**เกณฑ์มาตรฐานโรงพยาบาลรัฐอาหารปลอดภัยพลัส**

1. **การสื่อสารและสร้างความร่วมมือ**

๑.๑ **ประกาศนโยบาย “ รพ.อาหารปลอดภัย”เป็นลายลักษณ์อักษร**

๑.๒ **มีคณะทำงาน รพ.อาหารปลอดภัย**

๑.๓ **ป้ายสื่อสารประชาสัมพันธ์** **“ รพ.อาหารปลอดภัย”**

๑.๔ **ทำสื่อความรู้คู่ถาดอาหาร QR Code**

๑.๕ **ขับเคลื่อนเชื่อมโยง/บูรณาการ การทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่น**

๑.๖ **มีจุดจำหน่ายผักผลไม้ปลอดภัยใน รพ.**

1. **การสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง**

**๒.๑ จัดซื้อตามระเบียบพัสดุและหนังสือจากกระทรวงสาธารณสุขที่ สธ ๐๒๐๗.๐๒/๒๘๑๑ วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ “การซื้อ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรสและวัตถุดิบอื่นๆ โดยซื้อผ่านบริษัท ประชารัฐรักสามัคคี หรือ ซื้อจากการรวมกลุ่มของเกษตรกร สามารถจัดซื้อโดยวิธีเฉพาะเจาะจงได้”**

**๒.๒ “ซื้อผักผลไม้ปลอดภัย” ใช้ในห้องครัวโรงพยาบาล หมายถึง การซื้อผักผลไม้จากแหล่งปลูกที่ได้รับการรับรอง GAP หรือ เกษตรอินทรีย์ หรือ ไฮโดรโปรนิก หรือ ที่ รพ.ปลูกเองหรือ แหล่งปลูกที่ เกษตรจังหวัด / เกษตรอำเภอรับรองหรือ แหล่งปลูกที่ คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดลรับรอง โดยกำหนดการใช้ผักผลไม้ปลอดภัย คือ อย่างน้อย 50% ของทั้ง ชนิด และ ปริมาณ เช่น ในห้องครัว รพ.ใช้ผักผลไม้ทั้งหมด 28 ชนิด วันละประมาณ 46 กิโลกรัม คือ ต้องใช้ผักผลไม้ปลอดภัย อย่างน้อย 14 ชนิด และอย่างน้อยวันละ 23 กิโลกรัม เป็นต้น**

**๒.๓ จัดทำเมนูรายการอาหารและรายการพร้อมปริมาณของวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน**

1. **การควบคุมมาตรฐาน**

๓.๑ **สุ่มตรวจผักผลไม้ด้วย Test kit**

**รพท. / รพศ. 20 ตย/เดือน**

**รพช. 10 ตย./เดือน**

๓.๒ **สุ่มส่งผักผลไม้ตรวจวิเคราะห์ทางห้องแล็บ ๔ ตย./ปี**

**๓.๓ ห้องครัว ของ รพ.และร้านอาหารใน รพ. ผ่านมาตรฐาน CFGT และ No Foam**

๓.๔ **ร้านค้าใน รพ.จำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพถูกกฎหมาย**

๓.๕ **สุ่มตรวจอาหาร/ผัก/ผลไม้/น้ำ/น้ำแข็ง/ สารปนเปื้อนในอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารภายใน รพ.**

**๓.๖ มีเมนูเทวดาลดโรค NCDs**

๓.๗ **กำหนดบทลงโทษsupplier กรณีส่งวัตถุดิบไม่ปลอดภัยให้ รพ.**

1. **พลัส ส่วนเพิ่ม ปี ๖๒**

๔.๑ **สุ่มตรวจอาหารทะเลด้วย Test kit ตรวจฟอร์มาลีน ทุกวันที่มีการใช้อาหารทะเลเป็นวัตถุดิบ**

๔.๒ **ใช้เนื้อหมู /ไก่ /ไข่ ที่มีใบรับรองฟาร์ม หรือ ใบรับรอง “ปศุสัตว์ OK”**

**๔.๓ การขนส่งเนื้อหมู / ไก่/ ไข่ / อาหารทะเล ถูกสุขลักษณะ**