนการ ดำเนินงาน

โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์



บันทึกข้อตกลงร่วม  
กับกับหน่วยงานที่  
เกี่ยวข้อง  
เกษตรอำเภอ ประมงอำเภอ  
ปศุสัตว์อำเภอ เกษตรกร  
สาธารณสุขอำเภอ



# การคัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบประเภทผัก ผลไม้ ข้าสาร ไข่ไก่ เนื้อสัตว์

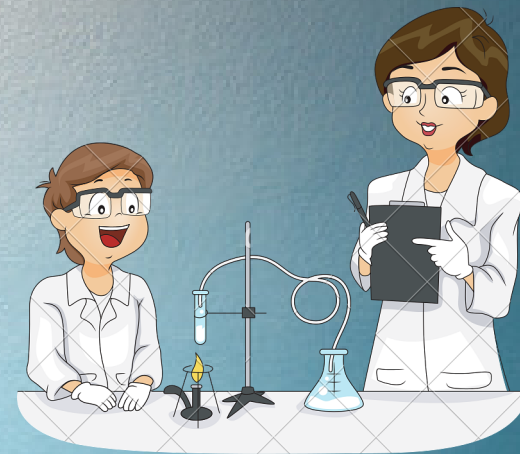
จากเกษตรกรที่ทำเกษตรอินทรีย์/  
ผ่าน GAP ประมาณ 30%  
จากตลาดสดและห้างเทสโก้โลตัส  
ประมาณ 60 %





โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

## การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร



**ภญ.สุภาวดี ศิลสอน**

ผู้รับผิดชอบการตรวจสอบปนเปื้อน ทุก 1-3 เดือน  
กลุ่มงานเภสัชกรรมและการคุ้มครองผู้บริโภค



# ตรวจสอบสารปนเปื้อนและสารตกค้าง

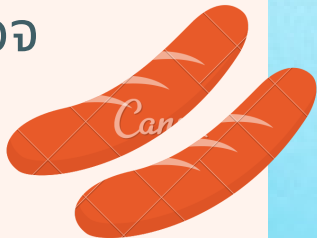


สารบอแรกซ์  
ไม่พบ 100 %



รายการตรวจ

- ลูกชิ้น
- ไข่กรอก



สารกันรา  
ไม่พบ 100 %



รายการตรวจ

- หอมแขก
- พริกป่น
- กระเทียม



สารฟอร์มาลิน  
ไม่พบ 100 %



รายการตรวจ ผักสด

- ต้นหอม
- ผักบุ้ง
- ขึ้นฉ่าย



# ตรวจสอบสารปนเปื้อนและสารตกค้าง(ต่อ)



**สารฟอกขาว**  
**ไม่พบ 100 %**



รายการตรวจ

- ถั่วงอก
- เส้นก๋วยเตี๋ยว



**สารเร่งเนื้อแดง**  
**ไม่พบ 100 %**



รายการตรวจ

- หมูสับ
- เนื้อหมู
- หมูแดง



**ยาฆ่าแมลง**  
**ไม่พบ 100 %**



รายการตรวจ ผักสด

- กะหล่ำปลี
- ผักชี
- ต้นหอม







# โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

การเฝ้าระวังการ  
ปนเปื้อนในวัตถุดิบ

# โรงพยาบาลสตึกมีการตรวจสอบ คุณภาพวัตถุดิบใน การประกอบอาหาร ร่วมกับ สสจ.บุรีรัมย์

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ได้นำตัวอย่างประเภทผัก ส่ง  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อนำส่งตรวจ  
ประเภทสารยาฆ่าแมลง ในปี 2561-2563

รายงานตรวจวิเคราะห์

หมายเลขตัวอย่าง: 2061-010100      ทราบวันที่: ๒๖/11/๒๕๖๓

ชื่อผู้ส่งตรวจ: สังกัด (โรงพยาบาลสตึก)

ชื่อผู้รับตรวจ: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

ชนิดตัวอย่าง: ผัก

วันที่รับตรวจ: 20 กันยายน 2561

ผลการตรวจวิเคราะห์: 20 กันยายน 2561

ประเภท: ผัก

สถานะ:  ผ่านการตรวจวิเคราะห์ (มีค่าไม่เกินขีดจำกัด)

หมายเหตุ:  ไม่ผ่าน  ไม่ทราบ

วิธีการตรวจวิเคราะห์: In-house method SOP No. 20-02-273 by GC

มาตรฐานอ้างอิง: In-house method SOP 20-02-273 based on AOAC Q216: 2007.01\*

ผู้ตรวจวิเคราะห์: ACH (นางสาวกัญญา ใจอนันต์)

