**เกณฑ์มาตรฐานโรงพยาบาลเอกชนอาหารปลอดภัย**

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**

1. **การจัดซื้อวัตถุดิบปลอดภัยในการปรุงอาหารในห้องครัวของ รพ.**

**๒.๑ “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**

**๒.๒ จัดทำเมนูรายการอาหารและรายการพร้อมปริมาณของวัตถุดิบล่วงหน้า**

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

**๒.๔ ใช้อาหารทะเลที่ไม่ปนเปื้อนฟอร์มาลีนในการปรุงอาหาร**

**๒.๕ การขนส่งเนื้อหมู / ไก่/ ไข่ / อาหารทะเล ต้องถูกสุขลักษณะ**

1. **การควบคุมมาตรฐาน**

๓.๑ **สุ่มตรวจผักผลไม้ในห้องครัวของ รพ.ด้วย Test kit**

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

๓.๓ **สุ่มตรวจอาหารทะเลด้วย Test kit ตรวจฟอร์มาลีน ทุกวันที่มีการใช้อาหารทะเลเป็นวัตถุดิบในห้องครัวของ รพ.**

๓.๔ **ร้านค้าใน รพ.จำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพถูกกฎหมาย**

๓.๕ **สุ่มตรวจอาหาร/ผัก/ผลไม้/น้ำ/น้ำแข็ง/สารปนเปื้อนในอาหารในร้านจำหน่ายใน รพ.**

**๓.๖ มีเมนูเทวดาลดโรค NCDs พร้อม QR Code อย่างน้อย ๑ เมนู**

๓.๗ **กำหนดบทลงโทษsupplier กรณีส่งวัตถุดิบไม่ปลอดภัยให้ รพ.**