

# โครงการคัดแยกขยะเศษอาหารที่ต้นทาง ลดโรคร้าย&คลายโลกร้อน



## การดำเนินการ



1. ประชุมระดมความคิด และสำรวจพื้นที่ในการจัดตั้ง
2. จัดทำขาร้างถึงระยะจุดรองรับขยะเศษอาหาร เน้นความสะดวกในการทิ้งและขนย้ายสะดวก โดยฝ่ายซ่อมบำรุงฯ
3. จัดทำป้ายติดที่ขาร้างจุดรองรับขยะเศษอาหาร โดยฝ่ายบริหารงานทั่วไปและงานเวชภัณฑ์
4. จัดตั้งตามจุด บริเวณหน้าลิฟท์หมายเลข 7 ของทุกชั้น
5. การเก็บ-ขนย้าย ซึ่งน้ำหนักเป็นหน้าที่ของแม่บ้านบริษัท (ประจำโรงพักขยะ)
6. แม่บ้านบริษัท (ประจำชั้น) นำถังขยะมาเปลี่ยน และทำความสะอาดถัง/ตากให้แห้ง
7. แม่บ้านบริษัท (ประจำโรงพักขยะ) ลงน้ำหนักขยะเศษอาหารในใบรายงานน้ำหนักขยะ และนำใบรายงานมาส่งที่งานสวัสดิการ เพื่อบันทึกข้อมูลในคอมพิวเตอร์





# การลดประมาณงยะ : โครงการจัดทำน้ำหมักชีวภาพ

น้ำหมักชีวภาพ  
ใช้รดพืช ปลูก งามผล  
ฟรี 5000 QR Code  
ใช้เลยจ้า



**ชุมชน...มีน้ำหมักชีวภาพ**  
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

**วิธีการทำ**

1. ใส่น้ำสะอาด 20 ลิตร ในถังพลาสติก 20 ลิตร
2. ใส่น้ำยาล้างจาน 1 ช้อน
3. ใส่น้ำยาล้างจาน 1 ช้อน
4. ใส่น้ำผลไม้ 20 ลิตร (ผลไม้สุก)
5. ใส่น้ำยาล้างจาน 1 ช้อน
6. ปิดฝาถังให้แน่น
7. ปล่อยให้หมัก 7-10 วัน

น้ำหมักชีวภาพใช้รดพืช ปลูก งามผล ฟรี 5000 QR Code ใช้เลยจ้า

## การนำไปใช้ประโยชน์

- นำไปเลี้ยงปลา เลี้ยงหมู เลี้ยงวัว ฯลฯ
- ทำเป็นปุ๋ยหมักจากเศษอาหาร
- นำจุลินทรีย์ชีวภาพ ฮอริโมนพืช สารได้แมลงสำหรับต้นไม้ ใช้ดับกลิ่น ทำให้น้ำใส และข่อยยากลดกลิ่นสิ่งปฏิกูล ฯลฯ
- นำเศษอาหารมาหมักทำก๊าซชีวภาพใช้ในการหุงต้ม



เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2560 ฝ่ายบริหารงานทั่วไป จัดโครงการทำน้ำหมักชีวภาพ โดย นายแพทย์ชาติ วชิรชัชสุนทรฯ อธิบดีผู้ว่าราชการโรงพยาบาลกลาง เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ ซึ่งได้เริ่มดำเนินการทำน้ำหมักชีวภาพ ในวันที่ 31 มีนาคม - 16 พฤษภาคม 2560 เพื่อเป็นการกำจัดเศษขยะ โดยนำมาแปรรูปเป็นน้ำหมักชีวภาพ เพื่อใช้ประโยชน์ในการกำจัดปริมาณขยะที่ถูกต้องและเกิดประโยชน์สูงสุด





# การเพิ่มมูลค่างะ Upcycling : สร้างมูลค่าให้วัสดุเหลือใช้ด้วยการออกแบบ

เป็นโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม (ITAP)  
ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ  
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ประโยชน์

- ⊗ มีการเพิ่มมูลค่างองเหลือใช้จากอุปกรณ์ทางการแพทย์อย่างเป็นรูปธรรม
- ⊗ เกิดการเรียนรู้ของบุคลากรในโรงพยาบาลกลาง
- ⊗ เป็นต้นแบบให้โรงพยาบาลอื่นๆ





# การสูงวัยกับบาดอาหารและน้ำ

# มาตรฐาน/คู่มือ



**มาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล**  
Food Safety Standard in Hospital  
(ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)  
Ministry of Public Health

**FOOD SAFETY**

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
สำนักงานบริหารอาหารปลอดภัย  
<http://www.phds.moph.go.th>  
ISBN 9 74 310 111 0 7

