แบบประเมินตนเองตามกลยุทธ์และมาตรการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ปี 2565 จังหวัดศรีสะเกษ เขตสุขภาพที่10

กลยุทธ์และมาตรการ	รพ.กันทรารมย์	รพ.กันทรลักษ์	รพ.ขุขันธ์	รพ.ไพรบึง	รพ.อุทุมพรพิสัย	รพ.โนนคูณ	รพ.วังหิน	รพ.พยุห์
กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและการมีส่วนร่วม								
1.สื่อสารนโยบาย(Food Safety Hospital) ครอบคลุม หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนอย่างต่อเนื่อง	√	√	√	√	√	√	√	√
2.การบูรณาการ ขับเคลื่อนและเชื่อมโยงการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาคีเครือข่าย	√	√	√	√	√	√	√	√
กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการบริหารจัดการ								
1.ส่งเสริมและประสานการจัดหาวัตถุดิบประกอบอาหารที่ปลอดภัย -จัดซื้อด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ประกาศเชิญชวนทั่วไป หรือ วิธีคัดเลือก	√	√	√	√	√	√	√	√
2.ส่งเสริมกลไกการบริหารจัดการรายการอาหารให้สอดคล้องกับแผนการผลิตและบริบทของพื้นที่								
-จัดทำเมนูรายการอาหาร และวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน	√	√	√	√	√	√	√	√
-เมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่	√	√	√	√	√	√	√	√
3.ส่งเสริมและสนับสนุนร้านอาหารในโรงพยาบาลให้จัดซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย	√	√	√	√	√	√	√	√
กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน								
1.พัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่								
-การตรวจสอบคุณภาพด้วยชุดทดสอบ อย่างน้อยทุก 1 เดือน	√	√	√	√	√	√	√	√
-การตรวจสอบคุณภาพประจำปีโดยการทำแผนการตรวจ เฝ้าระวัง ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	√	√	√	√	√	√	√	√
2.มาตรการในการกำกับติดตามและควบคุมคุณภาพ								
-มาตรการดำเนินการเพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดี การทำสัญญา หรือข้อตกลงให้เป็นไปตามข้อกฎหมาย หรือมีค่าปรับแล้วแต่กรณีขึ้นอยู่กับการบริหารจัดการของพื้นที่	√	√	√	√	√	√	√	√
-การติดตามผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยการตรวจเยี่ยมเสริมพลังหรือผ่านทางระบบออนไลน์และการรายงานผ่านระบบโปรแกรมผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข	√	√	√	√	√	√	√	√
รวม	10	10	10	10	10	10	10	10

แบบประเมินตนเองตามกลยุทธ์และมาตรการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ปี 2565 จังหวัดศรีสะเกษ เขตสุขภาพที่10

