



# มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)

## Halal Food Standard in Hospital (Ministry of Public Health)



สุขภาพดี  
เริ่มต้นที่นี่

สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๓๐-๐



# มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข)

## Halal Food Standard in Hospital (Ministry of Public Health)



สุขภาพดี  
เริ่มต้นที่นี่



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๓๐-๐

# มาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ฉบับกระทรวงสาธารณสุข) (Halal Food Standard in Hospital)

เรียบเรียงโดย

เครือวัลย์ แก้วเอียน และคณะ

สนับสนุนข้อมูลโดย

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดสตูล

จัดทำโดย

สำนักบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

พิมพ์ครั้งที่ ๑ ๒๕๕๗

จำนวน ๑,๕๐๐ เล่ม

ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๓๐-๐

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

หนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ได้เรียบเรียงเฉพาะองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้มีมาตรฐานครบทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาหารปลอดภัย ด้านอาหารบำบัดโรคตามแผนการรักษาทางการแพทย์ ด้านอาคารสถานที่ อุปกรณ์/ภาชนะ และตามเกณฑ์ประเมินมาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล ทั้งนี้ได้รับการตรวจความถูกต้องของเนื้อหา และการให้คำแนะนำโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย คณะทำงานพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล ทำให้หนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเล่มนี้สำเร็จลุล่วง สามารถเผยแพร่และนำไปปฏิบัติได้ สำนักบริหารการสาธารณสุขจึงขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือร่วมใจช่วยเหลือเป็นอย่างดี

กระทรวงสาธารณสุข หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือมาตรฐานอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล ฉบับกระทรวงสาธารณสุขนี้ จะเป็นแนวทางการพัฒนาฮาลาลสำหรับโรงพยาบาลในแนวทางเดียวกันทุกแห่ง อันจะก่อประโยชน์ต่อการรักษาผู้ป่วยและสร้างความมั่นใจต่อผู้ป่วยมุสลิม/ผู้มารับบริการ ฉะนั้นขอให้ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะนักโภชนาการ โภชนากร มีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนางานด้านอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลให้มีมาตรฐาน เพื่อจะเป็นศูนย์กลางการพัฒนาอาหารปลอดภัยอาหารฮาลาลสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลแก่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economics Community-AEC) ต่อไป

สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗



# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ ๑ อาหารฮาลาลและบทบัญญัติที่เกี่ยวข้อง	๑
• อาหารฮาลาล และบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล	๑
• กฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม	๑๐
• นะญิสและการใช้น้ำเพื่อชำระล้าง	๑๒
บทที่ ๒ เครื่องหมายฮาลาลและระบบการรับรองฮาลาลในประเทศไทย	๑๕
• ขั้นตอนการขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล	๑๗
• แผนผังแสดงขั้นตอนการขอรับรองฮาลาล	๑๘
บทที่ ๓ มาตรฐานการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล	๑๙
• มาตรฐานอาหารทั่วไป	๒๐
• มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค	๒๔
• มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร	๒๖
บทที่ ๔ มาตรฐานโครงสร้างอาคาร/สถานที่และบุคลากร	๒๙
บทที่ ๕ การบริหารจัดการมาตรฐานอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล	๓๕
บทที่ ๖ แบบประเมินมาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล	๔๓
• ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป	๔๔
• ส่วนที่ ๒ แบบประเมินเข้าสู่มาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล	๔๕
• แบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยและฮาลาล ในโรงพยาบาลสำหรับผู้ประเมินระดับจังหวัด	๖๓
บรรณานุกรม	๖๙
ภาคผนวก	๗๑
• คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล สังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข	๗๓

# สารบัญตาราง

## ตาราง

ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป

ตารางที่ ๒ มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

ตารางที่ ๓ สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

## หน้า

๒๐

๒๔

๒๕



# บทที่ ๑

## อาหารฮาลาลและบทบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

### อาหารฮาลาล (Halal food)

หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการทำ ผสม ประคบ หรือแปรรูป ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม ให้มุสลิมสามารถบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งเป็นการรับประกันว่าชาวมุสลิมโดยทั่วไปสามารถบริโภคอาหาร หรืออุปโภคสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ได้โดยสนิทใจ

อาหารฮาลาล จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มิใช่มุสลิม หากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) อาหารฮาลาลเป็นอาหารที่ได้รับอนุญาตตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม และต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

๑. ไม่ประกอบด้วยหรือไม่บรรจุสิ่งใดที่ไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
๒. ต้องไม่ถูกเตรียม แปรรูป ขนส่ง เก็บรักษา โดยใช้เครื่องมือหรือสิ่งอุปกรณ์ที่ไม่ได้ปลอดจากสิ่งผิดบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
๓. ต้องไม่อยู่ในขั้นตอนการเตรียม การแปรรูป การขนส่ง หรือการเก็บรักษา โดยสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่ไม่ถูกกฎหมายข้อ ๑ และ ๒ ข้างต้น

