



# คู่มือแนวทาง

การพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล  
สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)

*The guideline development of halal kitchen in hospital  
Ministry of Public Health*



สำนักบริหารการสาธารณสุข

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

<http://www.phdb.moph.go.th>

ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๒๙-๔





# คู่มือแนวทาง

การพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล  
สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)

*The guideline development of halal kitchen in hospital*  
*Ministry of Public Health*



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๒๙-๔



# คู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) (The Guideline Development of Halal Kitchen in Hospital)

เรียบเรียงโดย

เครือวัลย์ เก้าเอี้ยน และคณะ

สนับสนุนข้อมูลโดย

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

โรงพยาบาลสตูล จังหวัดสตูล

จัดทำโดย

สำนักบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ครั้งที่ ๑ ๒๕๕๗

จำนวน ๑,๕๐๐ เล่ม

ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๒๙-๕

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

๔๔/๑๖-๑๗ ถ.เลี้ยวเมือง ต.ตลาดขวัญ

อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐

โทร. ๐-๒๕๒๕-๔๘๐๗-๙ โทรสาร ๐-๒๕๒๕-๔๘๕๕



# คำนำ

ตามนโยบายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาล ที่ต้องการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารฮาลาล ที่มีความสำคัญต่อประชาชนชาวมุสลิมในการบริโภคเป็นอย่างมาก เพราะมีกระบวนการผลิต ที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (หะรอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) ซึ่งอาหารฮาลาลไม่ใช่อาหารสำหรับมุสลิมเท่านั้น ผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมก็สามารถบริโภคอาหารฮาลาลได้ เมื่อประชาชนมุสลิมมีภาวะเจ็บป่วย จำเป็นต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล การได้รับอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลามและตามแผนการรักษาทางการแพทย์ จะช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการของผู้ป่วย และสนับสนุนการรักษาทางการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้เห็นความสำคัญในเรื่องดังกล่าว จึงได้จัดทำ คู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล และเป็นแนวทางการพัฒนาให้โรงพยาบาล มีสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลที่ได้มาตรฐาน สามารถผลิตอาหารฮาลาลได้ถูกต้องตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม และตามแผนการรักษาทางการแพทย์

คู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ต้องขอขอบคุณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และคณะทำงานทุกท่าน ที่ได้สนับสนุนข้อมูล แนวคิด หรือแนวทางการพัฒนาด้านต่างๆ เพื่อให้คู่มือเล่มนี้มีความสมบูรณ์

กระทรวงสาธารณสุข หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือเล่มนี้จะช่วยในการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลให้ได้มาตรฐาน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน สามารถสร้างความเชื่อมั่นแก่ประชาชนมุสลิมให้มีความมั่นใจในการเข้าถึงบริการสาธารณสุขอย่างเท่าเทียม และเป็นการเตรียมความพร้อมที่จะให้บริการแก่สมาชิกสมาคมอาเซียนต่อไป

สำนักบริหารการสาธารณสุข

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗







# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทนำ	๑
บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม	๕
• คำว่า “ฮาลาล” คืออะไร	๕
• คำว่า “นะญิส” คืออะไร	๖
• อาหารฮาลาลในบทบัญญัติอิสลามที่เคร่งครัด	๗
บทที่ ๒ แนวทางการพัฒนา/ปรับปรุง “สถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล”	๑๕
• แนวทางการกำหนดสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	๒๐
• แนวทางการดำเนินการพัฒนาอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล	๒๕
บทที่ ๓ การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	๒๗
• แบบประเมินมาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข	๒๗
• แบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและฮาลาลในโรงพยาบาลสำหรับผู้ประเมินระดับจังหวัด	๔๕
• กระบวนการรับรองและขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล	๕๐
• ขั้นตอนการตรวจรับรองฮาลาล	๕๒
บรรณานุกรม	๕๓
ภาคผนวก	๕๕
• แนวทางการพัฒนามาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับโรงพยาบาลจังหวัด สตูล	๕๗
• คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ ๒๕๕๗	๖๓





# บทนำ

คู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) ปี ๒๕๕๗ วัตถุประสงค์ เพื่อให้โรงพยาบาลสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขทุกแห่ง มีมาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล มาตรฐานอาหารฮาลาลและมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างถูกต้อง ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ได้รับเครื่องหมายฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยความสำคัญที่จะพัฒนาโรงพยาบาลให้มีวัตถุดิบที่ปลอดภัย นำไปประกอบอาหารผู้ป่วยตามหลักศาสนบัญญัติอิสลามได้ ซึ่งจะเป็นการป้องกันการเกิดภาวะแทรกซ้อนในระยะสั้นและระยะยาว อันจะก่อให้เกิดโรคเรื้อรังในอนาคตของผู้ป่วยได้ กระทรวงสาธารณสุขให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารฮาลาล และอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล เพื่อให้ผู้ป่วยมุสลิมและญาติ ตลอดจนประชาชนทั่วไป สามารถเข้าถึงบริการสาธารณสุขได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะการจัดเตรียมอาหาร ต้องบำบัด/รักษาโรคให้ถูกต้องตามแผนการรักษาทางการแพทย์ เพื่อลดอัตราการครองเตียงของผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้มีระยะเวลาสั้นและใช้ชีวิตประจำวันอย่างปกติสุข เพื่อให้ผู้ป่วยมุสลิมที่ได้รับการรักษาในโรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข มีความเชื่อมั่น ความมั่นใจในการได้รับอาหารฮาลาลที่ปลอดภัย มีมาตรฐาน สอดคล้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม และถูกต้องตามแผนการรักษาทางการแพทย์ โดยยึดหลักโภชนาการบำบัดสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ประชาชนผู้รับบริการเข้าถึงบริการสาธารณสุขอย่างเป็นธรรม

ทั้งนี้ แนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลจะพัฒนาควบคู่กับอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล โดยต้องพัฒนาบุคลากรด้านโภชนาการ ให้มีทักษะในการตรวจสอบสารปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลงในผัก/ผลไม้และการบริหารจัดการด้านการจัดซื้อ/จัดจ้างอาหารปลอดภัยจากกลุ่มผู้ผลิตจะส่งเสริมให้มีสุขภาพดี ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดแมลง ๔ กลุ่ม คือ กลุ่มออร์กาโน-ฟอสเฟต (Organophosphates) กลุ่มคาร์บาเมต (Carbamates) กลุ่มไพเรทรอยด์ (Pyrethroids) และกลุ่มออร์กาโนคลอรีน (Organochlorines) โดยสารเคมีกำจัดแมลงสามกลุ่มแรกเป็นที่นิยมใช้ในทางเกษตรกรรมและผลิตภัณฑ์ทั่วไป สำหรับกลุ่มออร์กาโนคลอรีน แม้ได้มีการประกาศห้ามใช้ในหลายประเทศ แต่สารเคมีชนิดนี้มีความคงทนมาก สลายตัวได้ยากในสิ่งแวดล้อม และสะสมในร่างกายมนุษย์ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ดังนั้น การส่งเสริมพัฒนาบุคลากรด้านโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ให้มีทักษะการตรวจสอบสารปนเปื้อนจากยาฆ่าแมลงในผัก/ผลไม้ด้วยชุดทดสอบสารเคมีที่พัฒนาโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เนื่องจากใช้ง่าย สะดวก รวดเร็ว ราคาถูกมาก และเหมาะสมที่จะพกพาไปใช้ในภาคสนามได้ ซึ่งทำให้โรงพยาบาลสามารถนำไปใช้ทดสอบในพื้นที่ที่ปลูกพืชผัก/ผลไม้ ให้แก่โรงพยาบาลได้ด้วยตนเอง รวมถึงการบริหารจัดการด้านการจัดซื้อ/จัดจ้างอาหารปลอดภัย ตลอดจนถึงการติดตามประเมิน/ส่งเสริม/สนับสนุนการพัฒนาโรงพยาบาลให้มีมาตรฐานอาคาร/สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยได้แก่สถานที่ประกอบอาหารฮาลาล ให้มีมาตรฐานอาหารฮาลาลและมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่องต่อไป

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักบริหารการสาธารณสุข จึงได้ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับโรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) ปี ๒๕๕๖ และโครงการต่างๆที่จะส่งเสริม/สนับสนุนให้โรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขทุกแห่ง เป็นหน่วยงานที่มีมาตรฐานงานโภชนาการหรืองานโภชนศาสตร์ สำหรับผู้ป่วยทุกศาสนา โดยมุ่งหวังที่จะพัฒนาให้โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป/โรงพยาบาลชุมชน ได้มีแนวทางการพัฒนามาตรฐานในแนวทางเดียวกันทุกแห่ง และเพื่อเตรียมพร้อมที่จะให้บริการ สร้างความเชื่อมั่นแก่ประชาชนทุกศาสนา โดยเฉพาะประชาชนมุสลิมให้มีความมั่นใจในการเข้าถึงบริการสาธารณสุข จึงขอให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบได้ใช้คู่มือฉบับนี้ให้เป็นประโยชน์อย่างเต็มความสามารถ หากมีข้อเสนอแนะ หรือต้องการขอรับการสนับสนุน ได้โปรดแจ้งหน่วยงานดังที่กล่าว โดยการพัฒนาควรเป็นการดำเนินการให้เป็นงานประจำ ที่มีการปรับปรุง/พัฒนาอย่างสม่ำเสมอ ไม่ควรพัฒนาเพียงแค่เป็นนโยบายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข หรือนโยบายรัฐบาลเท่านั้น เพราะด้านการซ่อมแซม การสร้างเสริมสุขภาพผู้ป่วย เป็นบทบาทที่สำคัญของนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการในโรงพยาบาล ที่จะปฏิบัติงานตามแผนการรักษาผู้ป่วยของแพทย์ที่ให้การรักษา สิ่งที่ต้องคำนึงและตระหนักถึงเสมอ ๆ ในการบริหารจัดการงานโภชนาการหรืองาน โภชนศาสตร์ คือ คำสั่งในการจัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลทุกคน แพทย์เป็นผู้สั่งอาหารเท่านั้น ฉะนั้นการบริหารจัดการงานดังกล่าว จึงต้องเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ มีวุฒิการศึกษาตามที่สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือนกำหนด (สำนักงาน ก.พ.) โดยได้กำหนดให้สายงานนักโภชนาการ/โภชนากร เป็นสายงานวิทยาศาสตร์สุขภาพและการแพทย์ ซึ่งในอนาคตการจัดโครงสร้างของสายงานตามบทบาทหน้าที่ ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ได้อนุมัติโครงสร้างหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค เมื่อวันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๕๔ ตามหนังสือ ด่วนมาก ที่ สธ ๐๒๐๑.๐๓๒/ว๒๙ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๕๕ เรื่อง โครงสร้างหน่วยงานในราชการบริหารส่วนภูมิภาค สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และหากโครงสร้างนี้ไม่มีการเปลี่ยนแปลง บทบาทนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารต้องมีความชัดเจนในทุกบริบท และหากเป็นสาขาวิชาชีพหนึ่งของการประกอบโรคศิลปะ ตามพระราชบัญญัติการประกอบโรคศิลปะ พ.ศ.๒๕๔๒ ความสำคัญในการปฏิบัติงาน จะมีเรื่องกฎหมายวิชาชีพมาเป็นตัวชี้วัดผลงาน และสามารถถูกฟ้องร้องได้ตามกฎหมายกำหนดของวิชาชีพ จึงอยากให้ผู้ปฏิบัติงานด้านนี้ปฏิบัติต่อผู้ป่วย และทีมผู้ให้การรักษาผู้ป่วยอย่างมีอาชีพ โดยคำนึงถึงประโยชน์ของผู้ป่วยหรือผู้มารับบริการเป็นหลัก และควรเน้นมาตรฐานอาหารปลอดภัย และมาตรฐานอาหารฮาลาล เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนประชาชนทุกกลุ่มมีสุขภาพดีตามนโยบายอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาล กระทรวงสาธารณสุข

การพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลเป็นเรื่องที่ไม่ยุ่งยากอะไร หากผู้รับผิดชอบงานมีความเข้าใจในบริบทของแต่ละศาสนา ที่มีความสำคัญไม่แตกต่างกัน มีความมุ่งหมายเหมือนกัน คือ ศาสนาเป็นที่พึ่งและเป็นแนวทางในการใช้ชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะเป็นที่พึ่งในขณะเจ็บป่วย



คนศาสนาพุทธก็อยากให้คุณพระคุณเจ้าคุ้มครองยามเจ็บป่วย คนมุสลิมก็ต้องการคุ้มครองจากอัลลอฮ์เป็นเจ้าของ และมีความเชื่อมั่นศรัทธาว่าสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าอนุมัติเป็นสิ่งที่ดีมีประโยชน์ ส่วนสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าห้ามเป็นสิ่งที่มิพึงภัยและมีโทษ ฉะนั้น ในบทที่ ๒ จะเป็นรายละเอียดที่บ่งบอกว่าจะพัฒนาอาหารฮาลาลอย่างไรจึงจะถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม

ทั้งนี้ บทบาทนักโภชนาการ หรือ นักกำหนดอาหาร จึงจำเป็นต้องเป็นผู้นำการพัฒนาคุณภาพอาหารสำหรับผู้ป่วย ที่สามารถตอบโจทย์การรักษาตามแผนการรักษาทางการแพทย์ ได้อย่างถูกต้องด้วยจรรยาบรรณ คุณธรรม ชี้นำการดูแลเรื่องอาหารที่บริโภคนั้นเจ็บป่วยได้อย่างถูกต้องต่อผู้ป่วยทุกชาติ ทุกศาสนา ทุกเพศ ทุกวัย และให้มีความเป็นไปได้ตามยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๕๗ - ๒๕๖๐ ประเด็นยุทธศาสตร์เพื่อเสริมสร้างระบบสุขภาพให้มีคุณภาพและมาตรฐาน และมีการบริหารจัดการสุขภาพอย่างมีธรรมาภิบาล ภายใต้หลักการ “สุขภาพดี เริ่มต้นที่นี่” (Good Health Starts Here) เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี โดยมีเป้าหมายตามข้อ ๔ คือ ประชาชนทุกกลุ่มวัย มีพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม สามารถลดภาระโรคและภัยคุกคามตลอดจนได้รับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ต่อไป





## บทที่ ๑

### ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม

ในคู่มือเล่มนี้จะขอก้าวโดยย่อ เฉพาะที่มีความจำเป็นและจะเป็นแนวทางการพัฒนาที่ผู้ปฏิบัติจะปฏิบัติอย่างเคร่งครัด เนื้อหาอย่างละเอียดท่านสามารถอ่านได้ในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๗

#### คำว่า “ฮาลาล” คืออะไร ?

คำว่า “ฮาลาล” เป็นคำภาษาอาหรับมีความหมายทั่วไปว่า อนุมัติ เมื่อนำมาใช้ในทางศาสนา จะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาอนุมัติ (เช่นอนุมัติให้กิน อนุมัติให้ดื่ม อนุมัติให้ทำ อนุมัติให้ใช้สอย เป็นต้น)

“อาหารฮาลาล” คือ อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำผสมปรุง ประกอบ หรือแปรรูปตามศาสนบัญญัติ

“ฮาลาล” เป็นคำที่มีความหมายตรงข้ามกับคำว่า “หะรอม” ที่มีความหมายทั่วไปว่า ห้าม และเมื่อนำมาใช้ในทางศาสนาจะมีความหมายว่า สิ่งที่ศาสนาห้าม

