**ผลงานเรื่อง:** N:2018 **ชื่อผู้นำเสนอ** นางสุวรรณี อ่อนทอง

**หลักการ เหตุผล ความจำเป็น**

จากการดำเนินงาน GREEN & CLEAN Hospital เพื่อส่งเสริมให้โรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ก่อให้เกิดการจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพของบุคลากรและผู้มารับบริการ ซึ่งกิจกรรม N: Nutrition เป็นกิจกรรมการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงพยาบาล กำหนดให้สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยและร้านอาหารในโรงพยาบาลได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย โรงพยาบาลศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลกไม่มีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยและร้านอาหารที่จำหน่ายภายในโรงพยาบาล แต่มีการจำหน่ายอาหารในรูปแบบอื่นๆเช่น มีการจัดวางโต๊ะเพื่อให้นำสินค้ามาจำหน่าย หรือการจำหน่ายทางโซเชียลมีเดีย (social media) และอื่นๆ ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคคือบุคลากรของศูนย์อนามัยที่ 2 และผู้มารับบริการ

ในการประเมินมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital หากโรงพยาบาลไม่มีการจัดกิจกรรมตามเกณฑ์ในข้อใดก็จะไม่นำข้อนั้นมาพิจารณา ซึ่งถือว่าผ่านข้อนั้นไปโดยปริยาย แต่โรงพยาบาลศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลกยังมีการให้บริการจำหน่ายสินค้าในรูปแบบที่นอกเหนือจากเกณฑ์ ผู้นำเสนอจึงเห็นว่าหากไม่มีการควบคุมการจำหน่ายอาหารในรูปแบบอื่นที่เกณฑ์ฯไม่ได้กำหนด อาจเกิดปัญหาตามมาได้ ถ้าอาหารที่ซื้อไปบริโภคนั้นไม่ได้มาตรฐาน เช่น เกิดโรคจากอาหารเป็นสื่อ หรือโรงพยาบาลศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลกถูกร้องเรียน เป็นต้น

เพื่อเป็นการปิดโอกาสที่จะเกิดปัญหาดังกล่าว (GAP) ผู้นำเสนอจึงเห็นว่ามีความจำเป็นที่จะต้องสร้างกระบวนการการควบคุมการจำหน่ายสินค้าสำหรับการจำหน่ายสินค้าอาหารในรูปแบบที่แตกต่างนี้ และได้คิดกระบวนการในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในรูปแบบที่นอกเหนือจากที่ระบุในเกณฑ์การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital ขึ้น เพื่อเป็นการสร้างการจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพของบุคลากรและผู้มารับบริการในโรงพยาบาลศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลกให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

**วัตถุประสงค์**

เพื่อควบคุมการจำหน่ายอาหารในรูปแบบต่างๆที่เกิดขึ้นภายในศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก ถึงแม้ว่าจะไม่มีสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยหรือร้านอาหารในโรงพยาบาลก็ตาม เพื่อประโยชน์ในการป้องกันการเกิดปัญหาสุขภาพของบุคลากรและผู้รับบริการของศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

**วิธีการดำเนินการ**

1. สำรวจรูปแบบการจำหน่ายอาหารภายในศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก โดยการทำหนังสือแจ้งเวียนให้ผู้ที่ประสงค์จะจำหน่ายสินค้าในศูนย์ฯทำการลงทะเบียน โดยระบุ ชื่อ-นามสกุล ประเภทสินค้าที่จำหน่าย และช่องทางการจำหน่าย โดยบันทึกในระบบฐานข้อมูล เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปใช้
2. อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารให้แก่ผู้ที่แจ้งความประสงค์ในการจำหน่ายอาหารภายในศูนย์อนามัยพิษณุโลก
3. เฝ้าระวังการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร และบันทึกการสุ่มตรวจอาหารในระบบฐานข้อมูล
4. แจ้งผลการสุ่มอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียผ่านทางแอพพลิเคชั่นไลน์ กลุ่ม ศอ.2 พิษณุโลก และติดบอร์ดประชาสัมพันธ์ พร้อมคำแนะนำหากพบอาหารที่มีการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้แก่ผู้จำหน่ายและผู้บริโภค

**ผลลัพธ์ที่คาดหวัง**

1. ผู้จำหน่ายและผู้บริโภคเกิดความตระหนักในการผลิต/นำอาหารมาจำหน่ายหรือการเลือกซื้ออาหารเพื่อบริโภค
2. สามารถเป็นกลไกผลักดันให้เกิดการแข่งขันกันของผู้ขายในด้านคุณภาพของสินค้า
3. หน่วยงานอื่นๆ เช่น ศูนย์อนามัยหรือโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลสามารถนำแนวคิดไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทได้

**ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจริงอย่างเป็นรูปธรรม(ถ้ามี)**

1. มีฐานข้อมูลผู้จำหน่ายสินค้า ทำให้สามารถติดตามที่มาของอาหารหากเกิดปัญหาได้
2. มีข้อมูลการเฝ้าระวังอาหารที่จำหน่ายในศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

**คุณภาพ (โปรดระบุเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับผลงานนวัตกรรมมากที่สุด)**

☑ **การแสดงถึงการพัฒนานวัตกรรมอย่างน้อยหนึ่งด้าน (สามารถเลือกได้มากกว่า 1 ด้าน)**

- ☐ Product Innovation
- ☐ Business Process / Management Innovation
- ☐ Service Model Development Innovation
- ☑ Process Innovation

☑ **มีความเชื่อมโยงระหว่างสิ่งที่เป็นปัญหา และสอดคล้องความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย**

☑ **มีความแตกต่างจากกิจกรรม / งานปกติอย่างชัดเจน**

☑ **มีผลลัพธ์ที่แสดงถึงประโยชน์ได้อย่างชัดเจน**

☑ **มีข้อมูลอ้างอิงที่ชัดเจน**