### อาหารมุสลิม

คืออาหารที่ถูกผลิตโดยคนที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งคนทั่วไปเข้าใจว่าเป็นอาหารฮาลาล ซึ่งความจริงอาจจะไม่ใช่อาหารฮาลาล เพราะไม่ใช่มุสลิมทุกคนจะมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องอาหารฮาลาล บางครั้งอาจจะไม่ใส่ใจในรายละเอียดของวัตถุดิบ ว่ามีส่วนผสมของเครื่องปรุงอาหาร หรือวัสดุที่ถนอมอาหารบางชนิดก็ไม่ฮาลาล แม้จะผสมเพียงเล็กน้อยก็จะทำให้อาหารทั้งหมดไม่ฮาลาลได้

### บทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาล

บทบัญญัติเกี่ยวกับอาหารฮาลาลเพื่อการบริโภค มี ๓ ประเภท คือ

๑. อาหารฮาลาล หมายถึง อาหารที่อนุมัติ
๒. อาหารหะรอม หมายถึง อาหารที่ไม่อนุมัติ
๓. อาหารมัชบูฮ์ หรือ ชุบฮัต หมายถึง อาหารที่ยังมีข้อเคลือบแคลงหรือน่าสงสัย ที่ยังไม่สามารถระบุได้ว่าฮาลาลหรือหะรอม จนกว่าจะผ่านการตรวจสอบ พิสูจน์ และวินิจฉัย ซึ่งตามหลักการแล้วให้หลีกเลี่ยง

### หลักการต่างๆ เกี่ยวกับอาหารฮาลาล

๑. ฮาลาลด้วยตัวของมันเอง ลักษณะฮาลาล ณ ที่นี้ หมายถึง

- ต้องไม่เป็นนะญิส (สิ่งสกปรก) ซึ่งแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท
  - นะญิส มุค็อฟพะพะฮฺ (เบา) ได้แก่ ปัสสาวะเด็กชายอายุไม่เกินสองปีที่ยังกินแต่นมแม่
  - นะญิส มุตะวัสสิฎฺฮะฮฺ (ปานกลาง) ได้แก่ อุจจาระ ปัสสาวะ เลือด มูลสัตว์ ซากสัตว์ และอื่น ๆ
  - นะญิส มุฆ็อลละเฮอะฮฺ (หนัก) ได้แก่ สุกร และสุนัข
- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีเขี้ยว งา และกรงเล็บที่แข็งแรง และใช้อย่างดั่งกล่าวนั้นในการหาอาหาร เช่น สิงโต เสือ หมี ช้าง และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกันนี้รวมถึงนกทุกชนิดที่มีกรงเล็บ เช่น แร้ง เหยี่ยว เป็นต้น
- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักการศาสนาอิสลาม เช่น มด และนกหัวขวาน
- ต้องไม่เป็นสัตว์ที่พิจารณาโดยทั่วไปแล้วว่าเป็นสัตว์ที่น่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน ค้างคาว และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน
- ต้องไม่เป็นสัตว์เลื้อยคลานหรือมีพิษร้าย เช่น กิ้งก่า งู และสัตว์อื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายกัน
- ต้องไม่เป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ

อัลลอฮ์ได้ตรัสในบทที่ ๒ อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ ๑๗๓ ว่า  
(۱۷۳) إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنَازِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ (البقرة)

ความว่า แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากอัลลอฮ์

ท่านนบี ศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า ท่านรอซูลศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้ห้ามรับประทานสัตว์ที่มีเขี้ยวและนกที่มีกรงเล็บ (บันทึกโดยมุสลิม ๓๕๗๔)

## ๒. วิธีการได้มาของอาหารดังกล่าวก็ต้องฮาลาล

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า “แท้จริงอัลลอฮ์ทรงโปรดสิ่งที่ดี ดังนั้นพระองค์จะไม่ทรงตอบรับ ยกเว้นสิ่งที่ดีเท่านั้น” (บันทึกโดยมุสลิมในกิตาบอัชชะกาตبابเกาะบูลเศาะตะเกาะฮฺมินัลกัศบิฏฏ็อยฺยิบ)

## ๓. ต้องเป็นสิ่งที่มีประโยชน์

อัลลอฮ์ได้ตรัสว่า

(۵۵) (وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَانْفُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ) (المائدة)