ตอยยิบ (Toyyib) แปลว่า ดี มีคุณค่า ปราศจากอันตราย

มัสบูฮ (Musbuh) แปลว่า เคลือบแคลงสงสัยว่าฮาลาลหรือหะรอม

นบีมุฮัมมัด (ซ.ล.) ได้สอนว่า “ฮาลาล คือ สิ่งที่อัลลอฮ์ทรงอนุมัติให้เป็นสิ่งที่ถูกต้องในคัมภีร์ของพระองค์ และหะรอม คือสิ่งที่พระองค์ได้ทรงห้ามไว้ และที่เกี่ยวกับที่พระองค์ทรงนิ่งเฉยนั้น พระองค์ได้ทรงอนุมัติให้เป็นความโปรดปรานแก่ท่าน” สิ่งฮาลาลย่อมขัดแย้งและสิ่งหะรอมก็ขัดแย้ง แต่ระหว่างทั้งสองดังกล่าวมีสิ่งที่ไม่ชัดเจนอยู่ ซึ่งคนส่วนมากไม่รู้

การอนุมัติสิ่งใด หรือการห้ามสิ่งใดในศาสนาอิสลามเป็นประกาศิตที่มาจากอัลลอฮ์เป็นเจ้าของ และมาจากศาสนทูตของพระองค์เท่านั้น ถือเป็นหลักสำคัญที่มุสลิมทุกคนต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดโดยไม่ต้องค้นหาเหตุผลการอนุมัติ หรือเหตุผลการห้ามแต่อย่างใดเมื่อพระผู้เป็นเจ้าของเขาไม่ได้แจ้งไว้ เพราะมุสลิมมีความเชื่อมั่นศรัทธาว่าสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าของเขาอนุมัติเป็นสิ่งที่ดีมีประโยชน์ส่วนสิ่งที่พระผู้เป็นเจ้าของเขาห้ามเป็นสิ่งที่มิพึงภัยและมีโทษ พระผู้เป็นเจ้าของเขาผู้สร้างมนุษย์ขึ้นมาทราบดีถึงสิ่งที่ประเสริฐและเป็นโทษต่อมนุษย์ พระองค์จึงอนุมัติสิ่งที่ประเสริฐและห้ามสิ่งที่โทษ

#### อิสลามอนุญาตสิ่งที่ดีมีเป็นประโยชน์

ขณะที่ศาสนาอิสลามมาปรากฏสภาพของมนุษย์ก็ยังคงเป็นอยู่อย่างที่กำลังกล่าวในเรื่องของการบริโภคเนื้อสัตว์ทุกชนิดเป็นสิ่งต้องห้าม ดังนั้นอัลลอฮ์จึงได้ชี้แนะมนุษย์ชาติทั้งมวลว่า

“มนุษย์ชาติทั้งหลายเอ๋ย จงบริโภคสิ่งอนุมัติจากที่มีอยู่ในแผ่นดิน และอย่าปฏิบัติตามรอยเท้าของมารร้ายชัฎอน เพราะแท้จริงมันเป็นศัตรูของพวกเจ้าอย่างชัดเจน” (อัลอะกอเราะห์ : ๑๖๘)



อัลลอฮ์เรียกพวกเขาในฐานะ “มนุษยชาติ” ให้บริโภคอาหารที่ดีที่พระองค์ได้จัดทรงจัดหาไว้ให้ พวกเขาบนโลกอันเปรียบได้เสมือนโต๊ะอาหารขนาดใหญ่ และห้ามพวกเขาไม่ให้เจริญรอยตามแนวทางของมารชัยตอนที่ล่อลวงผู้คนให้ห้ามปรามสิ่งดีมีประโยชน์ และมันจะชักนำมนุษย์ไปสู่กับดักแห่งการทำลายตนเอง หลังจากนั้นอัลลอฮ์ได้แนะนำบรรดาผู้มีศรัทธา โดยเฉพาะว่า

โอ้บรรดาผู้มีศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่ดีทั้งหลาย ที่เราได้ประทานให้เป็นปัจจัยยังชีพแก่พวกท่าน และพวกท่านจงขอบคุณอัลลอฮ์ถ้าหากพวกท่านเคารพภักดีแต่พระองค์เท่านั้น ที่จริงพระองค์ได้ทรงห้ามพวกท่านเฉพาะแต่เพียง ซากสัตว์ เลือด เนื้อของสุกร สัตว์ที่ถูกเชือดบูชาโดยไม่มีเจตนาชัดเจน และไม่ใช่ว่าเป็นการละเมิดก็ไม่มีบาปตกแก่พวกท่าน แท้จริงอัลลอฮ์เป็นผู้ทรงอภัยยิ่ง ผู้ทรงเมตตาเสมอ (อัลละกอเราะห์ : ๑๗๒-๑๗๓)

คำประกาศนี้มุ่งเฉพาะผู้มีศรัทธาเท่านั้น อัลลอฮ์บัญชาใช้พวกเขาให้บริโภคสิ่งที่ดีที่พระองค์ได้ทรงจัดไว้เป็นปัจจัยยังชีพพวกเขา และให้พวกเขามีสำนึกในความกรุณาของพระองค์ จากนั้นพระองค์ได้ทรงอธิบายต่อไปว่า พระองค์ไม่ได้ห้ามพวกเขาบริโภค ยกเว้นอาหารสี่อย่างที่ได้อ้างไว้ในโองการข้างต้น และอาหารที่มีระบุไว้ในโองการอื่นๆ และโองการที่ชัดเจนที่สุดที่พูดถึงอาหารสี่อย่างเป็นการเฉพาะคือ ตำราของอัลลอฮ์ ตาอาลาที่ว่า

“จงกล่าวเถิด (มุฮัมมัด) ฉันไม่พบว่าสิ่งใดที่ถูกเผยแก่ฉันเป็นสิ่งที่ต้องห้ามแก่ผู้ที่จะบริโภคมัน เว้นแต่สัตว์ที่ตายเอง หรือเลือดที่ไหลออก หรือเนื้อของสุกร เพราะแท้จริงมันเป็นสิ่งสกปรก หรือสัตว์ที่เป็นฝาแฝดที่เปลี่ยนนามอื่นไปจากอัลลอฮ์ขณะเชือด ดังนั้นผู้ใดตกอยู่ในภาวะคับขัน โดยไม่ได้เจตนาชัดเจนและไม่ใช่ว่าเป็นการละเมิด เพราะแท้จริงองค์อภิบาลของท่านเป็นผู้ทรงอภัยยิ่ง ผู้ทรงเมตตาเสมอ” (อัลอันอาม : ๑๔๕)

ทั้งนี้รายละเอียดในหลักศาสนบัญญัติอิสลาม กำหนดในเรื่องอาหารต้องห้ามเป็นสัตว์บก สัตว์น้ำและเครื่องดื่ม ควรได้ศึกษาเพิ่มเติมในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๗

## คำว่า “นะญิส” คืออะไร

นะญิส คือ สิ่งสกปรกอันเป็นที่น่ารังเกียจตามที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุกร ซากสัตว์ที่มีได้เชือด เป็นต้น

### ประเภทของนะญิส และวิธีชำระล้าง

๑. มุค็อฟพะพะห์ ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง ๒ ขวบ ไม่ได้กิน หรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้มึน นอกจาก น้ำนมของแม่ วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดนะญิสออกเสียก่อนแล้วใช้น้ำพรมบนรอยเปื้อนนะญิสนั้นให้ทั่วโดย ไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้

๒. มุตาวัสซิเตาะห์ ได้แก่ อาเจียน ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ซากสัตว์ และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน วิธีการชำระล้างให้เช็ดนะญิส ออกให้หมดเสียก่อนแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน ๑ ครั้งก็ได้ แต่ถ้า ๓ ครั้งจะดีกว่า

๓. มู่มือลล่าเซาะห์ ได้แก่ สุนัข สุกร วิธีการชำระล้าง ให้ล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน ๗ ครั้ง ซึ่ง ๑ ใน ๗ ครั้งนั้นต้องเป็นน้ำดินที่สะอาด (อนึ่ง ควรใช้น้ำดินในการล้างครั้งที่ ๑)

## น้ำที่ใช้ชำระล้าง

น้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการชำระล้างทำความสะอาดในขั้นตอนของการผลิต ดังนั้นน้ำที่ใช้ทำความสะอาด จะต้องสะอาดและสามารถนำมาทำความสะอาดได้

ตามบทบัญญัติตามหลักการศาสนาอิสลาม ซึ่งได้ จำแนกประเภทของน้ำเป็น ๔ ประเภท ดังนี้

๑. น้ำมุลัก คือ น้ำสะอาดและชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้ ได้แก่ น้ำ ๗ ชนิด คือ

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| ๑.๑) น้ำฝน น้ำค้าง   | ๑.๒) น้ำทะเล    |
| ๑.๓) น้ำแม่น้ำ       | ๑.๔) น้ำบ่อ     |
| ๑.๕) น้ำหิมะ น้ำแข็ง | ๑.๖) น้ำลูกเห็บ |
| ๑.๗) น้ำตาน้ำ        |                 |

๒. น้ำมุซัหมัซ คือ น้ำสะอาดที่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้และถูกแดดเผาให้ร้อน สามารถนำไปชำระล้างสิ่งอื่น ให้สะอาดได้แต่ไม่เหมาะสม

๓. น้ำมุสตะอุมัล คือ น้ำที่สะอาด แต่ใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ เช่น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดครั้งสุดท้าย ซึ่งไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส และไม่เกินปริมาณที่มีอยู่เดิม

๔. น้ำนะญิส คือ น้ำที่มีนะญิส (สิ่งสกปรกตามข้อบัญญัติอิสลาม) เจือปนอยู่และมีปริมาณน้ำไม่ถึง ๒๑๖ ลิตร (๒ กุลละห์) หรือหากมีปริมาณเกิน ๒๑๖ ลิตร แต่สภาพของน้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส จะนำไปใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกมิได้

## ข้อพึงระวังเกี่ยวกับการทำความสะอาดโดยการชำระล้าง

๑. สิ่งสกปรก (นะญิส) และวิธีทำความสะอาดตามบัญญัติอิสลาม มีความแตกต่างจากความรู้สึกรับรู้ของคนทั่วไป

๒. น้ำที่ใช้ชำระล้างสิ่งสกปรก (นะญิส) จะต้องเป็นน้ำสะอาดตามบัญญัติอิสลาม

๓. วิธีชำระล้างสิ่งสกปรก (นะญิส) แต่ละประเภทมีกฎเกณฑ์เฉพาะซึ่งต่างจากวิธีการทั่วไป เช่น จำนวนครั้งของการล้าง ต้องเป็นน้ำไหลผ่านหรือน้ำดินเป็นต้น

ทั้งนี้ควรได้ศึกษาเพิ่มเติมจากหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) ปี ๒๕๕๗

## อาหารในบทบัญญัติอิสลามที่เคร่งครัด ๕ ประการ

### ๑. บทบัญญัติในอิสลาม

บทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกระทำของมนุษย์ อันถือเป็นภาระหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด มี ๕ ประการ ดังนี้

๑. วาญิบ (واجب) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่างเด็ดขาด เช่น ละหมาดห้าเวลา ถือศีลอดเดือนรอมฎอน ปกปิดเอาระยะ และการรับประทานอาหารที่ฮาลาล เป็นต้น อีกทั้งวาญิบยังมี ๒ ลักษณะ คือ วาญิบอัยนีย์และวาญิบกิฟายีย์

๒. หะรอม (حرام) หมายถึง การห้ามอย่างเด็ดขาด เช่น ห้ามทำร้ายผู้อื่น ห้ามกินดอกเบ๊ยะ และห้ามรับประทานอาหารที่หะรอม เป็นต้น

๓. สุนัต (سنة) หมายถึง การบังคับใช้ให้กระทำอย่าง ไม่เด็ดขาด หรือส่งเสริมให้กระทำ เช่น การละหมาดสุนัต การถือศีลอดสุนัต การอ่านอัลกุรอาน และการบริจาคทั่วไป เป็นต้น

๔. มักรูฮ (مكروه) หมายถึง การห้ามอย่าง ไม่เด็ดขาด หรือการกระทำที่ไม่พึงประสงค์ เช่น การรับประทานอาหารที่มีกลิ่นจัด

๕. มุบาหฺ (مباح) หมายถึง การให้เลือกระหว่างจะกระทำหรือละเว้นโดยไม่มีการบังคับใดๆ เช่น กิจกรรมทั่วไป ได้แก่ การกิน การดื่ม การนั่ง การยืน การนอน

## ๒. มาตรฐานอาหารฮาลาล

ข้อกำหนดในมาตรฐานนี้ให้ความสำคัญ ๔ ด้าน ด้วยกัน คือ

### ๒.๑ วัตถุดิบ

ภายใต้บทบัญญัติศาสนาอิสลามจะถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดถูกต้องตามกฎหมาย เว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารดังกล่าว ซึ่งได้รับการพิจารณาว่า ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย

#### ๒.๑.๑ อาหารที่ได้จากสัตว์

- หมูและหมูป่า
- สุนัข ฐู และลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น

ที่คล้ายกัน

- นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกันอื่น ๆ
- สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เหย็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ

- สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่น ๆ
- ล่อ และลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง
- สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- สัตว์อื่นๆ ที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎหมายอิสลาม
- เลือด (โลหิต)



### ๒.๑.๒ อาหารที่ได้จากพืช

พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

### ๒.๑.๓ เครื่องดื่ม

- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษและอันตราย

### ๒.๑.๔ วัตถุดิบอาหาร

วัตถุดิบอาหารมีที่มาจากทั้ง ๓ แหล่ง คือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่มข้างต้น

## ๒.๒ กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องฮาลาลทุก ๆ ขั้นตอน และอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าใจเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๒.๒.๑ วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุดิบที่ต้องห้ามตามหลักการอิสลาม

๒.๒.๒ อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิสไม่ว่ามากหรือน้อย

๒.๒.๓ อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนด้วยนะญิส

๒.๒.๔ การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้าม

ในส่วนของการละเอียด เช่น การเตรียมวัตถุดิบ หลักเกณฑ์การเชือด และการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ได้อธิบายไว้ในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) ปี ๒๕๕๗

### ข้อเสนอแนะ

๑. พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาล เช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุญญ์ เป็นต้น
๒. ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม
๓. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ฮาลาล
๔. ภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดปราศจากนะญิส

## ๒.๓ การบรรจุภัณฑ์ และการขนส่ง

ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิต เลือกว่าวัตถุดิบ ส่วนประกอบสารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุ ภาชนะเก็บรักษาจะต้องฮาลาล ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

แนวปฏิบัติต่อสถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล มีดังนี้

๒.๓.๑ สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนະณิส มีระบบป้องกันสัตว์ต้องห้าม เช่น สุนัข สุนัข เข้าในบริเวณสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

๒.๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่ได้ร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล

๒.๓.๓ การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล

๒.๓.๔ การล้างสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เช่น

- น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้
- เปิดน้ำหรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง และทำให้เป็นนະณิสได้

ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุนัขหรือสุนัขเข้ามาปนเปื้อน เครื่องมือ อุปกรณ์ผ่านการใช้กับเนื้อสุกร เนื้อสุนัข หรือผลิตภัณฑ์จากสุกรและสุนัข รถขนส่งผ่านการบรรทุกสุกร หรือสุนัข ให้ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด ๗ ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดิน

#### ๒.๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล

- การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิต

- ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น

- ๑) ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร
- ๒) ทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ
- ๓) หลังรับประทานอาหาร โดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้น มีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม

๔) หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนนະณิส ซึ่งอาจจะนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้

## ขั้นตอนการล้างมือ ๗ ขั้นตอน ที่มีประสิทธิภาพ

ทุกขั้นตอนทำ ๕ ครั้ง สลับกันทั้ง ๒ ข้าง

(ที่มา-ของข้อมูล: สำนักโรคติดต่ออุบัติเหตุใหม่ กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข)