ผู้รับตรวจ: ส. (นางสาวสิริมา สันติวงษ์)

วันที่ตรวจวิเคราะห์: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

วันที่รายงานผล: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

หมายเหตุ: - 5 RA 28

รายงานตรวจวิเคราะห์

หมายเลขตัวอย่าง: 2061-010101      ทราบวันที่: ๒๖/11/๒๕๖๓

ชื่อผู้ส่งตรวจ: สังกัด (โรงพยาบาลสตึก)

ชื่อผู้รับตรวจ: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

ชนิดตัวอย่าง: ผัก

วันที่รับตรวจ: 20 กันยายน 2561

ผลการตรวจวิเคราะห์: 20 กันยายน 2561

ประเภท: ผัก

สถานะ:  ผ่านการตรวจวิเคราะห์ (มีค่าไม่เกินขีดจำกัด)

หมายเหตุ:  ไม่ผ่าน  ไม่ทราบ

วิธีการตรวจวิเคราะห์: In-house method SOP No. 20-02-273 by GC

มาตรฐานอ้างอิง: In-house method SOP 20-02-273 based on AOAC Q216: 2007.01\*

ผู้ตรวจวิเคราะห์: ACH (นางสาวกัญญา ใจอนันต์)

ผู้รับตรวจ: ส. (นางสาวสิริมา สันติวงษ์)

วันที่ตรวจวิเคราะห์: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

วันที่รายงานผล: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

หมายเหตุ: - 5 RA 28

รายงานตรวจวิเคราะห์

หมายเลขตัวอย่าง: 2061-010102      ทราบวันที่: ๒๖/11/๒๕๖๓

ชื่อผู้ส่งตรวจ: สังกัด (โรงพยาบาลสตึก)

ชื่อผู้รับตรวจ: สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

ชนิดตัวอย่าง: ผัก

วันที่รับตรวจ: 20 กันยายน 2561

ผลการตรวจวิเคราะห์: 20 กันยายน 2561

ประเภท: ผัก

สถานะ:  ผ่านการตรวจวิเคราะห์ (มีค่าไม่เกินขีดจำกัด)

หมายเหตุ:  ไม่ผ่าน  ไม่ทราบ

วิธีการตรวจวิเคราะห์: In-house method SOP No. 20-02-273 by GC

มาตรฐานอ้างอิง: In-house method SOP 20-02-273 based on AOAC Q216: 2007.01\*

ผู้ตรวจวิเคราะห์: ACH (นางสาวกัญญา ใจอนันต์)

ผู้รับตรวจ: ส. (นางสาวสิริมา สันติวงษ์)