ความว่า และจงบริโภคจากสิ่งที่ดีที่อัลลอฮ์ได้ทรงให้เครื่องยังชีพแก่ผู้เข้าซึ่งสิ่งที่ดีที่อนุมัติและที่ดีที่มีประโยชน์และจงยำเกรงต่ออัลลอฮ์ผู้ซึ่งพวกเขาศรัทธาในพระองค์ (อัลมาอิดะฮฺ : ๕๕)

#### ๔. ต้องมีความสะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนจากนะญิส

อิสลามถือว่าอาหารที่ฮาลาลจะต้องเป็นอาหารที่ อัลลอฮ์อนุมัติสามารถบริโภคได้และต้องไม่ปนเปื้อนสิ่งที่เป็นนะญิสหรือสิ่งสกปรกใดๆ อิสลามได้กำหนดน้ำที่จะต้อง ชำระล้างวัตถุดิบที่จะนำไปประกอบอาหารจะต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้ ตลอดจนได้กำหนดกฎเกณฑ์วิธีการชำระล้างที่ละเอียดเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด

#### ๕. ต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการ

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้นั้นจะต้องผ่านกระบวนการเชือดที่ถูกต้องตามหลักการอิสลามก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ดังนั้น สัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเอง เป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย ถูกตีตาย ตกเขาหรือจากที่สูงตาย ฯลฯ รวมถึงที่ถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีใจมุสลิมหรือมิได้กล่าวด้วยพระนามของอัลลอฮ์ถือว่าเป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลามถือว่าหะรอมนำมาบริโภคไม่ได้

#### ๖. อุปกรณ์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและสถานที่ในการผลิตต้องสะอาดเช่นกัน

อิสลามยัง ได้กำหนดถึงสถานที่และ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารต้องสะอาดด้วย ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า ท่านนบี ได้กล่าวว่า “ถ้าหากสุนัขเลียภาชนะของพวกท่าน ก็จงล้างด้วยน้ำเจ็ดครั้ง โดยครั้งแรกให้ล้างด้วยน้ำผสมดิน” (บันทึกโดยอันนะซาอีย์ ๓๓๗)

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ได้กล่าวความว่า ท่านอะบี ซะอละบะฮ์ถามท่านนบี ศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ว่า เรามีเพื่อนบ้านเป็นชาวคัมภีร์ ซึ่งพวกเขาจะนำเนื้อสุกรมาทำอาหารในหม้อของเขา และใช้ภาชนะใส่สุราเพื่อดื่มกิน ท่านจึงตอบว่า “ถ้าหากท่านสามารถหาภาชนะอื่นได้ก็ใช้ภาชนะอื่นไว้ดื่มกิน แต่หากไม่มีก็จงนำภาชนะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด และใช้ดื่มกินได้” (บันทึกโดยอบู ดาวูด อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่าเศาะฮีหฺ ดูในเศาะฮีหฺ อบี ดาวูด เล่ม ๒ หน้า ๗๒๗)

#### ๗. ผู้ประกอบอาหารควรเป็นมุสลิมหรือผู้ที่มีความเข้าใจในหลักการอิสลาม

ท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัมได้กล่าวความว่า ท่านอะบี ซะอละบะฮ์ถามท่านนบีศ็อลลัลลอฮุ อะลัยฮิ วะสัลลัม ว่า โอ้ท่านรอซูล ภาชนะของผู้ที่ตั้งภาคีต่ออัลลอฮ์ เราสามารถนำมาใช้ในการทำอาหารได้หรือไม่ ท่านจึงตอบว่า “ท่านจงอย่านำมาใช้ในการทำอาหาร” เขากล่าวว่า ถ้าหากเรามีความจำเป็นและเราก็ไม่มีภาชนะอื่นอีกแล้ว ท่านจึงตอบว่า “ท่านจงนำภาชนะดังกล่าวมาชำระล้างให้สะอาด หลังจากนั้นก็จะใช้ในการทำอาหารและรับประทานอาหารได้” (บันทึกโดยอิบนุ มาญะฮฺ อัล-อัลบานีย์ กล่าวว่าเศาะฮีหฺ ดูในเศาะฮีหฺอิบนุมาญะฮฺ เล่ม ๒ หน้า ๑๓๔)

#### ๘. ต้องคำนึงถึงความประหยัดหรือความพอตี

อัลลอฮ์ได้ตรัสในอัลกุรอาน

(وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ) (الأعراف : ๓๑)

ความว่า และพวกเจ้าทั้งหลายจงกิน จงดื่ม และจงอย่าฟุ่มเฟือย แท้จริงพระองค์ทรงไม่รักผู้ที่ฟุ่มเฟือย (อัลอะอฺรอฟ โองการที่ ๓๑)

#### ๙. ต้องซุกร (ขอบคุณ) ต่ออัลลอฮ์พระผู้เป็นเจ้าที่ได้ทรงประทานอาหารให้

อัลลอฮ์ได้ตรัสว่า

(يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ) (البقرة : ๑๗๒)