(ที่มาของภาพ: <http://healthypstoday.exteen.com/๒๐๑๐๐๘๐๘/entry>)

### ๑. ฝ่ามือถูกัน



### ๒. ฝ่ามือถูหลังมือและนิ้วถูขอกัน



### ๓. ฝ่ามือถูฝ่ามือและนิ้วถูขอกัน





#### ๔. หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ



#### ๕. ถูหัวแม่มือโดยรอบด้วยฝ่ามือ



#### ๖. ปลายนิ้วถูขวางฝ่ามือ



#### ๗. ถูรอบข้อมือและล้างด้วยน้ำสะอาด



- ควรสวมถุงมือในการประกอบอาหาร
- ควรสวมหมวกคลุมศีรษะกันเส้นผมตกลงในอาหาร

## ความสำคัญเกี่ยวกับ “ฮาลาลและอาหารฮาลาล” เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ฮาลาลในอิสลามมิได้หมายความว่าเพียงการบริโภคอาหารเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงวิถีการดำเนินชีวิตในทุกด้าน เพราะอิสลามคือระบอบแห่งการดำเนินชีวิตของมนุษย์ อาหารฮาลาลเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่ไม่ใช่มุสลิมหากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (หะรอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อาหารฮาลาลมีความสำคัญต่อมนุษย์และเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมทั่วโลก โดยเฉพาะการเข้าถึงบริการด้านสาธารณสุขของสมาชิกประชาคมอาเซียนต่อไป

### หลักพื้นฐานของฮาลาล-หะรอม ตามข้อบัญญัติอิสลาม

ปัจจุบันอาหารฮาลาล เป็นเรื่องที่ได้ได้รับความสนใจจากสังคมไทยเป็นอย่างมาก มิใช่เพียงแต่คนสุขภาพดีเท่านั้น แต่รวมไปถึงผู้ที่อยู่ในภาวะเจ็บป่วยด้วย โดยเฉพาะโรงพยาบาลต้องตระหนักถึงการดำเนินการกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการรับรองฮาลาล พ.ศ. ๒๕๔๔ และฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๔๕ โดยผ่านการตรวจสอบและการรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด แล้วแต่กรณี และหากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ “เครื่องหมายรับรองฮาลาล” จะต้องได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยอำนาจหน้าที่ในการตรวจรับรองและอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล เป็นอำนาจหน้าที่ขององค์กรศาสนาอิสลามเท่านั้น คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยและคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

**อาหารฮาลาล (Halal Food)** หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งเป็นการรับประกันว่า ชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ

รายละเอียดเพิ่มเติมในหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)



## บทที่ ๒

### แนวทางการพัฒนา/ปรับปรุง “สถานที่ประกอบอาหารฮาลาล ในโรงพยาบาล”

ปัจจุบันงานโภชนาการในโรงพยาบาล ต้องปรับบทบาทภารกิจให้ชัดเจนเพื่อปฏิบัติงาน ตามบทบาทภารกิจที่สำนักงาน ก.พ.กำหนดให้เป็นสาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพและการแพทย์ โดยการกำหนดเนื้อหาให้สอดคล้องกับโครงสร้างการบริหารงานโภชนาการ ซึ่งจากเดิมเรียก “ฝ่ายโภชนาการ” ได้ผ่านการพิจารณาจาก กพร. กระทรวงสาธารณสุข ปรับเปลี่ยนเป็น “กลุ่มงานโภชนาการ” ในโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป และในโรงพยาบาลชุมชนปรับเปลี่ยนเป็น “งานโภชนาการ” จึงเป็นภารกิจที่นักโภชนาการ และโภชนากร ต้องปรับกระบวนการปฏิบัติงานตามมาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล ทั้งนี้ได้ปรับลักษณะการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข นโยบายเร่งด่วนของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เช่น นโยบายอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล นโยบายอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยมุสลิม ซึ่งอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยมุสลิมนั้นจำเป็นต้องมีสถานที่เฉพาะไม่ปนเปื้อนกับอาหารผู้ป่วยไทยพุทธ เนื่องจากข้อจำกัดด้านศาสนาอิสลาม ซึ่งมุสลิมให้ความสำคัญและเคร่งครัด จึงนำแนวทางการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล ซึ่งให้มีมาตรฐานเดียวกันกับมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วย ของกลุ่มงาน/งานโภชนาการ และเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานเตรียมพร้อมที่จะเป็นนักกำหนดอาหาร โดยนำแนวทางการดำเนินงานมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (NSH-๒๕๕๐) และการประเมินมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ANSH-๒๕๕๐) ซึ่งจะต้องปฏิบัติงานให้ครอบคลุมทั้งหมด ๖ ด้าน ดังนี้

- ด้านการบริหารจัดการองค์กร
- ด้านการบริหารและพัฒนาบุคลากร
- ด้านการบริหารทรัพยากร
- ด้านงานควบคุมคุณภาพการผลิตและบริการอาหารผู้ป่วย
- ด้านกิจกรรมทางคลินิกและการเผยแพร่ความรู้
- ด้านงานพัฒนาคุณภาพและวิจัย

ในด้านโครงสร้างได้กำหนดตามแนวทางการพัฒนางานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ด้านโครงสร้าง (NSH-S-๒๕๕๐) และครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในแนวทางโภชนาการระบบบริการทุติยภูมิ และตติยภูมิ (๒๕๔๙) ทั้งนี้ควรศึกษาประเด็นการพัฒนา ดังนี้



## ๑. ปัจจัยนำเข้า ประกอบด้วย

- ๑.๑ โครงสร้าง
- ๑.๒ สิ่งแวดล้อม
- ๑.๓ ครุภัณฑ์
- ๑.๔ บุคลากร

### ๑.๑ โครงสร้าง

งานโภชนาการ เป็นงานบริการอันหนึ่งของโรงพยาบาล ประกอบด้วย กิจกรรม การสั่งซื้ออาหาร การตรวจรับอาหาร การเก็บวัสดุเครื่องบริโภค การล้างภาชนะและอุปกรณ์ การเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัด และการเสิร์ฟอาหาร ฉะนั้น โครงสร้างของหน่วยงานโภชนาการของโรงพยาบาล จะแบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ

#### ๑.๑.๑ ที่ตั้ง

- ไม่อยู่ห่างจากอาคารผู้ป่วยใน แต่ต้องห่างจากหน่วยงานที่มีแนวโน้มในการเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรค เช่น โรงซักฟอก บ่อบำบัดน้ำเสีย และห้องเก็บศพ
- ไม่ตั้งในบริเวณที่มีอาคารหนาแน่น

#### ๑.๑.๒ การสัญจร

##### ๑.๑.๒.๑ การสัญจรกับหน่วยงานอื่น

- สัญจรผ่านทางเชื่อมที่มีหลังคาคลุม (COVER WAY)
- ทางสัญจรต้องเรียบ และมีความลาดใน (Slope) ไม่เกิน ๑:๙ ในกรณี  
ที่ทางสัญจรทางลาดยาวไม่เกิน ๓ เมตร และไม่เกิน ๑:๑๒ ในกรณี  
ทางสัญจรทางลาดอยู่ระหว่าง ๓-๖ เมตร

##### ๑.๑.๒.๒ การสัญจรภายใน

เป็นการสัญจรแบบทางเดียว (One way traffic) เพื่อลดการปนเปื้อนของอาหารจากเขตสกปรกไปเขตสะอาด

#### ๑.๑.๓ การกำหนดพื้นที่/บริเวณ

##### เขตปฏิบัติงาน

##### ก. เขตปนเปื้อน

- บริเวณล้างภาชนะ
- บริเวณตรวจรับอาหารดิบ

##### ข. เขตกึ่งสะอาด

- บริเวณเตรียม ปรุงและจัดอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

##### ค. เขตกึ่งสะอาดปราศจากเชื้อ

- บริเวณเตรียมและผลิตอาหารทางสายให้อาหาร

### เขตสำนักงาน

- ห้องทำงาน (Office)
- ห้องให้โภชนศึกษา
- ห้องประชุม
- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า, รองเท้า
- ห้องอาบน้ำ/สุขา

## ๑.๒ สิ่งแวดล้อม

### ๑.๒.๑ ด้านโครงสร้าง

- ทางสัญจรของบริเวณจัดอาหารต้องติดกับบริเวณปรุงอาหาร
- ทางสัญจรของอาหารที่จัดเตรียมแล้ว ต้องแยกออกมาเฉพาะส่วน ไม่ปะปนกับทางสัญจรของเจ้าหน้าที่และบุคคลภายนอก
- บริเวณเก็บพัสดุบริเวณต้องเป็นระบบปิด มีพื้นที่และพื้นที่ว่างพอในการจัดเก็บและสะดวกในการขนย้าย ตลอดจนมีการไหลเวียนอากาศที่ดี
- บริเวณเก็บวัสดุเครื่องบริเวณต้องออกแบบให้เข้าถึงได้สะดวก ง่ายต่อการขนย้าย มีชั้นจัดเก็บที่ดี เป็นไปตามมาตรฐาน ไม่มีซอก หรือมุมที่จะทำให้ยากต่อการทำความสะอาด
- วัสดุบริเวณต้องไม่วางบนพื้นห้องมีชั้นเก็บต้องวัสดุประเภทอาหารแห้งที่บรรจุปิดสนิท วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และวัสดุอาหารอื่น วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ผนัง เพดาน และพื้นมีผิวเรียบ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงทนทานทำความสะอาดได้ง่าย สิ่งที่ติดผ่านผนังและพื้นห้องต้องไม่ขยับ และสูงจากผิวของผนังและเพดานไม่ต่ำกว่า ๓๐ เซนติเมตร และคลุมด้วยวัสดุเดียวกับผนังและพื้นห้อง
- สีที่ใช้กับผนังและเพดาน ต้องเป็นสีโทนอ่อน
- เพดานของห้องต้องไม่ติดผ้า
- มีประตูและหน้าต่างที่สามารถป้องกันแมลงและสัตว์นำโรคได้ในกรณีที่มีมุงลวดสามารถถอดทำความสะอาดได้ง่าย ทนทานต่อการใช้งาน
- มีอ่างล้างมือทุกบริเวณที่มีมือมีการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงาน
- ระบบท่อต่าง ๆ ต้องไม่วางบนพื้นห้อง
- บริเวณปรุงอาหารต้องติดตั้ง ปล่องดูดควัน (Hoods) เหนือเตาแก๊สปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทนทานต่อการสีกร่อนและถอดทำความสะอาดได้ง่าย
- มีระบบดักไขมันที่มีประสิทธิภาพ
- มีรางระบายที่ดี (พื้นเรียบ มีความลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง)
- มีสถานที่เก็บแก๊สหุงต้มที่ปลอดภัย

### ๑.๒.๒ การไหลเวียนอากาศ

- มีการไหลเวียนอากาศภายในและภายนอกได้ดี

### ๑.๒.๓ อุณหภูมิในการเก็บอาหาร

- อาหารทั่วไปอยู่ระหว่าง ๑-๕ องศาเซลเซียส
- อาหารแช่แข็งจะเก็บอยู่ที่ -๑๕ องศาเซลเซียส ถึง -๑๘ องศาเซลเซียส
- ส่วนไอศกรีมอยู่ที่ -๑๒ องศาเซลเซียส

### ๑.๒.๔ แสงสว่าง อยู่ระหว่าง ๒๐๐-๕๐๐ ลักซ์ (LUX) ขึ้นกับลักษณะงาน นั้น ๆ

### ๑.๒.๕ ระดับเสียง ต้องไม่เกิน ๓๕ เดซิเบล

## ๑.๓ ครุภัณฑ์

### • ส่วนปฏิบัติงาน

#### ๑.๓.๑ บริเวณล้างภาชนะ

- โต๊ะรองรับเศษอาหาร
- โต๊ะ Stainless steel สำหรับวางภาชนะอุปกรณ์
- อ่าง Stainless steel ชนิด ๒ ตอน
- เครื่องทำน้ำร้อนเพื่อลวกภาชนะ (อุณหภูมิ มากกว่า ๗๕ องศาเซลเซียส) ในกรณีที่ไม่มีเครื่องล้างจาน
- เครื่องล้างจานอัตโนมัติ (Nobler) พร้อมเครื่องอบแห้ง (Drying Cabinet)
- ชั้นคว่ำภาชนะทำด้วย Stainless steel
- รถเข็นภาชนะสะอาด ทำด้วย Stainless steel
- อ่างล้างมือ
- เครื่องล้างขวด (ไม่ควรใช้ร่วมกับหน่วยจ่ายกลาง)

#### ๑.๓.๒ บริเวณตรวจรับอาหารดิบ

- อ่างล้างอาหารดิบ ทำด้วย Stainless steel
- รถเข็นอาหารดิบ ทำด้วย Stainless steel
- เครื่องชั่งน้ำหนัก
- โต๊ะพักวัสดุอาหารพร้อมชั้นวางของทำด้วย Stainless steel

#### ๑.๓.๓ บริเวณเตรียม อาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

- อ่างล้างมือ
- โต๊ะเตรียมอาหาร ทำด้วย Stainless steel
- ชั้นวางของ ทำด้วย Stainless steel
- อ่างล้าง ๒ ตอน ทำด้วย Stainless steel
- รถลำเลียงอาหารดิบ ทำด้วย Stainless steel

#### ๑.๓.๔ บริเวณปรุงอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

- อ่างล้างมือ
- โต๊ะเตรียมอาหาร ทำด้วย Stainless steel
- ชั้นวางภาชนะ-อุปกรณ์ ทำด้วย Stainless steel
- ชั้นวางหรือรถเข็นเครื่องปรุงรส ทำด้วย Stainless steel
- เตาแก๊สพร้อม Hoods มีถึงกรองที่ถอดทำความสะอาดได้
- รถลำเลียงอาหารที่ปรุงแล้ว ทำด้วย Stainless steel
- เตาแก๊สพร้อม Hood ชนิดถอดตัวกรองออกทำความสะอาดได้

#### ๑.๓.๕ บริเวณจัดอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

- โต๊ะ/เคาเตอร์จัดอาหาร ทำด้วย Stainless steel
- รถขนส่งอาหารผู้ป่วยแบบปิดมิดชิด ทำด้วย Stainless steel
- เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเอียด (หน่วยจัดอาหารเฉพาะโรค)

#### ๑.๓.๖ บริเวณให้อาหารทางสายให้อาหาร

- โต๊ะเตรียมและจัดอาหาร
- อ่างล้างมือ
- รถเข็นขนส่งขวดอาหารสะอาด
- เครื่องทำให้ปราศจากเชื้อแบบ Dry heat (Hot Air Oven)
- เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเอียด
- เครื่องปั่นอาหาร
- หม้อต้มน้ำร้อนไฟฟ้า

#### ๑.๓.๗ บริเวณเก็บวัสดุเครื่องบริโภค

- ตู้เย็น (สำหรับอาหารสด)
- ชั้นวาง (สูงจากพื้น ๓๐ เซนติเมตร) ทำด้วย Stainless steel
- ชั้นวางข้าวสาร (สูงจากพื้น ๓๐ เซนติเมตร)