วันที่ตรวจวิเคราะห์: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

วันที่รายงานผล: ๒๖/๑๑/๒๕๖๓

หมายเหตุ: - 5 RA 28



แนวทางการทำเมนู

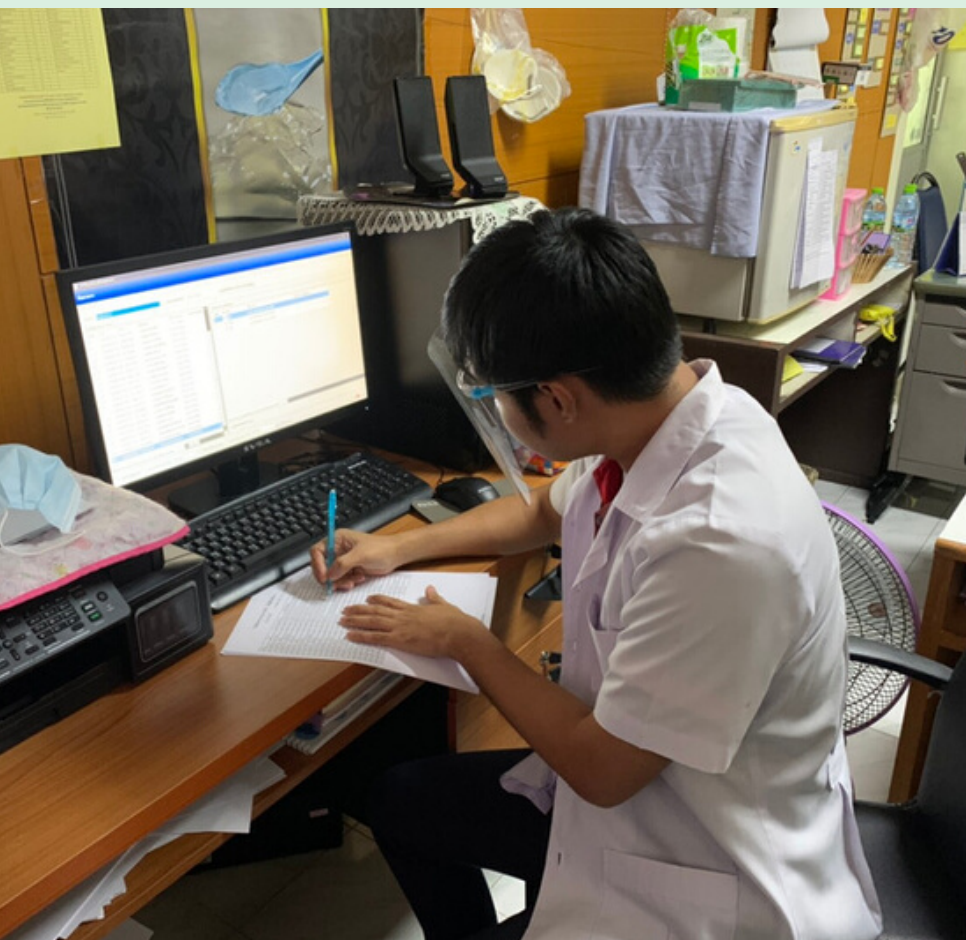


นักโภชนาการ

จัดทำเมนูอาหารล่วงหน้า 12 เดือน เพื่อวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบตามฤดูกาลของเกษตรกร ที่ทำเกษตรอินทรีย์



# การทำจัดซื้อจัดจ้าง



การจัดซื้อจัดจ้างพัสดุ ใช้วิธี  
เฉพาะเจาะจง ตาม พรบ. จัด  
ซื้อจัดจ้าง พ.ศ.2560 โดย  
ประสานกับเกษตรกรที่เป็น  
พ่อค้าคนกลางเป็นตัวแทน  
ส่งวัตถุดิบของเกษตรกร  
และผู้รับเช็คเงินสดผ่าน  
พ่อค้าคนกลาง



โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์



มีการสุ่มตรวจ  
สารปนเปื้อนใน  
สินค้าทางการ  
เกษตร ของผู้  
มาจำหน่าย

# GREEN MARKET

โรงพยาบาลสตึก จังหวัดบุรีรัมย์

เปิดตลาดทุกวันอังคาร เวลา 06.00 - 12.00 น.  
ณ โรงจอดรถโรงพยาบาลสตึก





โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

# นวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์



BUYMORE





โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์

## นวัตกรรม

# ขวดพลาสติกพิชิตน้ำมัน

แนวคิดนวัตกรรม

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลเป็นหน่วยผลิตอาหาร ซึ่งมีการปรุงประกอบอาหารหลากหลายประเภท เดิมจากการประกอบอาหารประเภททอด ซึ่งพบว่ามีปัญหาความไม่สะดวกในการทอดอาหารทำให้มีน้ำมันกระเด็นใส่บริเวณผิวผนังของพนักงานประกอบอาหาร

## ประโยชน์

- ช่วยป้องกันน้ำมันกระเด็นใส่บริเวณผิวผนัง
- สะดวกต่อการประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
- ช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อม
- สามารถนำไปเป็นตัวอย่างในหน่วยงานต่างๆได้





## อุปกรณ์

- ขวดน้ำขนาด 6,000 มิลลิลิตรและ 600 มิลลิลิตร
- คัตเตอร์ กาวร้อน ปากกาเมจิก

## วิธีการดำเนินการ

1. นำขวดน้ำขนาด 6,000 มิลลิลิตรและ 600 มิลลิลิตร แคะพลาสติกหุ้มออกล้างทำความสะอาดแล้วผึ่งแดดให้แห้ง
2. ใช้คัตเตอร์ตัดบริเวณกึ่งกลางของขวดน้ำขนาด 6,000 มิลลิลิตร และ 600 มิลลิลิตร แล้วพับขอบขวดเพื่อลดความคม
3. ใช้ปากกาวาดฝาขวดทั้ง 2 ขนาด เป็นกากบาท แล้วใช้คัตเตอร์กรีดตามรอย
4. ตัดขวด 600 มิลลิลิตร ให้พอดีกับฝาदानในของขวด 6,000 มิลลิลิตรแล้วติดกาว
5. นำตะหลิวใส่ทางฝาขวด



โรงพยาบาลสตึก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์



**THANK YOU FOR  
YOUR TIME!**

Presenter : Nutrition Department , Satuek Hospital  
Update : 15 June 2020