ความว่า บรรดาผู้ศรัทธาทั้งหลาย จงบริโภคสิ่งที่เราได้ให้เป็นปัจจัยยังชีพ แก่พวกเจ้าจากสิ่งดีทั้งหลาย และจงขอบคุณอัลลอฮ์เถิด พระองค์เท่านั้นที่พวกเจ้าจะต้องเคารพสักการะ (อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ ๑๗๒)

พระองค์ตรัสอีกว่า

(وَإِذْ تَأَذَّنَ رَبُّكُمْ لَئِن شَكَرْتُمْ لَأَزِيدَنَّكُمْ) (إبراهيم : ๗)

ความว่า และเมื่อพระผู้อภิบาลของพวกเจ้าได้ประกาศว่า หากพวกเจ้าของ คุณแน่แท้ข้าก็จะเพิ่มพูนแก่พวกเจ้า (อิบรอฮีม โองการที่ ๗)

#### ๑๐. รู้จักใช้หลักการ รุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ในภาวะจำเป็นเพื่อรักษาชีวิต

อิสลามได้กำหนดทางออกไว้ในภาวะที่จำเป็น (ฎะรอเราะฮฺ) โดยกำหนด หลักการ รุกเศาะฮฺ (การผ่อนปรน) ซึ่งจะเกิดความยากลำบากหรือถึงขั้นสูญเสียชีวิตหากปฏิบัติตาม บทบัญญัติที่ได้กำหนดในภาวะปกติ เช่น การรับประทานอาหารที่หะรอมเพื่อประทังชีวิตโดยไม่ละเมิด ขอบเขต

อัลลอฮ์ได้ตรัสในบทที่ ๒ อัลบะเกาะเราะฮฺ โองการที่ ๑๗๓ ว่า แท้จริงพระองค์ทรงห้ามรับประทานซากสัตว์ เลือด เนื้อสุกร และสัตว์ที่เชือดโดยมิได้กล่าวนามอัลลอฮ์ แต่หากผู้ใดก็ตามมีความจำเป็นโดยมิได้ตั้งใจและละเมิดก็ไม่เป็นการบาปสำหรับเขา

#### อาหารที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

คำว่า ฮาลาล จะใช้สำหรับอาหารที่ได้พิจารณาแล้วว่าถูกต้องตามกฎหมาย ภายใต้บทบัญญัติศาสนา อิสลามจะถือว่าแหล่งอาหารทั้งหมดถูกต้องตามกฎหมาย ยกเว้นแหล่งอาหารต่อไปนี้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากแหล่งอาหารดังกล่าว ซึ่งได้รับการพิจารณาว่า ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย

## ๑. อาหารที่ได้จากสัตว์

- หมูและหมูป่า
- สุนัข หนู และลิง
- สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่นที่คล้ายกัน
- นกกินเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้ง และนกที่คล้ายกันอื่นๆ
- สัตว์ทำลาย เช่น หนู ตะขาบ แมลงป่อง และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน
- สัตว์ที่นำรังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น กบ จระเข้ และสัตว์ที่คล้ายกันอื่นๆ
- ล่อ และลาที่เป็นสัตว์เลี้ยง
- สัตว์น้ำที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
- สัตว์อื่นๆ ที่ไม่ได้ฆ่าถูกต้องตามกฎหมายอิสลาม
- เลือด (โลหิต)

## ๒. อาหารที่ได้จากพืช

- พืชที่มีพิษและเป็นอันตราย ยกเว้นเมื่อสารพิษและอันตรายได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

## ๓. เครื่องดื่ม

- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- เครื่องดื่มทุกชนิดที่มีพิษและอันตราย

## ๔. วัตถุเจือปนอาหาร

๕. วัตถุเจือปนอาหารมีที่มาจากทั้ง ๓ แหล่ง คือ สัตว์ พืช และเครื่องดื่มข้างต้น

## อาหารต้องห้าม

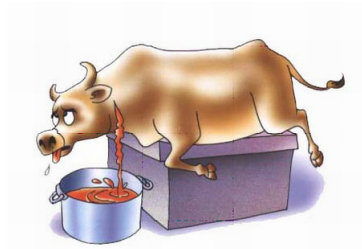
อาหารที่ต้องห้ามรวมอยู่ในประเภทใหญ่ ๆ ๔ ประเภท ดังนี้

### ๑. เนื้อของ “ซากสัตว์”

นั่นคือสัตว์และสัตว์ปีกที่ตายเองโดยไม่ได้ถูกฆ่าหรือถูกล่าโดยมนุษย์ เหตุผลที่ห้าม คือ