กลยุทธ์และมาตรการ	รพ.ศรีสะเกษ	รพ.ปรางค์กู่	รพ.ขุนหาญ	รพ.บึงบูรพ์	รพ.ห้วยทับทัน	รพ.ศรีรัตนะ	รพ.น้ำเกลี้ยง	รพ.ภูสิงห์
กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและการมีส่วนร่วม								
1.สื่อสารนโยบาย(Food Safety Hospital) ครอบคลุม หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนอย่างต่อเนื่อง	√	√	√	√	√	√	√	√
2.การบูรณาการ ขับเคลื่อนและเชื่อมโยงการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาคีเครือข่าย	√	√	√	√	√	√	√	√
กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการบริหารจัดการ								
1.ส่งเสริมและประสานการจัดหาวัตถุดิบประกอบอาหารที่ปลอดภัย -จัดซื้อด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ประกาศเชิญชวนทั่วไป หรือ วิธีคัดเลือก	√	√	√	√	√	√	√	√
2.ส่งเสริมกลไกการบริหารจัดการรายการอาหารให้สอดคล้องกับแผนการผลิตและบริบทของพื้นที่								
-จัดทำเมนูรายการอาหาร และวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน	√	√	√	√	√	√	√	√
-เมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่	√	√	√	√	√	√	√	√
3.ส่งเสริมและสนับสนุนร้านอาหารในโรงพยาบาลให้จัดซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย	√							
กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน								
1.พัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่								
-การตรวจสอบคุณภาพด้วยชุดทดสอบ อย่างน้อยทุก 1 เดือน	√	√	√	√	√	√	√	√
-การตรวจสอบคุณภาพประจำปีโดยการทำแผนการตรวจ เฝ้าระวัง ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	√	√	√	√	√	√	√	√
2.มาตรการในการกำกับติดตามและควบคุมคุณภาพ								
-มาตรการดำเนินการเพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดี การทำสัญญา หรือข้อตกลงให้เป็นไปตามข้อกฎหมาย หรือมีค่าปรับแล้วแต่กรณีขึ้นอยู่กับการบริหารจัดการของพื้นที่	√	√	√	√	√	√	√	√
-การติดตามผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยการตรวจเยี่ยมเสริมพลังหรือผ่านทางระบบออนไลน์และการรายงานผ่านระบบโปรแกรมผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข		√	√	√	√	√	√	√
รวม	9	9	9	9	9	9	9	9

แบบประเมินตนเองตามกลยุทธ์และมาตรการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข ปี 2565 จังหวัดศรีสะเกษ เขตสุขภาพที่10

กลยุทธ์และมาตรการ	รพ.เมืองจันทร์	รพ.เบญจลักษ์ฯ	รพ.ราษีไศล	รพ.ศิลาลาด	รพ.ยางชุมน้อย	รพ.โพธิ์ศรีสุวรรณ
กลยุทธ์ที่ 1 การสื่อสารและการมีส่วนร่วม						
1.สื่อสารนโยบาย(Food Safety Hospital) ครอบคลุม หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนอย่างต่อเนื่อง	√	√	√	√	√	√
2.การบูรณาการ ขับเคลื่อนและเชื่อมโยงการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาคีเครือข่าย	√	√	√		√	√
กลยุทธ์ที่ 2 สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการบริหารจัดการ						
1.ส่งเสริมและประสานการจัดหาวัตถุดิบประกอบอาหารที่ปลอดภัย -จัดซื้อด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง ประกาศเชิญชวนทั่วไป หรือ วิธีคัดเลือก	√	√	√	√	√	√
2.ส่งเสริมกลไกการบริหารจัดการรายการอาหารให้สอดคล้องกับแผนการผลิตและบริบทของพื้นที่						
-จัดทำเมนูรายการอาหาร และวัตถุดิบล่วงหน้าอย่างน้อย 3 เดือน	√	√	√	√	√	√
-เมนูรายการอาหารที่สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่	√	√	√	√	√	√
3.ส่งเสริมและสนับสนุนร้านอาหารในโรงพยาบาลให้จัดซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัย	√					
กลยุทธ์ที่ 3 การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน						
1.พัฒนาระบบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่						
-การตรวจสอบคุณภาพด้วยชุดทดสอบ อย่างน้อยทุก 1 เดือน	√	√	√	√	√	√
-การตรวจสอบคุณภาพประจำปีโดยการทำแผนการตรวจ เฝ้าระวัง ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	√	√	√	√		
2.มาตรการในการกำกับติดตามและควบคุมคุณภาพ						
-มาตรการดำเนินการเพื่อให้เกิดคุณภาพที่ดี การทำสัญญา หรือข้อตกลงให้เป็นไปตามข้อกฎหมาย หรือมีค่าปรับแล้วแต่กรณีขึ้นอยู่กับการบริหารจัดการของพื้นที่		√		√	√	
-การติดตามผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย โดยการตรวจเยี่ยมเสริมพลังหรือผ่านทางระบบออนไลน์และการรายงานผ่านระบบโปรแกรมผลการดำเนินงานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข	√	√	√	√		√
รวม	9	9	8	8	7	7