สุขภาพดี เริ่มต้นที่นี่

**คู่มือ**  
**หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร**  
สำหรับ  
ผู้สืบเสาะอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข



# การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน

## การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน

## การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน (ห้องอาหารสายยาง)

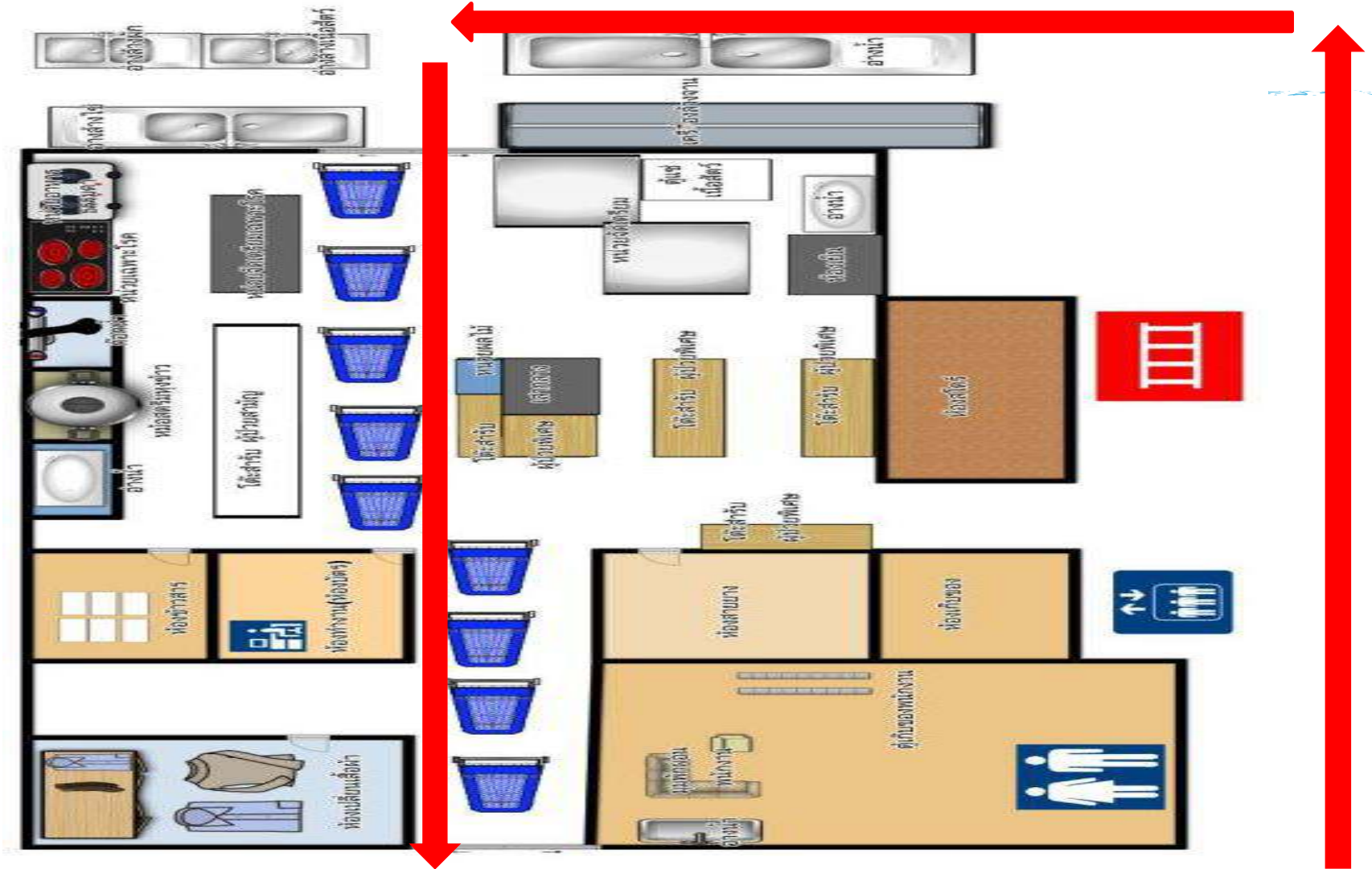
การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน



การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน (ห้องอาหารทางสายยาง)