### ● สำนักงาน

#### ๑.๓.๑ ห้องทำงาน

- อุปกรณ์สำนักงานพร้อมชุด
- คอมพิวเตอร์
- อุปกรณ์สื่อสาร

#### ๑.๓.๒ ห้องประชุม

- อุปกรณ์สื่อสาร
- อุปกรณ์การประชุม

### ๑.๓.๓ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า/รองเท้า

- Locker/ตู้เก็บเสื้อผ้า
- ตู้วางรองเท้า

### ๑.๓.๔ บริเวณอาบน้ำ/ห้องสุขา

- อุปกรณ์ครบถ้วน

### ๑.๓.๕ ห้องให้โภชนศึกษา (อาจารย์ในห้องประชุม)

- โต๊ะเก้าอี้พร้อมชุด
- ตู้เก็บเอกสาร
- ตู้เก็บอุปกรณ์สื่อการสอน

## ๑.๔ บุคลากร

- ๑.๔.๑ หัวหน้าหน่วยงาน (จำนวน ๑ คน)
- ๑.๔.๒ นักวิชาการโภชนาการ (จำนวน ๓ คน)
- ๑.๔.๓ พนักงานธุรการ (จำนวน ๑ คน)
- ๑.๔.๔ พนักงานให้บริการอาหาร
- ๑.๔.๕ พนักงานเตรียม/จัดอาหาร
- ๑.๔.๖ พนักงานปรุงอาหาร
- ๑.๔.๗ พนักงานจัดเก็บวัสดุเครื่องบริโภค
- ๑.๔.๘ พนักงานล้างทำความสะอาด

หมายเหตุ : ส่วนสำนักงานอาจปรับให้เหมาะสมกับพื้นที่ที่มีอยู่เดิมโดยจัดให้มีบริเวณที่จำเป็นต้องมีเป็นหลัก และหากมีพื้นที่มากพอก็ควรกำหนดให้มีตามมาตรฐานที่กำหนด

## ๒. แนวทาง (Guideline) การปฏิบัติงาน

- ๑. มาตรฐานงานโภชนาการ ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๐
- ๒. แนวทางการพัฒนาอาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๒
- ๓. มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๗
- ๔. มาตรฐานอาหารปลอดภัย ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๗

## แนวทางการกำหนดสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

มาตรฐานอาคารสถานที่ที่จะปรับปรุงให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากลและถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม

โดยคำนึงถึงโครงสร้างของงานผลิตอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลแบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ

- สถานที่ตั้ง
- การสัญจร
- การกำหนดพื้นที่ภายในหน่วยงาน



## สถานที่ตั้ง

- ต้องอยู่ไม่ห่างจากอาคารผู้ป่วยใน แต่ต้องห่างและแยกต่างหากจากหน่วยงานที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร เช่น โรงซักฟอก บ่อบำบัดน้ำเสีย ห้องเก็บศพ เป็นต้น
- ต้องไม่ตั้งในบริเวณที่มีอาคารหนาแน่นและน้ำท่วมถึง

## การสัญจร

### ๑. การสัญจรกับหน่วยงานอื่น

- ทางสัญจรต้องเรียบ ไม่มีหลุมกีดขวาง ในกรณีทางสัญจร ทางลาดยางไม่เกิน ๓ เมตร ควรมีความลาดใน (Slope) ไม่เกิน ๑:๙ แต่หากทางสัญจรทางลาดอยู่ระหว่าง ๓-๖ เมตร ควรมีความลาดในไม่เกิน ๑:๑๒
- บริเวณทางสัญจรเชื่อมต่อระหว่างอาคารที่ขนส่งอาหารปรุงสุกผ่านต้องมีหลังคาคลุมตลอด (Cover way)

### ๒. การสัญจรภายในหน่วยงาน

- ต้องเป็นการสัญจรแบบทางเดียว (One way traffic) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารจากเขตปนเปื้อนไปเขตสะอาด
- ทางสัญจรที่ขนส่งอาหารปรุงสุกต้องแยกออกเป็นเฉพาะส่วน ไม่ปะปนกับทางสัญจรของเจ้าหน้าที่และบุคคลภายนอกที่จะเข้าสู่หน่วยงาน

## การกำหนดพื้นที่ภายในหน่วยงาน

พื้นที่เขตปฏิบัติงาน แบ่งออกเป็น ๓ เขต โดยแบ่งเป็นสัดส่วนแยกจากกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในอาหารปรุงสุก ดังนี้

### ก. เขตปนเปื้อน (Low care area) ได้แก่

- บริเวณตรวจรับวัตถุดิบ
- บริเวณล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
- บริเวณล้างภาชนะและอุปกรณ์
- บริเวณที่พักขยะนอกอาคาร

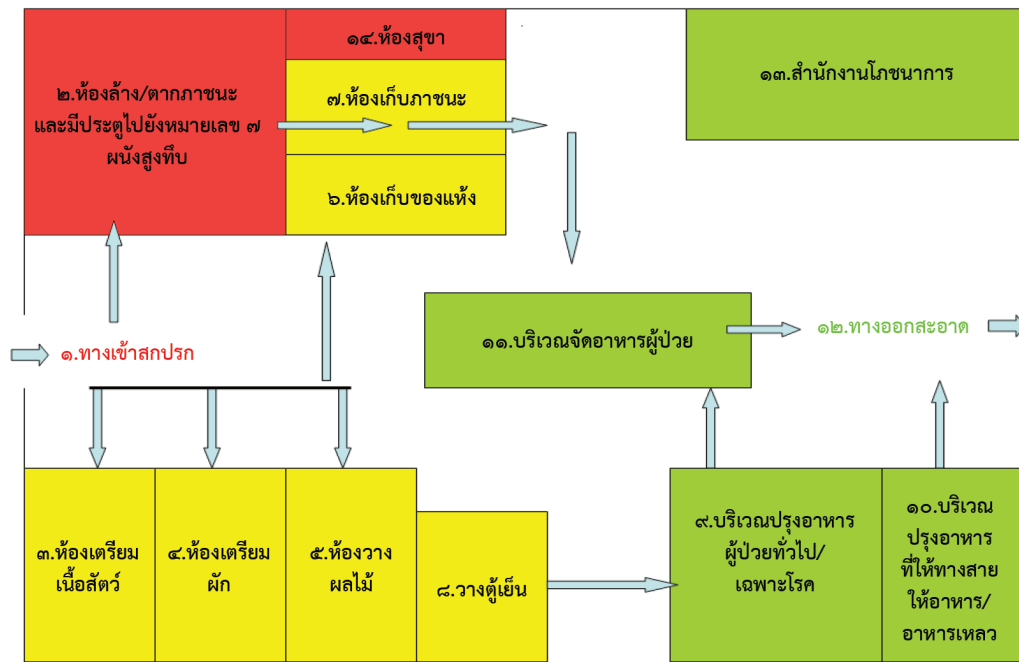
### ข. เขตกึ่งสะอาด (Transitional area) ได้แก่

- บริเวณเก็บวัตถุดิบ
- บริเวณเตรียมอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค
- บริเวณผลิตอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

### ค. เขตควบคุมความสะอาดพิเศษ/เขตเข้มงวด (High care area)

- บริเวณจัดอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมบริโภค
- บริเวณที่พักรถขนส่งพร้อมบริการอาหารผู้ป่วย
- บริเวณเตรียมและผลิตอาหารทางสายให้อาหาร

- แบบแปลนเป็นตัวอย่างการจัดพื้นที่ ต้องเป็นการสัญจรแบบทางเดียว (One way traffic) พอสังเขป ดังนี้



หมายเหตุ สีแดง คือ เขตปนเปื้อน (Low care area)  
 สีเหลือง คือ เขตกึ่งสะอาด (Transitional area)  
 สีเขียว คือ เขตควบคุมความสะอาดพิเศษ/เขตเข้มงวด (High care area)

- วัสดุที่ใช้ตัวอาคาร แข็งแรง บริเวณภายในผนังควรโปร้งระบายอากาศได้ดี ไม่กั้นเป็นผนังทึบ สามารถมองเห็นการปฏิบัติงานได้ โดยเฉพาะห้องเก็บของ

หมายเหตุ	หมายเลข ๑	ทางเข้าอาหาร/ภาชนะสกปรก
	หมายเลข ๒	ห้องล้างภาชนะ
	หมายเลข ๓	ห้องเตรียมเนื้อสัตว์ (ห้อง ๓-๕ มีประตูเลื่อนผ่านได้ และมีอ่างล้าง/เขียง/อุปกรณ์ประจำห้อง)
	หมายเลข ๔	ห้องเตรียมผัก
	หมายเลข ๕	ห้องเตรียมผลไม้
	หมายเลข ๖	ห้องเก็บของแห้ง มีประตูโปร่งใส
	หมายเลข ๗	ห้องเก็บภาชนะ
	หมายเลข ๘	แท่นวางตู้เย็น (มีรางระบายน้ำรอบ ๆ เพื่อระบายน้ำจากตู้เย็น)
	หมายเลข ๙	บริเวณปรุงอาหารผู้ป่วย
	หมายเลข ๑๐	ประกอบอาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร/อาหารเหลว
	หมายเลข ๑๑	บริเวณจัดอาหารผู้ป่วย
	หมายเลข ๑๒	ประตูทางออกอาหารสะอาด
	หมายเลข ๑๓	สำนักงานโภชนาการ/ประตูเข้า/ออก
	หมายเลข ๑๔	ห้องสุขา มีประตูทางเข้าอยู่ด้านนอก

ขนาดของห้องที่จะปรับปรุงอยู่ที่ขนาดของโรงพยาบาล แบบแปลนติดต่อเจ้าหน้าที่กองแบบแผน  
กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ ที่ประจำเขต/จังหวัดของท่าน

### เกณฑ์กำหนดพื้นที่ใช้สอยภายในกลุ่มงาน/งานโภชนศาสตร์ (พื้นที่ต่อตารางเมตร)

พื้นที่ปฏิบัติงาน	ขนาดโรงพยาบาล		
	๕๐ เตียง	๕๐๐ เตียง	๑,๐๐๐ เตียง
<b>พื้นที่เขตปฏิบัติงาน</b>			
๑. บริเวณตรวจรับอาหาร	๑๖	๒๕	๓๐
๒. บริเวณเก็บพัสดุบริโภค	๒๔	๓๑	๓๘
๓. บริเวณเก็บพัสดุภาชนะ-อุปกรณ์	๙	๑๒	๑๖
๔. บริเวณเตรียมอาหาร			
๔.๑ บริเวณเตรียมผัก-ผลไม้	๒๐	๓๖	๕๐
๔.๒ บริเวณเตรียมเนื้อสัตว์-ห้องเย็น	๑๔	๑๔	๒๐
๕. บริเวณปรุงอาหารทั่วไป			
๕.๑ บริเวณเตาประกอบอาหาร	๑๘	๓๘	๕๕
๕.๒ บริเวณหุงข้าว	๑๒	๑๘	๒๔
๖. บริเวณจัดบริการอาหารทั่วไป	๔๕	๕๗	๘๘
๗. บริเวณผลิตอาหารเฉพาะโรค	๑๘	๒๔	๓๕
๘. บริเวณจัดบริการเฉพาะโรค	๖	๑๒	๑๖
๙. บริเวณล้างภาชนะ/เก็บรถ/พักเศษอาหาร	๓๕	๕๐	๗๕
๑๐. บริเวณเก็บภาชนะ	๙	๑๕	๒๕
๑๑. บริเวณผลิตอาหารทางสายให้อาหาร (ติดเครื่อง ปรับอากาศ)	๑๒	๑๒	๑๔
๑๒. ห้องผสมนม (ถ้ามี)	๑๒	๑๒	๑๔

พื้นที่ปฏิบัติงาน	ขนาดโรงพยาบาล		
	๕๐ เตียง	๕๐๐ เตียง	๑,๐๐๐ เตียง
<b>พื้นที่เขตสำนักงาน</b>			
๑๓. ห้องทำงาน (ติดเครื่องปรับอากาศ)	๒๑	๓๕	๖๓
๑๔. ห้องสอนและสาธิตอาหารและโภชนาการ/ ห้องประชุม (ติดเครื่องปรับอากาศ)	๒๐	๔๐	๖๐
๑๕. ห้องอาหาร-พักผ่อนเจ้าหน้าที่	๒๐	๓๐	๔๐
๑๖. ห้องนอนเวร (แยกชาย-หญิง)	๙	๑๒	๒๑
๑๗. ห้องน้ำ/สุขา/ลิ้นชักเกอร์/ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า (แยกชาย-หญิง)	๓๐	๔๕	๖๐
<b>พื้นที่บริการอาหารเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล</b>			
๑๘. ห้องอาหารโรงพยาบาล	๑๕๐	๓๐๐	๔๕๐

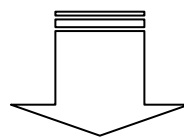
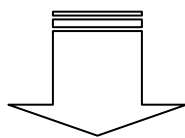
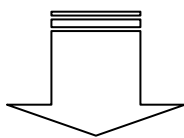
(อ้างอิงจาก: แนวทางการดำเนินงานด้านอาคาร ครุภัณฑ์ และสุขาภิบาลอาหารของฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป. กองโรงพยาบาลภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. ๒๕๔๑.)



## แนวทางการดำเนินการพัฒนาอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล

### ๑. แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนามาตรฐานในโรงพยาบาล

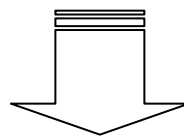
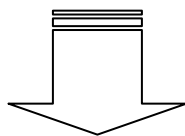
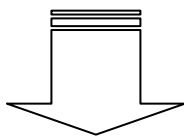
- เกณฑ์มาตรฐานอาหารฮาลาล
  - ๑. ต้องมีกรรมการอย่างน้อย ๑ คน นับถือศาสนาอิสลาม
  - ๒. ต้องมีที่ปรึกษาคณะกรรมการอย่างน้อย ๑ คน มาจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด
- บทบาทหน้าที่
  - ๑. อบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนให้มีความรู้ตามมาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลและดำเนินการพัฒนา
  - ๒. สุ่มประเมินมาตรฐานอาคารในโรงพยาบาลตามมาตรฐานฮาลาลฉบับกระทรวงสาธารณสุขอย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง



๒. โรงพยาบาลที่เข้าร่วมโครงการประเมินตนเองตามแบบประเมินมาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข

๓. ปรับปรุงส่วนขาดตามแนวทางและหลักเกณฑ์ในมาตรฐาน

๔. เตรียมพร้อมเพื่อการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานจากคณะกรรมการฯ ระดับจังหวัด



๕. คณะกรรมการระดับจังหวัดตรวจประเมินเบื้องต้น

๖. คณะกรรมการระดับจังหวัด ตรวจประเมินและรับรอง (สาธารณสุขจังหวัด และคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด) ๔ เดือน/ครั้ง

๗. คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และคณะทำงานของกระทรวงสาธารณสุข รับรองเป็นสถานที่ประกอบอาหารมาตรฐานฮาลาล (รับรองสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล)

๘. คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (อนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล)





## บทที่ ๓

### การประเมินสู่มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วย ในโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลเป็นสถานที่ ที่ควรเฝ้าระวังเรื่องความสะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมต่างๆ แม้กระทั่งสัตว์ที่เป็นพาหะของโรค เช่น หนู แมลงสาบ แมลงวัน แมว สุนัข ดังนั้น อาคารสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย จึงจำเป็นต้องเป็นอาคารแบบปิด ไม่มี ฝุ่นละอองปนเปื้อน และสามารถป้องกันสัตว์นำโรคดังกล่าวได้ การจัดสถานที่ให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาล อาหาร และถูกต้องตามหลักการจัดอาคารสถานที่ของกองแบบแผน กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้มี พื้นที่ปฏิบัติงานแบ่งเป็นสัดส่วนแยกจากกัน คือ เขตปนเปื้อน (Low care area) เขตกึ่งสะอาด (Transitional area) และเขตควบคุมความสะอาดพิเศษ/เขตเข้มงวด (High care area) เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในอาหารปรุงสุก สิ่งเหล่านี้เป็นเรื่องจำเป็นในสถานที่ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ที่มีภาวะร่างกายอ่อนแอ เสี่ยงต่อการติดเชื้อ และเกิดภาวะแทรกซ้อนได้ง่าย ดังนั้นการประเมินอาคาร สถานที่ ให้ได้มาตรฐานจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่นักโภชนาการ/โภชนากร นักกำหนดอาหาร หรือผู้รับผิดชอบ ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานกำหนดอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินตนเองอย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง เพื่อการปรับปรุง พัฒนาในส่วนที่ขาด หรือสำรวจปัญหาที่ต้องแก้ไขด้วยงบประมาณเพื่อเป็นแนวทาง ในการกำหนดแผนพัฒนาหรือการกำหนดงบประมาณการพัฒนา ในปีงบประมาณ ต่อไป

#### แบบประเมินมาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล

แบบประเมินนี้ใช้ในการตรวจประเมิน มาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล โดยครอบคลุมเนื้อหา มาตรฐานงานโภชนาการ ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๐ และได้เพิ่มเติมหลักเกณฑ์ตามหลัก ศาสนบัญญัติอิสลาม ในส่วนของขอบเขตข้อกำหนด ซึ่งเป็นส่วนที่สำคัญที่จะทำให้การพัฒนางานฮาลาล สู่มาตรฐานและผ่านการรับรองในการพัฒนาต้องมุ่งเน้นให้อาหารทุกชนิดสำหรับผู้ป่วยมีความปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ตามแผนการรักษาทางการแพทย์ เพื่อให้ผู้ป่วยมุสลิม เข้าถึงบริการด้าน สาธารณสุขอย่างมั่นใจ โรงพยาบาลสามารถที่จะพัฒนาให้อาหารฮาลาลมีมาตรฐานรองรับการให้บริการ แก่ประชาคมอาเซียน (Asean Economics Community-AEC) ได้ต่อไป

## คำชี้แจง

๑. โปรดกรอกข้อมูลตามการปฏิบัติงานจริง

๒. แบบประเมินประกอบด้วย ๒ ส่วน คือ

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ ๒ แบบประเมินเข้าสู่มาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล จำนวน ๑๑ หัวข้อใหญ่

## เกณฑ์การตัดสินระดับมาตรฐาน

การพัฒนาสู่มาตรฐาน	ระดับ	ร้อยละ
๑. Y (Yes) ทำได้ ๑๑ ข้อใหญ่	ดีเยี่ยม	๑๐๐
๒. Y (Yes) ทำได้ ๙ ข้อใหญ่	ดีมาก	๘๐
๓. Y (Yes) ทำได้ ๘ ข้อใหญ่	ดี	๗๐
๔. Y (Yes) ทำได้ ๗ ข้อใหญ่	พอใช้	๖๐



โปรดตอบคำถามต่อไปนี้ โดยกากบาท [X] และเติมในช่องว่างหน้าข้อที่ต้องการเลือก  
**ส่วนที่ ๑. ข้อมูลทั่วไป**

๑. ฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาล.....จังหวัด.....

๒. ประเภทโรงพยาบาล ☐ โรงพยาบาลศูนย์ จำนวน ..... เตียง

☐ โรงพยาบาลทั่วไป จำนวน ..... เตียง

☐ โรงพยาบาลชุมชน จำนวน ..... เตียง

๓. ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้ .....

โทรศัพท์ .....มือถือ .....โทรสาร .....E-mail: .....

๔. จำนวนบุคลากรทั้งหมด..... คน      ข้าราชการ .....คน      ลูกจ้างประจำ.....คน

ลูกจ้างชั่วคราว.....คน      อัตราจ้าง.....คน

☐ นักโภชนาการ (ข้าราชการ) จำนวน .....คน/นักโภชนาการ (อัตราจ้าง) จำนวน .....คน

☐ โภชนากร (ข้าราชการ) จำนวน ..... คน/โภชนากร (อัตราจ้าง) จำนวน .....คน

☐ แม่ครัว จำนวน ..... คน      ☐ ผู้ช่วยแม่ครัว จำนวน .....คน

☐ คนงาน จำนวน ..... คน      ☐ อื่นๆ โปรดระบุ..... จำนวน .....คน

๕. จำนวนบุคลากรทั้งหมด

☐ นักระบาดวิทยาอิสลาม จำนวน ..... คน

☐ นักระบาดวิทยาพุทธ จำนวน ..... คน

☐ นักระบาดวิทยาอื่น จำนวน ..... คน

๖. โรงพยาบาลท่านได้รับการตรวจ/ประเมิน จากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

☐ ได้รับการตรวจ เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....จำนวน ..... ครั้ง

☐ ไม่เคยได้รับการตรวจ

☐ ได้รับการตรวจ และอยู่ระหว่างการปรับปรุง ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๗. โรงพยาบาลท่าน ผ่านการรับรองอาหารฮาลาล และได้รับอนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล

☐ ผ่าน ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....จำนวน .....ครั้ง      ☐ ได้รับอนุญาตเครื่องหมาย

☐ ไม่ได้อนุญาตรับเครื่องหมาย

☐ ไม่ผ่าน ตั้งแต่วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....จำนวน .....ครั้ง

☐ ไม่ผ่านและอยู่ระหว่างการปรับปรุง เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

## ส่วนที่ ๒. แบบประเมินเข้าสู่มาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล

โดยใช้สัญลักษณ์ที่ใช้ในการตรวจประเมิน

Y หมายถึง ใช่ (Yes) หรือ ดำเนินการแล้ว

P หมายถึง ดำเนินการไปแล้วบางส่วน (Partial)

N หมายถึง ไม่ใช่ (No) หรือ ยังไม่ดำเนินการ

หมายเหตุ หมายถึง ข้อสังเกต หรือ ข้อเสนอแนะ ที่ผู้ประเมินทำการปรับปรุงและแก้ไข

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<b>ขอบเขตข้อกำหนด</b>				
๑. มีคณะกรรมการพัฒนาอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล เพื่อให้มีมาตรฐานกำหนด				
๒. มีกรรมการนับถือศาสนาอิสลามอย่างน้อย ๑ คน				
๓. มีที่ปรึกษาคณะกรรมการที่มาจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดอย่างน้อย ๑ คน				
๔. มีการอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ประกอบอาหารฮาลาลทุกคน ให้มีความรู้ตามมาตรฐานอาหารฮาลาล และดำเนินการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง				
๕. มีการประเมินครัวฮาลาลให้มีมาตรฐานอาหารฮาลาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง				
<b>๖. การบริหารจัดการองค์กร</b>				
● มีการจัดองค์กรและการบริหารงาน				
<b>๖.๑ นโยบายและวัตถุประสงค์ขององค์กร</b>				
● มีนโยบาย พันธกิจ ปรัชญา เจตจำนง และจุดมุ่งหมายของงานฮาลาลที่ชัดเจนและสอดคล้องกับนโยบายระดับโรงพยาบาล				
● มีการประชุมเจ้าหน้าที่เพื่อกำหนดนโยบายในการปฏิบัติงานขององค์กร				
● มีการจัดทำนโยบายเป็นเอกสารและประกาศเผยแพร่ให้บุคลากรทุกคนในองค์กรรับทราบและนำไปปฏิบัติตาม				
<b>๖.๒ การสื่อสารภายใน</b>				
● มีกระบวนการสื่อสารกับบุคลากรทุกระดับในองค์กรให้รับทราบการปฏิบัติงาน				
● มีการสื่อสารเกี่ยวกับความมีประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการอาหารผู้ป่วย				



เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<b>๖.๓ โครงสร้างองค์กร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีโครงสร้างขององค์กรแสดงการจัดรูปแบบองค์กรและการบริหารงานฮาลาลที่ชัดเจนและเป็นไปตามความเป็นจริง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีภารกิจ ขอบเขต และหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานในองค์กรเป็นลายลักษณ์อักษร</li> </ul>				
<b>๖.๔ การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดคุณสมบัติของหัวหน้าหน่วยงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรทุกตำแหน่ง</li> </ul>				
<b>๖.๕ การกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดภาระหน้าที่/ความรับผิดชอบของบุคลากรทุกตำแหน่งที่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกคนรับทราบและปฏิบัติตามอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล</li> </ul>				
<b>๖.๖ การจัดทำแผนการพัฒนางานองค์กร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนการพัฒนางานองค์กรทั้งระยะสั้นและระยะยาวตามความเหมาะสมของขนาดองค์กรและเป็นเอกสารที่ชัดเจน</li> </ul>				
<b>๖.๗ การกำหนดแนวทางการปฏิบัติงานและการจัดทำเอกสาร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดทำคู่มือหรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน วิธีการปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มสำหรับบันทึกการปฏิบัติงาน เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในองค์กร</li> </ul>				
<b>๖.๘ การสื่อสารและการแก้ปัญหาภายในองค์กร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการประชุมบุคลากรเป็นประจำ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการทำงานเป็นทีม</li> </ul>				
<b>๗. การบริหารและพัฒนาบุคลากร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดการทรัพยากรบุคคลให้สามารถบรรลุตาม พันธกิจที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเตรียมพร้อม/การเพิ่มพูนความรู้และทักษะบุคลากรใหม่</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการรักษาและพัฒนาบุคลากรที่มีอยู่ให้มีศักยภาพทางวิชาชีพมากขึ้น</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการพัฒนาบุคลากรทุกระดับเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร ฮาลาล และโภชนาการตามความเหมาะสม</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๗.๑ การจัดกำลังคน				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีอัตรากำลังที่เพียงพอและเหมาะสมกับภาระงานที่ได้รับ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการกำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานในการผลิตและบริการอาหารแก่ผู้ป่วยทั้งในวันราชการ วันหยุดราชการ และวันนักขัตฤกษ์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแนวทางปฏิบัติในการสรรหาบุคลากร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีขั้นตอนการรับสมัคร การระบุคุณสมบัติของบุคลากรแต่ละประเภทที่ต้องการให้ชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแต่งตั้งกรรมการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งผลการประเมินให้ผู้ปฏิบัติงานรับทราบ เพื่อเป็นแนวทางแก้ไขและปรับปรุงตนเอง</li> </ul>				
๗.๒ การปฐมนิเทศบุคลากรใหม่				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการปฐมนิเทศบุคลากรใหม่ทุกคนก่อนประจำการเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารของอาหารฮาลาล และเรื่องอื่นๆ ตามความเหมาะสมของงาน</li> </ul>				
๗.๓ การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรทุกระดับ อย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งผลการประเมินให้ผู้ปฏิบัติงานรับทราบและนำไปพิจารณาแก้ไข</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำกับดูแลบุคลากรที่มีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดทำแผนการสอนสำหรับการฝึกงานนักศึกษาจากสถาบันการศึกษาต่างๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ</li> </ul>				
๗.๔ การพัฒนาความรู้และทักษะของบุคลากร				
๗.๔.๑ การจัดทำแผนการพัฒนาความรู้และทักษะของบุคลากร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสนับสนุนให้บุคลากรมีการเพิ่มพูนความรู้และทักษะต่างๆ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีจัดทำแผนการพัฒนาความรู้และทักษะประจำปี</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินผลการพัฒนาทรัพยากรบุคคล</li> </ul>				
๗.๔.๒ กิจกรรมเพิ่มพูนความรู้และทักษะ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการส่งเสริมให้มีการอบรม/ศึกษาดูงาน เพิ่มพูนความรู้และทักษะให้แก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการพัฒนาตนเองตามหลักศาสนาบัญญัติอิสลาม และหลักโภชนาบำบัด ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน</li> </ul>				
๗.๔.๓ การติดตามและประเมินผลการพัฒนาบุคลากร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการประเมินผลการพัฒนาบุคลากรหลังการพัฒนาทุกครั้ง (การเปลี่ยนแปลงด้านทักษะ/พฤติกรรม/ความสามารถ/คุณภาพการดูแล และการให้บริการแก่ผู้ป่วย)</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเผยแพร่ความรู้ให้บุคลากรในหน่วยงาน และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินการนำความรู้ที่ได้รับสู่การปฏิบัติ</li> </ul>				
๘. การบริหารทรัพยากร				
๘.๑ การจัดสรรทรัพยากร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดหา จัดสรร ทรัพยากร (พื้นที่ปฏิบัติงาน วัสดุ ครุภัณฑ์) และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นพร้อมและเพียงพอสำหรับปฏิบัติงานให้บรรลุตามพันธกิจ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบำรุงรักษาทรัพยากร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล</li> </ul>				
๘.๑.๑ พื้นที่ใช้สอยที่จำเป็น				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีพื้นที่เขตปฏิบัติงานที่จำเป็นเพียงพอต่อการปฏิบัติการกิจและเอื้ออำนวยต่อการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๘.๑.๒ วัสดุและครุภัณฑ์				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดหาเครื่องมือ เครื่องทุ่นแรง วัสดุ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่ช่วยผ่อนแรงและอำนวยความสะดวกเพียงพอให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์ทุกชนิดที่สัมผัสอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายและทำความสะอาดได้ง่าย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ภาชนะบรรจุอาหารผู้ป่วยทนความร้อนและสารเคมี ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค</li> </ul>				
๘.๑.๒.๑ การจัดหาเครื่องมือ วัสดุ ภาชนะและอุปกรณ์				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสำรวจความต้องการ ชนิดและปริมาณเครื่องมือ วัสดุ ภาชนะ และอุปกรณ์ ที่จำเป็นสำหรับการผลิตและบริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการจัดหาเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ให้เพียงพอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการสำรวจสภาพของครุภัณฑ์ ที่หมดอายุการใช้งาน เพื่อจำหน่าย</li> </ul>				
๘.๑.๒.๒ การจัดซื้อและควบคุมดูแลเครื่องมือ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการจัดซื้อ/จัดจ้างถูกต้องตามระเบียบของทางราชการ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ต้องการอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการจัดทำทะเบียนและระบบการควบคุมเครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อป้องกันการสูญหาย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการบันทึกประวัติการดูแลและซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการบันทึก และเบิก-จ่ายวัสดุ ตรวจสอบได้</li> </ul>				
๘.๑.๒.๓ การซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการจัดทำแผนประจำปีในการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็น</li> </ul>				
๘.๑.๓ น้ำอุปโภค/บริโภค (น้ำใช้ น้ำดื่ม น้ำแข็ง และไอน้ำ)				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีแหล่งน้ำอุปโภคและน้ำบริโภคที่สะอาด/เพียงพอต่อการผลิตอาหาร และทำความสะอาด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบน้ำร้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบน้ำเย็น</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการสำรองน้ำ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารได้มาตรฐาน หรือผ่านเครื่องกรองน้ำ</li> </ul>				
๘.๒ โครงสร้าง อาคาร สถานที่ สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีโครงสร้าง อาคาร สถานที่ ตามแนวทางการพัฒนางานโภชนาการในโรงพยาบาลด้านโครงสร้าง (NSH-S-๒๕๕๐)</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● สิ่งแวดล้อมภายในอาคาร เอื้ออำนวยต่อการปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างถูกต้อง/ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<b>๙. งานควบคุมคุณภาพการผลิตและบริการอาหารผู้ป่วย</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีกระบวนการผลิตและบริการเป็นไปตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม และตามแผนการรักษาทางการแพทย์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ตรงตามเวลาที่กำหนด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่ปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีสถานที่ผลิตแยกจากสถานที่ผลิตอาหารของศาสนาพุทธ</li> </ul>				
<b>๙.๑ ผู้ควบคุมการปฏิบัติงาน</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีบุคลากรปฏิบัติงานตามเวลาที่กำหนด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการควบคุมการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิด</li> </ul>				
<b>๙.๒ การดัดแปลงอาหารเฉพาะโรค</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการประจำมีความรู้/ปฏิบัติ ด้านอาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยได้อย่างถูกต้อง และตามหลัก ศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<b>๙.๓ วิธีการบริการอาหาร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดวิธีการบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งให้แพทย์และพยาบาลผู้เกี่ยวข้องรับทราบวิธีการบริการ อาหารตามที่กำหนด</li> </ul>				
<b>๙.๔ การจัดทำมาตรฐานอาหารผู้ป่วย</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือมาตรฐานอาหารผู้ป่วย <ul style="list-style-type: none"> <li>○ อาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>○ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค</li> <li>○ อาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งให้แพทย์และพยาบาลผู้เกี่ยวข้องรับทราบเกี่ยวกับ มาตรฐานอาหารผู้ป่วยตามที่กำหนด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีรายการอาหารหมุนเวียน (ตามฤดูกาล)</li> </ul>				
<b>๙.๕ ระบบการส่งอาหารผู้ป่วย</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแบบฟอร์มบันทึกการส่งอาหารผู้ป่วยใน และผ่านการตรวจสอบ ก่อนให้บริการ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดเวลาให้บริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเก็บบันทึกคำสั่งไว้เป็นหลักฐาน</li> </ul>				



เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๖ ปริมาณอาหารที่ผลิตสำหรับผู้ป่วย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือแนวทางปฏิบัติ               <ul style="list-style-type: none"> <li>การกำหนดลักษณะเฉพาะ/ปริมาณอาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>การกำหนดลักษณะเฉพาะ/ปริมาณอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการคิดคำนวณอาหารตามแผนการรักษาทางการแพทย์ โดยการคำนวณปริมาณสารอาหาร พลังงานอาหาร/วัน/คน               <ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>ผู้ป่วยเฉพาะโรค</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการควบคุมคุณภาพอาหารและงบประมาณให้เป็นไปตามแผนการรักษาทางการแพทย์</li> </ul>				
๙.๗ การจัดซื้อและตรวจรับวัตถุดิบ ถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม				
<ul style="list-style-type: none"> <li>จัดทำคุณลักษณะเฉพาะ (SPEC) ของอาหารสดและวัตถุดิบ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>เลือกผู้ผลิตถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>การประเมินผู้ผลิตถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>การจัดซื้ออาหารสดและวัตถุดิบตามที่กำหนดลักษณะเฉพาะ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคณะกรรมการการจัดซื้อและคณะกรรมการตรวจรับ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนก่อนนำไปประกอบอาหารใน               <ul style="list-style-type: none"> <li>ประเภทอาหารสด</li> <li>ประเภทอาหารพร้อมบริโภค</li> </ul> </li> </ul>				
๙.๘ การล้างและทำความสะอาด				
๙.๘.๑ การล้างทำความสะอาดสถานที่				
<ul style="list-style-type: none"> <li>พื้นที่เขตปฏิบัติงานได้รับการดูแลทำความสะอาดเป็นประจำตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือ/ผู้รับผิดชอบการทำความสะอาดพื้นที่เขตปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีตารางการทำความสะอาด ในพื้นที่เขตปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีผู้รับผิดชอบ</li> </ul>				
๙.๘.๒ การล้างภาชนะ/อุปกรณ์				
๙.๘.๒.๑ การล้างภาชนะ/อุปกรณ์ทั่วไป				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือที่ใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามหลักความปลอดภัย (กรณีมีเครื่องล้างภาชนะ)</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการล้างภาชนะโดยใช้ น้ำยาฆ่าเชื้อและความร้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะทางกายภาพ และทางห้องปฏิบัติการ</li> </ul>				
๙.๘.๒.๒ การแยกและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ติดเชื้อ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการแยกภาชนะที่ติดเชื้อที่มีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการฆ่าเชื้อโรคทั้งก่อนและหลังการล้าง ด้วยน้ำยา และความร้อนที่เหมาะสม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีเครื่องล้างภาชนะ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการแนะนำผู้ปฏิบัติงานในการปฏิบัติตนเพื่อ ป้องกันเชื้อโรค</li> </ul>				
๙.๘.๒.๓ การจัดเก็บภาชนะ/อุปกรณ์				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการจัดเก็บภาชนะ/อุปกรณ์อย่างมี ประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๙.๘.๓ การล้างวัตถุดิบ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีสถานที่ล้างเฉพาะ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ มีรางระบายน้ำถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ไม่ปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผลไม้</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการให้ความรู้ เรื่อง การล้างวัตถุดิบประเภทต่างๆ และ ปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๙.๙ การจัดเก็บวัตถุดิบ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการให้ความรู้ เรื่อง การจัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่างๆ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีสถานที่และอุปกรณ์จัดเก็บอาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุง สำเร็จ ถูกต้อง เพียงพอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างถูกต้องตามหลักความปลอดภัย อาหาร และไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● อุณหภูมิที่เก็บรักษาวัตถุดิบเป็นไปตามความเหมาะสมของ ประเภทอาหารและไม่เกิดเสียหาย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีการบันทึกติดตามและควบคุมอุณหภูมิตู้เย็น ห้องเย็นและ ตู้แช่แข็งเป็นประจำทุกวัน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีระบบการเบิก-จ่ายวัตถุดิบที่รัดกุมเพื่อป้องกันการรั่วไหล เป็นแบบ First In-First Out</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๑๐ การเตรียม ปรง และจัดบริการอาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>กระบวนการเตรียม ปรง และจัดบริการอาหารผู้ป่วยทั่วไป และอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรคถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติ อิสลามและไม่ปนเปื้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแยกเชิงอาหารดิบและอาหารสุก ไม่ปะปนกัน และมีสัญลักษณ์ ชี้บ่งความแตกต่างอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>เพียงสะอาด ไม่แฉะราว ไม่ขึ้นรา มีการทำความสะอาดก่อน และหลังการใช้งาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>วางภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องดื่มสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำที่ใช้ประกอบอาหารสะอาด บรรจุในภาชนะมีฝาปิดมิดชิด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ภาชนะสัมผัสอาหารมีความสะอาดและทนความร้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการควบคุม การเตรียม การชั่งตวง การปรุงอาหาร และ จัดบริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยที่กำหนดและเป็นไปตามแผนการรักษาทางการแพทย์ <ul style="list-style-type: none"> <li>○ อาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>○ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการตรวจสอบความถูกต้องของอาหารก่อนนำไปบริการ แก่ผู้ป่วย</li> </ul>				
๙.๑๑ การขนส่งอาหารและบริการอาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีระบบการขนส่งอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะ/อุปกรณ์ สำหรับบริโภคอาหารไปยังตึกผู้ป่วยที่มีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดเวลาขนส่ง และให้บริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์ให้มิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แฉะ และการปนเปื้อนอื่นๆ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการอบรมเจ้าหน้าที่ขนส่งและบริการอาหารผู้ป่วย และปฏิบัติ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๙.๑๒ การผลิตอาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือการผลิตอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงาน ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีกระบวนการผลิตอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีลักษณะและคุณค่าอาหารเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
● ห้องผลิตเป็นระบบปิด สะอาด ไม่ร้อนอบอ้าว และติดเครื่องปรับอากาศ				
● แยกสถานที่จากการผลิตอาหารทั่วไป				
● แยกภาชนะและอุปกรณ์จากอาหารผู้ป่วยทั่วไป				
● มีบริเวณล้างวัตถุดิบ/ภาชนะ/อุปกรณ์ บริเวณเตรียมอาหาร บริเวณผลิต และตู้เย็นแยกกันอย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน				
● น้ำประกอบอาหารเป็นน้ำที่ผ่านการต้มเดือด/ฆ่าเชื้อ				
● มีการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่ใหทางสายให้อาหาร อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาจนกว่าจะให้บริการผู้ป่วย				
● มีการติดฉลากระบุข้อมูลบนภาชนะที่ชัดเจน ระบุ ว.ด.ป. ผลิต				
● มีการสุ่มตรวจความถูกต้อง ความสะอาด ภาชนะ ผู้ปรุง และผลิตภัณฑ์อาหาร ก่อนนำไปบริการผู้ป่วย				
● มีการจัดทำมาตรฐานสูตรอาหารตามแผนการรักษาทางการแพทย์				
๙.๑๓ การเยี่ยมผู้ป่วยและประเมินผลการให้บริการอาหาร				
● มีการเยี่ยมผู้ป่วยใน เพื่อประเมินภาวะโภชนาการขณะเจ็บป่วย และประเมินปริมาณอาหารที่ผู้ป่วยรับประทานได้				
● มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วย/ผู้รับบริการ				
๙.๑๔ การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ				
● มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารที่ปรุงเสร็จ อาหารทางสายให้อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะบรรจุอาหาร ให้บริการผู้ป่วย อย่างน้อยทุก ๖ เดือน				
๙.๑๕ การเก็บและทำลายขยะ				
● มีการอบรมเจ้าหน้าที่ เรื่อง การแยกขยะเปียก/แห้ง และนำไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด				
● มีการเก็บและทำลายขยะ/เศษอาหารที่ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่กระจายเชื้อโรค				
● ถังขยะมีฝาปิดมิดชิด และเพียงพอในพื้นที่ปฏิบัติงาน				
● กำหนดเวลาการทิ้งขยะ ชัดเจน				
● มีการนำขยะไปทิ้งตามประเภทของขยะ ถูกต้อง				
● มีการกำหนดขั้นตอน วัน เวลา การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพักเศษอาหาร อย่างชัดเจน ถูกต้อง				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๑๖ การควบคุมสารเคมีและวัตถุไวไฟ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือ/อบรม การปฏิบัติควบคุมสารเคมี และวัตถุไวไฟหรือวัสดุที่เป็นอันตราย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีสถานที่เก็บถังแก๊สหุงต้มแยกอยู่นอกอาคาร และมีระบบป้องกันการล้นของถังแก๊ส และการเข้าถึงบริเวณเก็บถังแก๊ส</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีบริเวณเก็บสารเคมีเป็นส่วน ไม่ปะปนกับวัตถุดิบ และสิ่งที่บริโภคได้</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีข้อมูลชัดเจนบนฉลาก และบริเวณที่เก็บสารเคมีอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีผู้ดูแลรับผิดชอบสารเคมีโดยเฉพาะ</li> </ul>				
๙.๑๗ การควบคุมดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือ/อบรม เรื่อง การดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล และนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ด้านอาหารปลอดภัย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดอบรมบุคลากรใหม่ ทุกครั้ง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคล ก่อน/ระหว่างปฏิบัติงาน เช่น ไม่ทาเล็บมือ ไม่สวมแหวน/นาฬิกา (เครื่องประดับ) ตัดเล็บสั้น เป็นต้น</li> </ul>				
๙.๑๗.๑ การตรวจสอบสุขภาพของบุคลากร และการตรวจสอบสุขภาพประจำปี				
<ul style="list-style-type: none"> <li>บุคลากรใหม่ทุกระดับมีใบรับรองการตรวจสอบสุขภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการตรวจสอบสุขภาพบุคลากรประจำปี</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานที่พบว่า เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคติดต่อ ต้องให้พักงานตามแพทย์สั่ง</li> </ul>				
๙.๑๗.๒ สุขลักษณะส่วนบุคคล				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานทุกคนแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนผูกผ้า ก้นเปื้อนและสวมหมวกคลุมผมตลอดเวลาปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือและนิ้วมือ ไม่สูบบุหรี่ ไม่บริโภคอาหารขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการใช้อุปกรณ์หยิบ/ตักอาหารไม่ใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				



เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๑๗.๓ การล้างมือ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีการล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือและน้ำสะอาดอย่างทั่วถึงตามวิธีการล้างมือที่ถูกต้อง ก่อน/ระหว่าง/หลังปฏิบัติงาน</li> </ul>				
๙.๑๘ การจ้างเหมาหน่วยงานภายนอกทำการผลิตอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วย ( ถ้ามี )				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ที่รับจ้างเหมาผลิตอาหารผู้ป่วย ต้องเป็นมุสลิม สามารถดำเนินการได้มาตรฐานตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารฮาลาลผู้ป่วยตามแผนการรักษาทางการแพทย์อย่างเคร่งครัด และถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
๙.๑๙ การบริการอาหารนอกเหนือจากอาหารผู้ป่วย ( ถ้ามี )				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบริหารจัดการงานให้บริการอาหารบุคลากร/งานเลี้ยง แยกจากงานการให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดสรรงบประมาณค่าอาหารในงานบริการไม่รวมกับงบประมาณค่าอาหารของผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจ้างเหมาให้อาเภคนหรือหน่วยงานภายนอกดำเนินการ</li> </ul>				
๑๐. กิจกรรมทางคลินิกและการเผยแพร่ความรู้				
๑๐.๑ การร่วมทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากร ร่วมปฏิบัติงานในทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วยในโรงพยาบาล</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเยี่ยม/ตรวจประเมินและติดตามภาวะโภชนาการของผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านโภชนาการ หรือ กรณีศึกษา ร่วมกับทีมรักษา</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีส่วนร่วมในการวางแผนให้โภชนบำบัดผู้ป่วยและการให้คำแนะนำด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอก</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแบบฟอร์มการบันทึกการปฏิบัติงานร่วมกับทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วยและจัดทำแฟ้มแผนการสอนในแต่ละโรคอย่างเป็นระบบ และผู้ปฏิบัติงานสามารถนำไปปฏิบัติได้ในแนวทางเดียวกัน อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีการประมวลผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๑๐.๒ การให้คำปรึกษาด้านโภชนบำบัด รายบุคคล				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ป่วยนอก</li> <li>ผู้ป่วยใน หรือญาติผู้ป่วย</li> <li>หรือในกรณีพิเศษตามที่แพทย์ระบุ</li> </ul>				
๑๐.๓ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัด ให้แก่ผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน และญาติตามความเหมาะสม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ร่วมกับทีม Home Health care ติดตามดูแลผู้ป่วยด้านโภชนบำบัด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือแนวทางการให้โภชนบำบัด แก่ผู้ป่วย และนำไปปฏิบัติ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๑๑. งานพัฒนาคุณภาพและวิจัย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคำสั่งแต่งตั้งทีมพัฒนาคุณภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงานการพัฒนาคุณภาพร่วมกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบันทึก/การทบทวน/การทดสอบขั้นตอนการปฏิบัติงานและการแก้ไขเมื่อเกิดปัญหา</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงานสนับสนุนการพัฒนาภายในหน่วยงานอย่างน้อย ๑ เรื่อง/ปี เช่น การประกวดคุณภาพผู้ปฏิบัติงาน/คุณภาพงาน เป็นต้น</li> </ul>				
๑๑.๑ การตรวจติดตามคุณภาพภายใน				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานตรวจติดตามคุณภาพภายใน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงาน กำหนดการตรวจ และติดตามคุณภาพภายใน ๑ ครั้ง/ปี</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีเกณฑ์และวิธีการในการตรวจสอบระบบการบริหารจัดการ ให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีผู้ตรวจประเมินไม่เป็นผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงานของตนเอง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือแนวทางการตรวจประเมินคุณภาพภายใน</li> </ul>				
๑๑.๒ การแก้ไขและป้องกันการปฏิบัติงานผิดพลาด				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือแนวทางการปฏิบัติงาน แก่ผู้ปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการประชุมผู้ปฏิบัติงานเพื่อทราบ และแก้ไขข้อผิดพลาด ในระหว่างการปฏิบัติงาน พร้อมบันทึกรายงานการประชุม อย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดเก็บข้อมูลการปฏิบัติงานในรูปเอกสาร ที่ระบุถึงผลการปฏิบัติงาน การป้องกัน/การแก้ไขผลการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง และผิดพลาด รวมถึงการทบทวนประสิทธิผลของการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานนั้นๆ</li> </ul>				
๑๑.๓ การจัดทำระบบฐานข้อมูล				
๑๑.๓.๑ การสำรวจ การเก็บข้อมูล และการประมวลผล				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเก็บข้อมูลพื้นฐานในหน่วยงานอย่างมีระบบ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสำรวจความต้องการพัฒนาของบุคลากรในหน่วยงาน ความพึงพอใจของผู้ป่วย/ของผู้รับบริการ/หน่วยงาน ที่มารับบริการ/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนางานต่อไป</li> </ul>				
๑๑.๔ การพัฒนาคุณภาพการบริการอาหารผู้ป่วย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานและคุณภาพการบริการอาหารฮาลาลผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรค โดยถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ความปลอดภัยในอาหาร โภชนบำบัดตามแผนการรักษาทางการแพทย์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการนำผลการประเมินงานมาใช้ในการปรับปรุง/พัฒนางานและบุคลากร ภายในหน่วยงานอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการพัฒนาคุณภาพของงานตามกระบวนการรับรองและการอนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล ของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสื่อสารผลการประเมินการพัฒนาให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ เพื่อการพัฒนาคุณภาพต่อไป</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือการประเมินผลการปฏิบัติงานเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงาน</li> </ul>				
๑๑.๕ การพัฒนาคุณภาพโรงพยาบาลเครือข่ายระดับต่างๆ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนพัฒนาอาหารฮาลาลสำหรับโรงพยาบาลเครือข่ายระดับจังหวัด ระดับเขต และระดับภูมิภาค ให้มีมาตรฐานในแนวทางเดียวกัน</li> </ul>				
๑๑.๖ การพัฒนาด้านวิจัย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสนับสนุนการทำวิจัย เพื่อพัฒนาคุณภาพงานประจำ</li> </ul>				

## This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

[illegible]

วันที่.....

# แบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและฮาลาล ในโรงพยาบาลสำหรับผู้ประเมินระดับจังหวัด

โรงพยาบาล..... อำเภอ ..... วันที่ประเมิน.....  
ผู้ประเมิน..... ตำแหน่ง.....

คำชี้แจง

๑. ใส่เครื่องหมาย ✓ ในหัวข้อที่ท่านประเมิน

○ อาหารปลอดภัย ในโรงพยาบาล

○ อาหารฮาลาล

๒. เกณฑ์การตัดสินระดับมาตรฐาน

ระดับดีเด่น ได้คะแนน ๒๐๐ คะแนน

ระดับดี ได้คะแนน ๑๘๐ – ๑๙๙ คะแนน

ระดับพัฒนาได้ ได้คะแนน ๑๖๐ – ๑๗๙ คะแนน

รายละเอียด	ผลการประเมินตาม เกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตาม เกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>ด้านการบริหารจัดการ</b>				
๑. ดำเนินการในรูปคณะกรรมการ - มีการแต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดมาตรการ ขับเคลื่อนการดำเนินงานในโรงพยาบาล			๒๕	
๒. คณะกรรมการมีประชุมสม่ำเสมอ (อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง)				
๓. มีการนำนโยบาย/มาตรการสู่การปฏิบัติ และกำหนด แผนปฏิบัติงานและเป้าหมายที่ชัดเจน			๒๕	
๔. มีการประกาศนโยบายและมาตรการการดำเนินงาน โรงพยาบาล			๒๕	
๕. มีเครือข่ายผักปลอดภัยสารพิษที่จำหน่ายให้โรงพยาบาล อย่างต่อเนื่อง				
๖. มีการจัดซื้อวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองจากสถาบันต่างๆ หรือเกษตรกรอินทรีย์				

รายละเอียด	ผลการประเมินตาม เกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตาม เกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>ด้านความปลอดภัยด้านอาหารและ คุณค่าทางโภชนาการ</b>				
๑. มีจุดจำหน่ายผักปลอดสารพิษในโรงพยาบาล				
๒. มีผลการตรวจสอบปนเปื้อน ๕ ชนิดในอาหารสด ทุก ๓ เดือน (บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สารโพลาร์)			๕	
๓. ตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ที่ใช้ปรุงประกอบอาหาร หรือจำหน่ายในโรงพยาบาล ทุก ๓ เดือน			๕	
๔. ใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีมาตรฐานและปลอดภัย				
๕. มีการใช้ธัญพืชอย่างปลอดภัย เช่น ถั่วปลอดภัย				
๖. อาหารแปรรูปมีการแสดงฉลากถูกต้อง (มีฉลาก ภาษาไทยครบถ้วน เน้น เลขสารบบอาหาร วันผลิต/ วันหมดอายุ)				
๗. มีการจัดหา/จัดซื้อ ผลไม้ ผักพื้นบ้าน ผักปลอด สารพิษในการบริการอาหารผู้ป่วย			๑๐	
๘. มีการจัดเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ - ใช้ข้าวกล้อง เกลือไอโอดีน ในการปรุงประกอบ อาหาร - รายการอาหาร (ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผัก) ร้อยละ ๘๐ - จัดรายการว่างและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพในการ จัดประชุมทุกครั้ง			๑๐  ๒๐	
๙. เมนูที่จัดไม่มีอาหารที่เสี่ยงต่อการเกิดอาหารเป็นพิษ เช่น ลาบดิบ อาหารสุกดิบ อาหารหมักดอง ฯลฯ				
๑๐. ไม่มีการจำหน่ายอาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพ ในโรงพยาบาล (สุรา เบียร์ เครื่องดื่มให้พลังงาน น้ำอัดลม ขนมกรุบกรอบ ลูกอม อาหาร หมักดอง)				



รายละเอียด	ผลการประเมินตาม เกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตาม เกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>ด้านสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม (สอ.รพ. ๗)</b>				
๑. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารและผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste : CFGT			๑๐	
๒. ร้าน/แผงจำหน่ายอาหารปรุงสุกได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste : CFGT			๑๐	
๓. ร้าน/แผงก๋วยเตี๋ยว ผ่านเกณฑ์ก๋วยเตี๋ยวนามัยฯ				
๔. ร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์รับรองร้านอาหารเมนูสุขภาพเมนูไร้พุง			๑๐	
<b>ด้านการเผยแพร่ความรู้และประชาสัมพันธ์</b>				
๑. มีการเผยแพร่ความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น การบริโภคอาหารสุก สะอาด ปลอดภัย ลดหวานมันเค็มและเพิ่มการกินผักผลไม้ รวมทั้งอาหารเฉพาะโรคต่างๆให้กับผู้ป่วยและญาติผู้ป่วยที่รับบริการผ่านสื่อและช่องทางต่างๆ			๕	
๒. มีการจัดนิทรรศการเรื่องอาหาร อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			๕	
๓. มีการสื่อสารนโยบายและมาตรการโรงพยาบาลให้แก่ผู้เกี่ยวข้องและประชาชนอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง			๕	
๔. มีการจัดรณรงค์การสร้างกระแสในหน่วยงานหรือระดับอำเภอ อย่างน้อย ๑ ครั้ง เช่น จัดสัปดาห์รณรงค์ จัดตลาดนัด ฯลฯ			๒๕	

รายละเอียด	ผลการประเมินตาม เกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตาม เกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>การขยายผลการดำเนินงาน</b>				
๑. มีการขยายผลการดำเนินงานในกลุ่มบุคลากร ในโรงพยาบาล				
๒. มีการขยายผลในโรงเรียนระดับประถมอย่างน้อย ๑ แห่ง และมัธยมศึกษา อย่างน้อย อำเภอละ ๑ แห่ง (ไม่จำหน่ายน้ำอัดลม ขนมกรุบกรอบ หรืออาหาร หมักดอง กรณีที่โรงเรียนทำอาหารเอง มีการใช้ผัก ปลอดสารพิษในการปรุงอาหาร กรณีที่มีแม่ค้าจาก ภายนอกขอให้มีเงื่อนไขการล้างผักผลไม้เพื่อลด ยาฆ่าแมลง)				
๓. มีการขยายในโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลที่ ดำเนินการในเรื่องอาหารปลอดภัย - ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารสด - ตรวจสอบฉลากอาหารแปรรูป - ตรวจสอบร้านอาหาร/แผงลอย - มีกิจกรรมการสนับสนุนการบริโภคผักปลอดภัย				
๔. มีการขยายผลในหน่วยงานอื่นเช่น เทศบาล/อบต./ วัด/ชุมชน ฯลฯ				
๕. มีการดำเนินการในคลินิกและการติดตามเยี่ยมบ้าน - ติดตามเยี่ยมบ้านและให้ความรู้เรื่องการบริโภค อาหาร - ประเมินพฤติกรรมการบริโภคอาหารอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง			๑๐	
๖. มีจุดจำหน่ายผักปลอดสารพิษในโรงพยาบาลใน พื้นที่อำเภอ อย่างน้อย ๑ จุดที่มีการจำหน่ายประจำ ทุกสัปดาห์				

[illegible][illegible]

วันที่.....

# กระบวนการรับรองและขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล

## ขั้นที่ ๑ ยื่นคำขอรับรองฮาลาลและขอใช้เครื่องหมายฮาลาล

๑.๑ ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับรองฮาลาลต่อคณะกรรมการแล้วแต่กรณีพร้อมเอกสารประกอบคำขอและตัวอย่างผลิตภัณฑ์

๑.๒ เจ้าหน้าที่กิจการฮาลาลตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของเอกสารประกอบคำขอ และอาจมีการวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

๑.๓ คณะกรรมการแจ้งวันนัดตรวจสอบกระบวนการผลิตหรือบริการ หลังจากผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียม และค่าใช้จ่ายตามระเบียบฯ แล้ว

## ขั้นที่ ๒ ขั้นตอนการตรวจสอบสถานประกอบการ

๒.๑ คณะผู้ตรวจสอบเดินทางไปยังโรงงาน/สถานประกอบการ ตามที่นัดหมาย

๒.๒ ประชุมชี้แจงร่วมกันระหว่างคณะผู้ตรวจสอบกับฝ่ายสถานประกอบการ

- หัวหน้าคณะผู้ตรวจสอบชี้แจง หลักการ ระเบียบฯ เหตุผล และความจำเป็นในการตรวจพิจารณา ก่อนให้การรับรองฮาลาล

- ฝ่ายสถานประกอบการบรรยายสรุป เกี่ยวกับกระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา การขนส่ง ฯลฯ

๒.๓ ฝ่ายสถานประกอบการนำคณะผู้ตรวจสอบพิจารณา กระบวนการผลิต วัตถุดิบ ส่วนผสม หรือสารปรุงแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา สถานที่จำหน่าย ฯลฯ ตามที่บรรยายสรุป คณะผู้ตรวจสอบให้คำแนะนำแก่ผู้ยื่นคำขอ เมื่อเห็นว่า ผู้ประกอบการดำเนินการไม่ถูกต้อง หรือมีข้อบกพร่อง เพื่อจะได้ดำเนินการให้ถูกต้องต่อไป

## ขั้นที่ ๓ พิจารณาผลการตรวจสอบและให้หนังสือรับรอง

๓.๑ อนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการพิจารณาให้คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพิจารณาอนุญาต

๓.๒ เรียกเอกสารหรือผลวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เพิ่มเติมในกรณีที่จำเป็น

๓.๓ อนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลแจ้งผลพิจารณา ของคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดให้ผู้ขอรับรองฮาลาลทราบ

๓.๔ ในกรณีที่ คณะกรรมการฯให้การรับรอง เมื่อผู้ขอรับรอง ฮาลาล ทำสัญญายอมรับปฏิบัติตามเงื่อนไข การรับรอง และการชำระค่าธรรมเนียมแล้ว คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดจึงออกหนังสือรับรองฮาลาลให้แก่ผู้ขอ โดยมีอายุการรับรองไม่เกินหนึ่งปี

๓.๕ ผู้ขอซึ่งได้หนังสือรับรองฮาลาลแล้ว และมีความประสงค์ ขอใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยจะออกหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมาย รับรองฮาลาลแก่ผู้ขอ เมื่อผู้ขอชำระค่าธรรมเนียมแล้ว

#### ขั้นที่ ๔ การติดตามและประเมินผล

ดำเนินการติดตามและกำกับดูแลสถานประกอบการซึ่งได้รับรองฮาลาลและหรือให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล ให้ปฏิบัติตามสัญญาและระเบียบอย่างเคร่งครัด โดยใช้กลไกการตรวจสอบ ดังนี้

๔.๑ ให้มีผู้ตรวจการอาหารฮาลาล เพื่อตรวจสอบสินค้าอาหารฮาลาลในตลาด

๔.๒ ศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลจากรายงาน การปฏิบัติงานของที่ปรึกษาสถานประกอบการ

๔.๓ ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต สถานประกอบการ และการให้บริการที่ได้รับอนุญาตแล้ว โดยไม่มีการนัดหมายล่วงหน้า เป็นระยะ ตามความเหมาะสม

๔.๔ ฝ่ายกิจการฮาลาลรายงานผลการตรวจสอบให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดทราบหรือพิจารณา



# ขั้นตอนการตรวจรับรองฮาลาล

แผนผังแสดงขั้นตอนการขอรับรองฮาลาลและกิจกรรมตรวจประเมินเพื่อการรับรองฮาลาล





# บรรณานุกรม

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ. กรมอนามัย. สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข. ๒๕๕๒. **คู่มือแนวทางการพัฒนาอาหารปลอดภัย สำหรับโรงพยาบาล.** กรุงเทพมหานคร: ชงเจียร์ มาร์เก็ตติ้ง

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข. ๒๕๕๐. **มาตรฐานงานโภชนาการในโรงพยาบาล (Standard of Nutrition Unit in Hospital; SNH-๒๕๕๐).** นนทบุรี: กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. ๒๕๕๑. **การควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล.** นนทบุรี: กองสุขาภิบาลอาหาร

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. Halal's Thailand; Halal's Kitchen of The World. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย.