- การกินเนื้อสัตว์ที่ตายเองเป็นสิ่งที่น่าขยะแขยงต่อความรู้ของคนทั่วไป
- อัลลอฮ์มีทรงต้องการให้มนุษย์กินสิ่งที่เขามีได้ตั้งใจหรือคิดที่จะกินดังในกรณีสัตว์ที่ตายเอง
- ถ้าหากสัตว์ตายเอง มันก็อาจเป็นไปได้ว่ามันตายเพราะเหตุปัจจุบันทันด่วนหรือตายเพราะโรคระบาด ดังนั้นการกินเนื้อของมันจึงอาจเป็นอันตรายได้
- เป็นความเมตตาอย่างหนึ่งของอัลลอฮ์ที่จัดหาแหล่งอาหารไว้ให้แก่สัตว์และนกบางประเภทที่อยู่รวมกันเป็นกลุ่มคล้ายกันมนุษย์ความจริงอันนี้จะเห็นได้จากการที่ซากสัตว์ต่างๆ ที่ตายอยู่กลางแจ้งถูกสัตว์และนกหลายชนิดเข้ามาจิกกิน

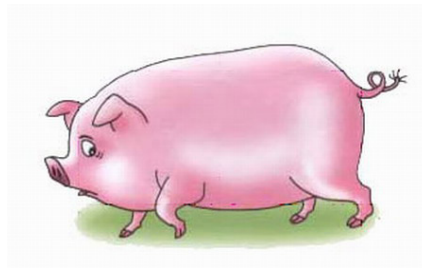
## ๒. เลือด



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

มีผู้ถามอิบนุอับบาสเกี่ยวกับม้าม ท่านได้ตอบว่า “พวกท่านจงกินมันเถิด” พวกเขาได้กล่าวว่า “แต่มันเป็นเลือด” ท่านจึงตอบว่า “เพียงแต่เลือดที่ไหลเท่านั้นที่ถูกห้ามสำหรับพวกท่าน” เหตุผล สำหรับการห้ามกินเลือด คือ มันเป็นสิ่งที่น่ารังเกียจต่อความรู้สึกของมนุษย์ และมันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วยเช่นกัน

## ๓. เนื้อหมู



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

เนื่องจากหมูเป็นสัตว์ที่ชอบของสกปรกและสิ่งปฏิกูล ยิ่งไปกว่านั้นการค้นคว้าทางการแพทย์ได้แสดงให้เห็นว่าการกินเนื้อหมูนั้นเป็นอันตรายต่อสุขภาพในทุกสภาพอากาศ โดยเฉพาะในเขตอากาศร้อน นอกจากนี้แล้วการค้นพบทางวิทยาศาสตร์ก็ได้แสดงให้เห็นว่าเนื้อหมูนั้นมีเชื้อโรคชนิดหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคสมองอักเสบ และยังมีพยาธิที่มีชื่อว่า ตัวจิ๊ด (ทริคิโน) อยู่ด้วย

## ๔. สัตว์ที่ถูกพลีให้แก่สิ่งอื่นจากอัลลอฮ์



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

ซึ่งหมายถึงสัตว์ที่ถูกเชือดโดยผู้เชือดกล่าวนามอื่นจากนามอัลลอฮ์ เหตุผลที่ห้ามสำหรับกรณีนี้เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความศรัทธาทั้งสิ้น เพื่อให้การปฏิบัติศาสนกิจบริสุทธิ์ เพื่ออัลลอฮ์ และเพื่อต่อสู้กับการตั้งภาคีทุกรูปแบบ

ที่กล่าวมานั้นเป็นอาหารเนื้อสัตว์ต้องห้ามสี่ประเภทใหญ่ๆ นอกจากนี้กูรอานยังให้รายละเอียดเกี่ยวกับ “ซากสัตว์” อีก ๕ ประเภทดังนี้

๑. ที่ถูกรัดคอตาย หมายถึงสัตว์ที่ถูกรัดคอตายด้วยเชือก หรือด้วยวิธีการอย่างใดที่ทำให้หายใจไม่ออก



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

๒. ที่ถูกตีจนตาย หมายถึง สัตว์ที่ถูกตีด้วยของหนักหรือวัตถุใดๆ จนตาย



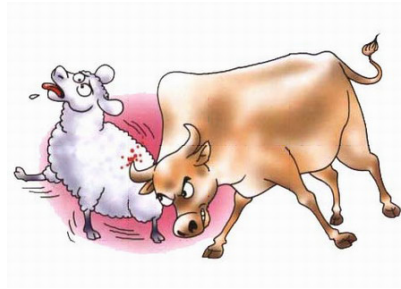
(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