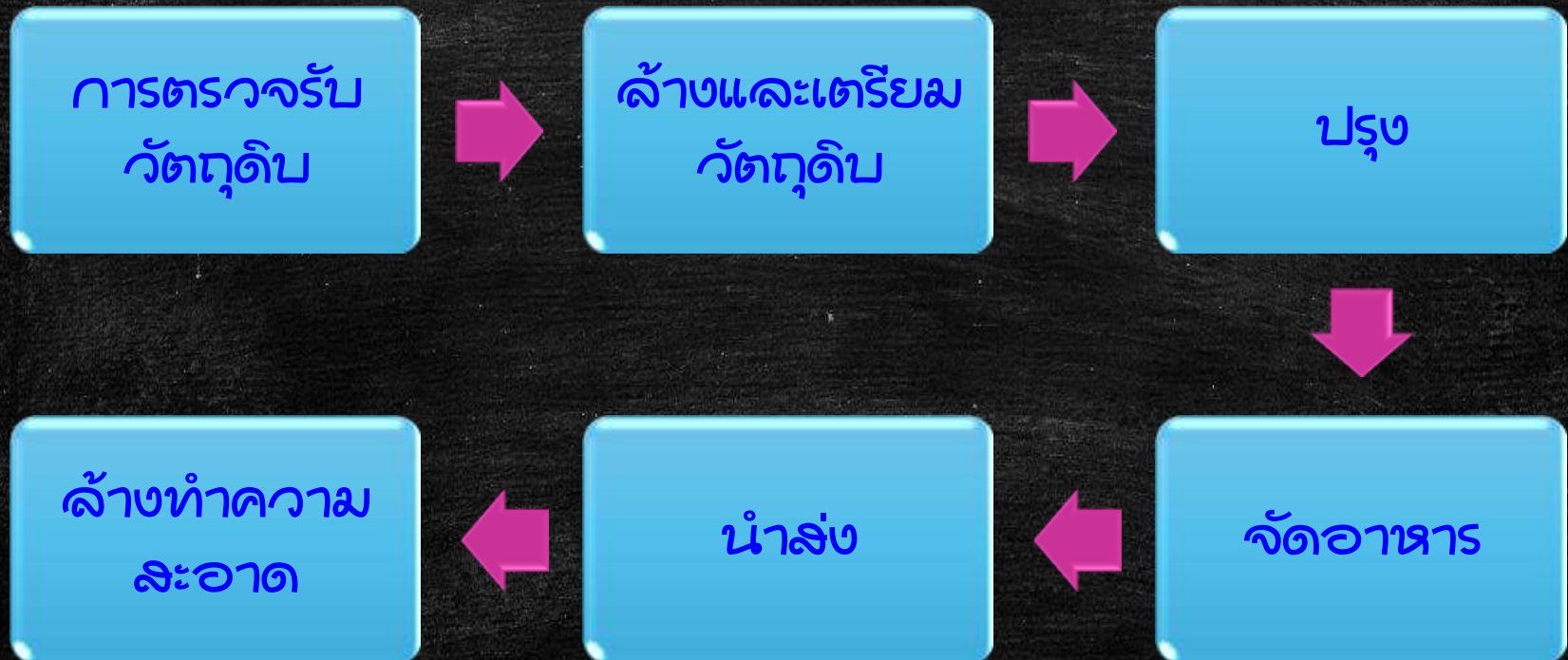
# พื้นที่ฝ่ายโภชนาการเป็นระบบ one way system



นำส่งอาหารขึ้นตึก

ตักส่งคืนภาชนะ

# กระบวนการของหน่วยงานฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง







# การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน





# การตรวจรับวัตถุดิบ



# การล้างทำความสะอาดสะอาดวัตถุดิบ และการจัดเตรียมวัตถุดิบ



ล้างทำความสะอาดสะอาดวัตถุดิบ



จัดเตรียมวัตถุดิบ

# การล้างทำความสะอาด การเก็บและการจัดเตรียมวัตถุดิบ



## การเก็บวัตถุดิบ





# การปรุงประกอบ





# จัดทําอาหาร





# นำเสนอ





# ล้างทำความสะอาด





# ตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขต



## แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล  
ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย  
โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป
  - 1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ  ครบ 15 ข้อ
  - 1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ  และ  ครบ 20 ข้อ
2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป
  - 2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ  และ  ครบ 20 ข้อ
  - 2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....

ประเภท (รพช. / รพท. / รพศ.).....จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ)...../.....

จำนวนผู้ป่วยนอก/ ใน...../.....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน

ที่อยู่ ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

เขต (เทศบาล / สุขาภิบาล/ อบค.).....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน
2. เจ้าหน้าที่ จำนวน.....คน
3. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ / โภชนากร จำนวน...../.....คน
2. ลูกจ้างประจำ จำนวน.....คน
3. ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน.....คน
4. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน.....คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ( ) เคย เมื่อ..... ( ) ไม่เคย

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

ตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบ



ตรวจมือเจ้าหน้าที่  
ฝ่ายโภชนาการ



ยินดีต้อนรับ  
WELCOME





# การจัดการน้ำเสีย