บรรจง บินกาซัน. ๒๕๔๗. **หะลาลและหะรอมในอิสลาม.** พิมพ์ครั้งที่ ๕. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์หนังสืออิสลาม

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. ๒๕๕๐. **สารความรู้: เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล.** เข้าถึงได้จาก: <http://www.halal.or.th/th/main/subindex.php?page=sub&category=๑๑&id=๑๐> (วันที่ค้นข้อมูล: ๒๑ ตุลาคม ๒๕๕๖)

ศูนย์บริหารการพัฒนาสุขภาพจังหวัดชายแดนภาคใต้. ๒๕๕๒. **โรงครัวฮาลาล: บริการสุขภาพบนวิถีแห่งวัฒนธรรม.** พิมพ์ครั้งที่ ๑. สงขลา: สายเส้น

ลีลานุช สุเทพารักษ์ และคณะ. ๒๕๔๐. **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่.** นนทบุรี: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

อรสา เลิศสุโภชนวิทย์ และคณะ. ๒๕๔๐. **คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร.** นนทบุรี: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก



# ภาคผนวก

---



# แนวทางการพัฒนามาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล สำหรับโรงพยาบาล จังหวัดสตูล

มาตรฐานสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลสำหรับโรงพยาบาล จังหวัดสตูล



จังหวัดสตูล มีโรงพยาบาลทั้งหมด ๖ แห่ง

ดำเนินการพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล ได้มาตรฐาน ๒ แห่ง ได้แก่

๑. โรงพยาบาลสตูล
๒. โรงพยาบาลละงู

โรงพยาบาลชุมชน ๔ แห่ง อยู่ระหว่างพัฒนาสู่มาตรฐาน และผ่านการประเมินรับรอง ดังนี้

๑. โรงพยาบาลควนโดน
๒. โรงพยาบาลควนกาหลง
๓. โรงพยาบาลทุ่งหว้า
๔. โรงพยาบาลท่าแพ

## การดำเนินงาน

๑. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมอบนโยบายในการดำเนินโครงการส่งเสริมการบริการอาหารฮาลาลแก่ผู้ป่วยที่รักษาในโรงพยาบาล แก่ผู้บริหารโรงพยาบาล

๒. พัฒนาบุคลากร โดยจัดประชุมเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจในเรื่องการเตรียมการและขั้นตอนการขอรับรองการให้บริการอาหารฮาลาล แก่ผู้ป่วยที่รับรักษาในโรงพยาบาล

- ผู้รับผิดชอบครัว เช่น โภชนากร เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
- ผู้ปฏิบัติงานในครัว ได้แก่ ผู้ปรุง พนักงานในครัว



## การพัฒนาบุคลากร

๓. การพัฒนา ปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร (โรงพยาบาลดำเนินการ)



การพัฒนาปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล

๔. การตรวจเยี่ยมให้คำแนะนำ ประเมินรอบแรก โดยคณะกรรมการระดับจังหวัด (เจ้าหน้าที่สาธารณสุข คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด)

๖. การประเมินรับรองจากคณะกรรมการโครงการฯ (ผู้แทนศบ.สต., ศูนย์อนามัย ๑๒, คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด)

๗. ประเมินผลโครงการฯ



ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

๑. การกำหนดแนวทางปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับหลักการ ศาสนาอิสลามกำหนด เป็นที่ยอมรับของประชาชน

๒. ผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานในแต่ละระดับภายในหน่วยงานมีความรู้ ความเข้าใจและให้การสนับสนุน

๓. การประเมินรับรองในระยะหลังสิ้นสุดโครงการ



## กินแล้วมั่นใจ หลับสบาย ไร้กังวล.....

### ที่มาและความสำคัญ

เนื่องด้วยปัจจุบัน โรงพยาบาลสตูลได้รับการประเมินเป็นสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๙ และได้มีการต่ออายุการปฏิบัติตามมาตรฐานของสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลทุกปี เพื่อสร้างความมั่นใจของผู้รับบริการและสอดคล้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นของผู้รับบริการ

ฝ่ายโภชนาการจึงได้จัดทำกิจกรรมนี้ขึ้นมา เพื่อรักษามาตรฐานของการเป็นสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลและเป็นตัวอย่างของสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลในการศึกษาดูงานและฝึกงานแก่องค์กรอื่นต่อไป

### วัตถุประสงค์

๑. เพื่อรักษามาตรฐานของสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล
๒. เพื่อให้สอดคล้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่นของผู้รับบริการที่มีประชากรมุสลิมถึง ๘๐ %
๓. เพื่อให้ผู้รับบริการมีความมั่นใจในทุกขั้นตอนของการผลิตอาหารและการบริการมากยิ่งขึ้น
๔. เพื่อสนับสนุนการรักษาของแพทย์

### ระยะเวลาการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ ๒๕๕๙-ปัจจุบัน

### วิธีดำเนินงาน

๑. ปี พ.ศ. ๒๕๕๗ ฝ่ายโภชนาการได้ส่งเจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูลร่วมกับศูนย์พัฒนาฯ
๒. ทบทวนสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารฮาลาลโดยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้แก่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน ทุกๆ ๖ เดือน
๓. ลงมือปฏิบัติจริงตามมาตรฐานฮาลาลควบคู่ไปกับด้านสุขาภิบาลอาหาร



#### ๔. การสุ่มตรวจการปฏิบัติงานโดยผู้ได้รับมอบหมาย



๕. พ.ศ. ๒๕๔๙ ได้มีการขอรับรองการใช้เครื่องหมาย “ฮาลาล” และหลังจากนั้นได้มีการขอต่ออายุใบรับรองทุกปีก่อนใบรับรองเดิมหมดอายุประมาณ ๒ เดือน



#### หนังสือรับรองอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๖. ในกรณีมีจิตอาสาหรือนักศึกษาฝึกงานมีการแนะนำก่อนปฏิบัติงานและขณะปฏิบัติงาน โดยการสาธิตทำเป็นแบบอย่าง

๗. มีการประชาสัมพันธ์โดยการจัดบอร์ดและประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของโรงพยาบาล และมีป้ายรับรองอาหารฮาลาล หน้าอาคารโภชนาการ

## ดัชนีชี้วัด

๑. ได้รับใบรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ มากกว่า ๘๐%

## ผลการดำเนินงาน

จากแบบสำรวจความพึงพอใจ เดือน พ.ย. ๒๕๕๑ ได้รับระดับความพึงพอใจโดยภาพรวม ๙๒.๖๖ % โดยแบ่งออกเป็น

๑. ด้านความมั่นใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ๙๐%
๒. ด้านความพึงพอใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ๙๑%
๓. ด้านการเห็นด้วยกับการบริการอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล ๙๗%

## วิจารณ์ผลการดำเนินงาน

๑. ผลการปฏิบัติงานเป็นที่พึงพอใจได้เกินเป้าหมายที่วางไว้ แต่ยังคงต้องมีการเฝ้าระวัง และ สุ่มตรวจการปฏิบัติตามหลักอาหารฮาลาลอย่างต่อเนื่อง
๒. ผู้รับบริการอยากให้สถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลรักษามาตรฐานอาหารฮาลาล และให้มีตลอดไป

## แผนพัฒนาต่อเนื่อง

๑. ขอรับการประเมินอย่างต่อเนื่องในทุกๆปี เพื่อรักษามาตรฐานของการเป็นสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล
๒. สํารวจความพึงพอใจทุก ๖ เดือน
๓. เพิ่มการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ ภายในโรงพยาบาล
๔. พัฒนาเป็นสถานที่ฝึกงานและศึกษาดูงานเกี่ยวกับการบริการอาหารฮาลาลแก่องค์กรอื่นต่อไป







(สำเนา)

คำสั่งกระทรวงสาธารณสุข

ที่ ๒๑๔ /๒๕๕๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล  
สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

อนุสนธิคำสั่งกระทรวงสาธารณสุข ที่ ๗๘๘/๒๕๕๕ ลงวันที่๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล เพื่อดำเนินโครงการพัฒนาอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และคณะกรรมการชุดดังกล่าวได้มีการเกษียณอายุราชการและปรับเปลี่ยนโยกย้ายตำแหน่ง กระทรวงสาธารณสุขจึงเห็นสมควรให้มีการปรับปรุงคณะกรรมการดังกล่าว เพื่อดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการต่อไป จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล สังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามดังมีรายนาม ดังต่อไปนี้

คณะที่ปรึกษา

๑. นายณรงค์ สหเมธาพัฒน์	ปลัดกระทรวงสาธารณสุข	ประธาน
๒. นายวชิระ เพ็งจันทร์	รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข	รองประธาน
๓. นายจักรกฤษณ์ ภูมิสวัสดิ์	หัวหน้าผู้ตรวจราชการกระทรวง	คณะที่ปรึกษา
๔. ประธานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือผู้แทน		คณะที่ปรึกษา
๕. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด ๗๖ จังหวัด		คณะที่ปรึกษา

คณะกรรมการ (ส่วนกลาง)

๑. นายวชิระ เพ็งจันทร์	รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข	ประธาน
๒. ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขต ๑-๑๒	สำนักตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข	รองประธาน
๓. นายธงชัย เลิศวิไลรัตนพงศ์	ผู้อำนวยการสำนักบริหารการสาธารณสุข	คณะกรรมการ
๔. รศ.ดร.วินัย ดะห์ลัน	ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	คณะกรรมการ
๕. นางจงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย	คณะกรรมการ
๖. นางอรสา ดิสภาพร	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและจัดสินค้าเกษตร	คณะกรรมการ
๗. นายสืบศักดิ์ กลิ่นสอน	ผู้อำนวยการสถาบันฮาลาลมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	คณะกรรมการ

/ส.นายรัศมี....

๘. นายรัศมี คำชะไว	รองประธานฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	คณะทำงาน
๙. นายสมศักดิ์ ชูโอ๊ะ	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	คณะทำงาน
๑๐. ดร.บรรจง ไวยเมธา	รองผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ปัตตานี)	คณะทำงาน
๑๑. นางศิรินุช ชีวันพิศาลนุกูล	ผู้อำนวยการฝ่ายเภสัชเคมีภัณฑ์ องค์การเภสัชกรรม	คณะทำงาน
๑๒. ผศ.ดร.ทิพย์เนตร อริยปิณฑ์	คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	คณะทำงาน
๑๓. นางวรียา สีนธุสเสก	สำนักสถานพยาบาลและการประกอบโรคศิลปะ	คณะทำงาน
๑๔. นางนภพรณ นันทพงษ์	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	คณะทำงาน
๑๕. นายวัฒนา สุธิรนาถ	กองแบบแผน กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ	คณะทำงาน
๑๖. นางรุ่งเรือง สิทธิไชย	โรงพยาบาลเชียงรายประชานุเคราะห์	คณะทำงาน
๑๗. นางจันทนา ลีสวัสดิ์	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง	คณะทำงาน
๑๘. นางภัทรอนงค์ จงศิริเลิศ	สำนักบริหารการสาธารณสุข	คณะทำงาน
๑๙. นางเครือวัลย์ แก้วเอียน	สำนักบริหารการสาธารณสุข	เลขานุการ และคณะทำงาน
๒๐. นางสาวกัลยาลักษณ์ กลมเกลี้ยง	สำนักบริหารการสาธารณสุข	ผู้ช่วยเลขานุการ และคณะทำงาน
๒๑. นายวิรัช สงวนรัมย์	สำนักบริหารการสาธารณสุข	ผู้ช่วยเลขานุการ และคณะทำงาน

#### โดยคณะทำงานมีหน้าที่ ดังนี้

๑. กำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินการอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล อาหารบำบัดโรคสำหรับผู้ป่วยตามมาตรฐานโภชนาการและมาตรฐานอาหารฮาลาล
๒. กำหนดแผนงาน/ส่งเสริม/สนับสนุนงบประมาณเพื่อการพัฒนาแก่สถานบริการสุขภาพให้มีมาตรฐานสามารถนำระบบ HAL-Q มาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
๓. ประสาน/วางแผนกำหนดยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล ระดับพื้นที่ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของผู้ผลิต/ผู้บริโภคในพื้นที่อย่างยั่งยืน
๔. กำหนดตัวชี้วัด แบบประเมิน คู่มือแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล สำหรับโรงพยาบาล
๕. วิเคราะห์ ติดตาม ประเมินผล ให้โรงพยาบาลมีมาตรฐานด้านต่างๆ ในแนวทางเดียวกัน
๖. เป็นที่ปรึกษา ด้านการพัฒนา ด้านวิชาการ เพื่อการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลให้ได้รับมาตรฐานในแนวทางเดียวกันทั่วประเทศ
๗. สนับสนุน/พัฒนาโรงพยาบาลให้มีมาตรฐานพร้อมเข้าสู่การพัฒนาให้เป็นศูนย์การแพทย์ฮาลาล (Halal Medical Hub) ระดับประเทศ

/คณะทำงาน...



### คณะกรรมการ (ระดับพื้นที่)

๑. ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขต ๑-๑๒	สำนักตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขต ๑-๑๒	ประธาน
๒. นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๗๖ จังหวัด	รองประธาน
๓. ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศูนย์/ โรงพยาบาลทั่วไป	โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไปทั้ง ๗๖ จังหวัด	คณะกรรมการ
๔. นายณรงค์ ชันนิตย	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	คณะกรรมการ
๕. นายกรียา กิจจารักษ์	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครศรีธรรมราช	คณะกรรมการ
๖. นายปิยเดช เชื้อฉลาด	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดภูเก็ต	คณะกรรมการ
๗. นายทรงศักดิ์ หมานจิต	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดระนอง	คณะกรรมการ
๘. นายสมาท เหตุหา	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสงขลา	คณะกรรมการ
๙. นายกอหรี ปัญญา	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูล	คณะกรรมการ
๑๐. นายอับล มานะ	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดปัตตานี	คณะกรรมการ
๑๑. นายอารีฟิน เจแม	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดยะลา	คณะกรรมการ
๑๒. นายยาพา วัจนเลิศกุล	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนราธิวาส	คณะกรรมการ
๑๓. นายสุนทร อบรม	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสุราษฎร์ธานี	คณะกรรมการ
๑๔. นายยาซีน นรินทร	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดชุมพร	คณะกรรมการ
๑๕. นายวีระ หัดหมัด	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพัทลุง	คณะกรรมการ
๑๖. นายเจษฎา ท่อทิพ	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดพังงา	คณะกรรมการ
๑๗. นายฉาย ศรีชัยญแก้ว	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตรัง	คณะกรรมการ
๑๘. นายชัยญา เหล่ชาย	คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดกระบี่	คณะกรรมการ
๑๙. หัวหน้าฝ่ายอาหาร ยาและพัฒนา แพทย์แผนไทย	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา	คณะกรรมการ
๒๐. หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและ เภสัชสาธารณสุข	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๗๖ จังหวัด	เลขานุการ และคณะกรรมการ
๒๑. หัวหน้ากลุ่มงานเวชกรรมสังคม	โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป ๗๖ จังหวัด	ผู้ช่วยเลขานุการ และคณะกรรมการ
๒๒. หัวหน้ากลุ่มงานเทคนิคการแพทย์	โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป ๗๖ จังหวัด	ผู้ช่วยเลขานุการ และคณะกรรมการ
๒๓. หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ	โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป ๗๖ จังหวัด	ผู้ช่วยเลขานุการ และคณะกรรมการ

### โดยคณะกรรมการมีหน้าที่ ดังนี้

๑. กำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินการอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล อาหารบำบัดโรคสำหรับผู้ป่วยตามมาตรฐานโภชนาการและมาตรฐานอาหารฮาลาล ระดับเขต และระดับพื้นที่
๒. กำหนดแผนงาน/ส่งเสริม/สนับสนุนเพื่อการพัฒนาสถานบริการสุขภาพให้มีมาตรฐาน และได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
๓. ประสาน/วางแผน ดำเนินการตามยุทธศาสตร์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และเกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล ระดับพื้นที่ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของผู้ผลิต/ผู้บริโภคในพื้นที่อย่างยั่งยืน



๔. กำหนดแผนงานการตรวจประเมินระดับพื้นที่ ตามคู่มือแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล สำหรับโรงพยาบาล
๕. ติดตาม ประเมินผล วิเคราะห์ และรวบรวมข้อมูล รายงานไปยังสำนักบริหารการสาธารณสุข
๖. เป็นที่ปรึกษา ด้านการพัฒนา ด้านวิชาการ เพื่อการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลให้ได้ มาตรฐานในแนวทางเดียวกัน ระดับเขต และระดับพื้นที่
๗. สนับสนุน/พัฒนาโรงพยาบาลให้มีมาตรฐานพร้อมเข้าสู่การเป็นเครือข่ายศูนย์การแพทย์ฮาลาล (Halal Medical Hub) ระดับเขต ระดับพื้นที่ และระดับประเทศ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗

(ลงชื่อ) วชิระ เพ็งจันทร์

(นาย วชิระ เพ็งจันทร์)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติการแทน  
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

สำเนาถูกต้อง

  
(นายเครือวัลย์ เก้าเอี้ยน)  
นักโภชนาการชำนาญการ

วิรัช/คัด





“มุ่งมั่นพัฒนาศูนย์ฮาลาลสำหรับโรงพยาบาล  
ให้มีมาตรฐานเพื่อรองรับ Medical Hub

สู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community)  
ในการเข้ารับบริการสาธารณสุขอย่างมั่นใจตามหลักศาสนบัญญัติ  
และหลักโภชนาบำบัด ตามแผนการรักษาทางการแพทย์”



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๒๙-๔





“มุ่งมั่นพัฒนาศูนย์สุขภาพสำหรับโรงพยาบาล  
ให้มีมาตรฐานเพื่อรองรับ Medical Hub

สู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community)  
ในการเข้ารับบริการสาธารณสุขอย่างมั่นใจตามหลักศาสนบัญญัติ  
และหลักโภชนาบำบัด ตามแผนการรักษาทางการแพทย์”



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๒๙-๔