๓. ที่ตกมาตาย หมายถึงสัตว์ที่ตายเพราะตกจากที่สูงหรือตกลงไปในหุบเขา



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

#### ๔. ที่ถูกขวิดตาย หมายถึงสัตว์ที่ถูกสัตว์อื่นขวิดจนตาย



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

#### ๕. ที่ถูกสัตว์ป่ากิน หมายถึงสัตว์ที่ถูกสัตว์ป่ากัดและตายด้วยเหตุนี้



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

### เหตุผลของการห้ามอาหารเหล่านี้

อัลลอฮ์ ต้องการสอนมนุษย์ให้มีความเมตตา กรุณาต่อสัตว์ และป้องกันมิให้มันได้รับอันตราย มนุษย์จะต้องไม่ละเลยจนสัตว์ถูกรัดคอ หรือพลัดตกลงมาจากที่สูง หรือต่อสู้กันจนถูกขวิด และจะต้องไม่ทรมาณสัตว์ด้วยการเขียนตัวอย่างรุนแรงเหมือนที่พวกเร้าจ้างเลี้ยงสัตว์ทำ หรือนำสัตว์มาต่อสู้กันจนตัวหนึ่งทำให้อีกตัวหนึ่งได้รับบาดเจ็บ หรือขวิดอีกตัวหนึ่งจนตาย

เหตุผลที่ห้ามกินเนื้อสัตว์ที่ถูกสัตว์ป่ากัดกินนั้น เป็นการรักษาศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ไว้ คือ มุสลิมจะต้องไม่ลดตัวลงไปกินซากสัตว์ที่ถูกสัตว์ป่าจับมาเป็นเหยื่อ

อาหารเนื้อสัตว์ต้องห้าม คือ สัตว์ที่ถูกเชือดบูชาเทวรูปต่างๆ ในยุคก่อนอิสลามนั้น เบื้องหน้า จะมีแท่นบูชาตั้งอยู่และพวกบูชาเทวรูปจะเชือดสัตว์บนแท่นหรือใกล้กับแท่นนี้เพื่อทำให้ตนได้ใกล้ชิดกับเทพเจ้าของพวกเขา

โดยสรุป สิ่งต้องห้ามตามหลักศาสนบัญญัติ (ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์หะรอมโดยเด็ดขาด) ได้แก่

#### ๑. สัตว์ต้องห้าม

๑.๑ สุกร สุนัข หมูป่า ลิง

๑.๒ สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่มีกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

๑.๓ สัตว์ที่มีพิษ หรือสัตว์นำเชื้อโรค เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง ฯลฯ

๑.๔ สัตว์ที่ไม่อนุญาตให้ฆ่าตามหลักศาสนบัญญัติ เช่น มด ผึ้ง และนกหัวขวาน

- ๑.๕ สัตว์ที่ลักษณะน่ารังเกียจ เช่น เหา แมลงวัน หนอน
  - ๑.๖ สัตว์ที่มีลักษณะเช่นเดียวกับลา
  - ๑.๗ สัตว์ที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
  - ๑.๘ สัตว์เพื่อการบริโภคโดยทั่วไป ที่ไม่เชือดตามหลักการของศาสนาอิสลาม
๒. เลือดสัตว์ต่างๆ
๓. อาหารที่มาจากพืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด
๔. อาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

### ปลาและตักแตนไม่อยู่ในจำพวกซากสัตว์ที่ศาสนาห้าม



ตั๊กแตน

(ที่มาของภาพ: <http://www.oknation.net>)

อิสลามได้ยกเว้นปลา ปลาหวา และสัตว์ทะเลอื่นๆ ออกจากประเภท “ซากสัตว์” ที่ศาสนาห้าม เนื่องจากขณะเมื่อท่านนบีมุฮัมมัด ช.ล. ได้ถูกถามเกี่ยวกับทะเล

ท่านได้ตอบว่า : น้ำทะเลสะอาด และสัตว์ทะเลที่ตายนั้นฮาลาล “(เป็นที่อนุมัติ)”

อัลลอฮทรงกล่าวว่า : การล่าสัตว์ทะเลเป็นอนุมัติแก่พวกท่านและอาหารของมัน”

ท่านอุมร์ได้อธิบายคำว่า “การล่าสัตว์ทะเล” ในที่นี้หมายถึงสัตว์ทะเลทุกชนิดที่ถูกกล่าว และคำว่า “อาหารของมัน” หมายถึงสิ่งที่ทะเลคายออกมา ส่วนอิบนุ อับบาส กล่าวว่า “อาหารของมัน” ก็คือ สัตว์ทะเลที่ตาย สัตว์จำพวกตักแตนก็ได้รับการยกเว้นไม่เข้าอยู่ในอาหารประเภท “ซากสัตว์” ด้วย ท่านศาสดาได้อนุญาตให้กินสัตว์จำพวกตักแตนที่ตายแล้ว



อาหารทะเล

(ที่มาของภาพ: <http://www.tlcthai.com/travel/๔๘๐๕>)

