



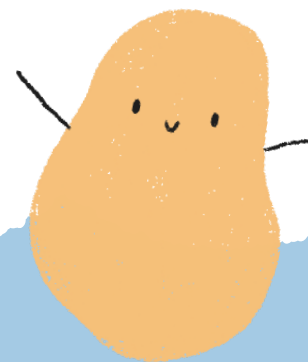
CQI 2567

กลุ่มงาน โภชนศาสตร์

โรงพยาบาลโป่งน้ำร้อน

นำเสนอเรื่อง

พัฒนาการปรับปรุงพื้นที่จัดเตรียมอาหารสายยาง
ตามมาตรฐานสุขภาพอาหารในโรงพยาบาล



บทนำ

หลักการและเหตุผล

การเตรียมอาหารทางสายยาง ต้องคำนึงถึงความสะอาดปราศจากการปนเปื้อน ลดการเกิดเชื้อโรคและการปนเปื้อน จากฝุ่นละออง มด แมลง จึงต้องมีการจัดทำห้องเตรียมอาหารสายยางให้เป็นสัดส่วนอย่างมิดชิด เพื่อความสะอาดปลอดภัย



ปัญหาและสาเหตุ

1. ไม่มีห้องสำหรับการเตรียมอาหารสายยางเป็นสัดส่วน
2. มีโอกาสปนเปื้อนจากฝุ่นละออง มด แมลง ได้ง่าย





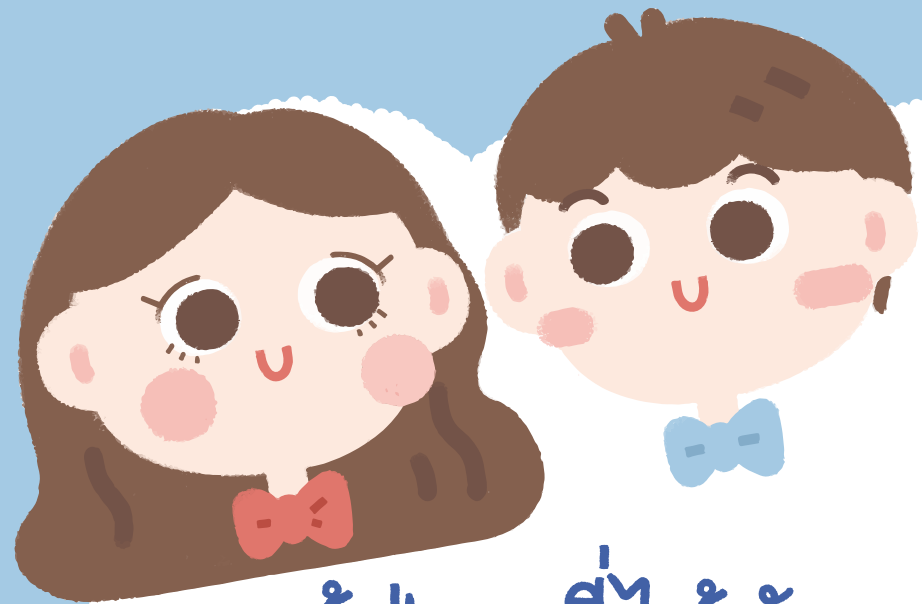
สถานที่เตรียมอาหารสายยางแบบเต็ม

3

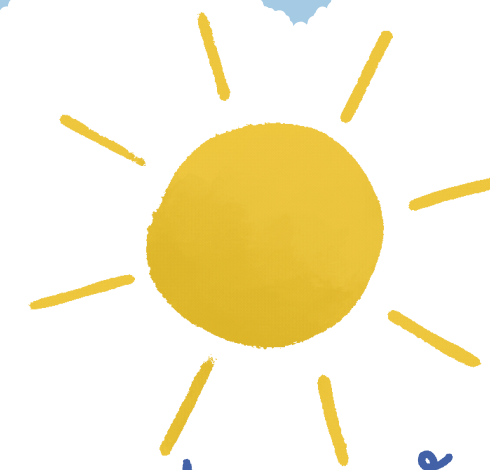
วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขภาพอาหารในโรงพยาบาล(สะอาด,เป็นสัดส่วน)
2. เพื่อลดการปนเปื้อนการเตรียมอาหารสายยาง (ผู้หละเอง)
3. เพื่อทั้งหมด แผลงเข้าไปปนเปื้อนขณะเตรียมอาหารสายยาง





กลุ่มเป้าหมาย



ผู้ป่วยที่ได้รับอาหารทางสายยาง ได้รับอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัย





ขั้นตอนดำเนินงาน

1

1. จัดทำแผน เพื่อขอบ
ประมาณ สร้างห้องเตรียม
อาหารสายยาง

2

2. เตรียมหาพื้นที่ภายใน
โรงครัว สำหรับจัดสร้าง
ห้อง

3

3. ช่างมาตรวจดูพื้นที่
พร้อมทั้งสั่งอุปกรณ์การ
สร้างห้อง

ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่เดือน เมษายน 2567 – พฤษภาคม 2567
แล้วเสร็จ พร้อมใช้งาน พฤษภาคม 2567



ผลลัพธ์ที่ได้

ได้ห้องเตรียมอาหารสายยางที่เป็นสัดส่วน สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามมาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล





ห้องเตรียมอาหารสายยาง

สมาชิก

- สมใจ สุขสวัสดิ์
- อรรณูญา เมืองงาม
- นิคาร์ตัน เจริญรัมย์
- ชลธิรศน์ โพธิ์แก้ว



จบการนำเสนอ
ขอขอบคุณ