นอกจากเนื้อสัตว์ต้องห้ามที่กล่าวมาแล้วศาสนาอิสลามยังห้ามสุรา สิ่งที่ทำให้มึนเมาและทำให้ขาดสติทุกประเภท ไม่ว่าจะมากหรือน้อยก็ตาม และห้ามนำมาเป็นส่วนผสมในอาหาร ในการปรุงอาหารวัตถุดิบที่จะนำมาปรุงอาหารจะต้องเป็นสิ่งที่สะอาดตามบัญญัติศาสนา จะต้องผ่านการล้างสิ่งที่เป็นเนเปื้อน (สิ่งที่ศาสนาถือว่าเป็นสิ่งสกปรก) ออกไป และผ่านกระบวนการปรุงที่สะอาดและที่ถูกต้อง หากเป็นเนื้อสัตว์ต้องเชือดถูกต้องตามบัญญัติศาสนาและต้องผ่านการล้างอย่างถูกวิธีตามบัญญัติศาสนา

### กฎเกณฑ์การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาอิสลาม

#### ๑. สัตว์ที่นำมาเชือด

- ๑.๑ เป็นสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านการเชือด
- ๑.๒ มีกรรมวิธีการเชือดตามบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ๑.๓ ไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนหรือขณะที่เชือด

#### ๒. ผู้เชือด

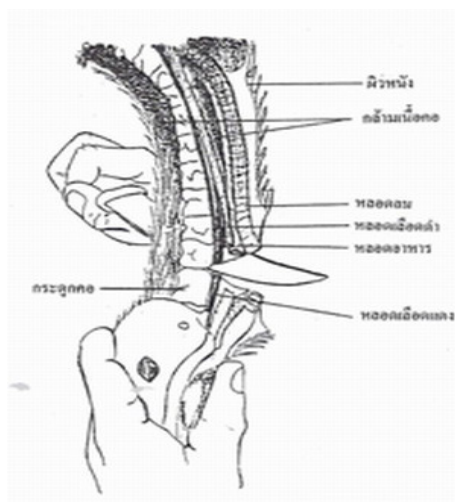
- ๒.๑ ต้องเป็นมุสลิมหรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
- ๒.๒ มีสุขภาพจิตสมบูรณ์
- ๒.๓ ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ

#### ๓. วิธีเชือด

- ๓.๑ ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮ์ อัลลอฮุอักบัร)
- ๓.๒ ควรพินหน้าไปกับกบิลัต
- ๓.๓ ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกัน
- ๓.๔ เชือดให้หลอดลม หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างลำคอขาดจากกัน
- ๓.๕ สัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

๔. อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคม (ยกเว้นเล็บ กระดุก) อนึ่ง สัตว์น้ำ ศาสนาอิสลามอนุมัติให้บริโภคได้โดยไม่ต้องเชือด

### ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ที่เชือด



(ที่มาของภาพ: สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย, ๒๕๕๐)

## ๑. การเชือดสัตว์ตามบัญญัติศาสนาจะสมบูรณ์ด้วยวิธีการใด วิธีการหนึ่งดังต่อไปนี้

๑.๑ อัชซับีฮ์ : การตัดเส้น ฮุลกุม : หลอดลม หรือหลอดคอ มะรือฮ์ : หลอดอาหารและน้ำดื่ม วัตฎาน : เส้นเลือดทั้งสองเส้นที่อยู่ข้างคอ ซึ่งถือเป็นวิธีการที่ดีที่สุดตามบัญญัติศาสนาในการเชือดแพะ แกะ วัว และสัตว์ปีกต่างๆ และยินยอมให้นำวิธีนี้ไปใช้กับสัตว์อื่นได้อีกด้วย

๑.๒ อันนะฮ์ร : คือการแทงที่หลุมโคนคอ (คว้านเส้นต่าง ๆ ให้ขาด) เป็นวิธีที่ยอดเยียมในการเชือดอูฐและสัตว์ที่มีคอยาว และอนุญาตให้เชือดวัวด้วยวิธีนี้เช่นกัน

๑.๓ อัลอัคร : คือการทำให้สัตว์ที่ไม่สามารถเชือดได้ตามปกติ เกิดบาดแผลที่ส่วนใดของร่างไม่ว่าจะเป็นสัตว์เปรี๊ยะที่อนุญาตให้ล่า หรือสัตว์บ้านที่กลายเป็นสัตว์เปรี๊ยะ ถ้าหากผู้ล่าได้มันมาขณะที่ยังมีชีวิตอยู่เขาจำเป็นต้องเชือดมันด้วยวิธี อัชซับีฮ์ หรือ อันนะฮ์ร แล้วแต่กรณี

## ๒. เงื่อนไขของการเชือดที่มีผลใช้ได้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ผู้เชือดต้องบรรลุนิติภาวะ หรืออยู่ในวัยที่แยกแยะได้ (มุมัยยิซ) เป็นมุสลิมสัตว์ที่เชือดโดยคนนอกศาสนานั้นจะรับประทานไม่ได้

๒.๒ การเชือดต้องใช้สิ่งมีคมที่สามารถตัด และทำให้ขาดได้ด้วยคมของมัน ไม่ว่าจะเป็นเหล็กหรือวัตถุอย่างอื่นที่ทำให้เลือดไหลได้ ทั้งนี้ต้องไม่ใช่ฟัน และเล็บ ไม่อนุญาตให้รับประทาน “สัตว์ที่ถูกรัดคอตาย” โดยการกระทำของมันเองหรือโดยการกระทำของผู้อื่น “สัตว์ที่ถูกตีตาย” คือสัตว์ที่ตายด้วยการถูกทุบตีด้วยของหนัก “สัตว์ที่ตายเพราะตกจากที่สูง หรือตกลงไปในหลุมบ่อ” “สัตว์ที่ถูกขวิดตาย” และ “สัตว์ที่ถูกสัตว์ป่ากัดตาย” ซึ่งไม่ใช่เป็นสัตว์ที่ฝึกไว้สำหรับล่าและถูกส่งออก หากสัตว์ดังกล่าวยังมีชีวิตและเชือดได้ทันก่อนอนุญาตให้รับประทานได้

๒.๓ ผู้เชือดต้องกล่าวนามของอัลลอฮ์ ตาอาลา ขณะเชือดการใช้เครื่องบันทึกเสียงเปิดนามของอัลลอฮ์ ถือว่าใช้ได้ นอกจากคนที่ลืมนามของ อัลลอฮ์ สัตว์ที่เขาเชือดถือว่าอนุญาตให้รับประทานได้

๓. การเชือดสัตว์มีระเบียบหลายประการ ที่ศาสนาเตือนให้พึงระลึกถึงอยู่เสมอ เพื่อเป็นการเมตตาต่อสัตว์ที่จะเชือด ทั้งก่อนเชือด ขณะเชือด และภายหลังจากเชือดแล้ว คือ

๓.๑ จะต้องไม่ลับมีดต่อหน้าสัตว์ที่จะเชือด

๓.๒ ไม่เชือดสัตว์ต่อหน้าสัตว์อื่น

๓.๓ ไม่เชือดสัตว์ด้วยมีดไม่คม

๓.๔ ไม่ทำทารุณต่อสัตว์ที่จะเชือด

๓.๕ ไม่ตัดส่วนใด ๆ ของสัตว์ ไม่ถลกหนัง ไม่จุ่มน้ำร้อน และไม่ถอนขน นอกจากมันมั่นใจว่าสัตว์นั้นตายแล้ว

๔. สัตว์ที่จะเชือดต้องไม่เป็นสัตว์ที่มีโรคติดต่อ และไม่มีสิ่งที่จะทำให้เนื้อสัตว์เปลี่ยนแปลงถึงขั้นเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค และจะต้องมีความมั่นใจว่าปลอดจากโรคเมื่อนำออกจำหน่ายหรือนำเข้า

๕. หลักเดิมในการเชือดตามบัญญัติศาสนานั้น เป็นการเชือดโดยไม่ต้องทำให้สัตว์สงบ (หงอง) เพราะการเชือดแบบอิสลามนั้นมีเงื่อนไขและระเบียบที่ดีเยี่ยมอยู่แล้ว ในการให้ความเมตตาแก่สัตว์ และทำให้สัตว์ทรมานน้อยที่สุด ขอให้หน่วยงานที่ทำหน้าที่เชือดสัตว์พัฒนาวิธีการเชือดโดยเฉพาะสัตว์ขนาดใหญ่ โดยหลักการพื้นฐานของการเชือดนี้ต้องได้รับการปฏิบัติอย่างสมบูรณ์

พร้อมรักษาหลักการในข้อ ๕ สัตว์ที่ถูกเชือดภายหลังจากถูกทำให้สงบ (หงอง) แล้ว ถือว่าเป็นการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนา อนุญาตให้รับประทานได้ เมื่อประกอบด้วยหลักเกณฑ์ทางเทคนิคที่สมบูรณ์แบบ จนมั่นใจว่า สัตว์นั้นจะยังไม่เสียชีวิตก่อนการเชือด โดยผู้เชี่ยวชาญปัจจุบันได้กำหนดไว้ดังต่อไปนี้

๑. จะต้องสวมขั้วไฟฟ้าที่ขั้วทั้งสองข้าง หรือด้านหน้าปากของสัตว์

๒. ความดันของไฟฟ้าจะต้องอยู่ระหว่าง ๑๐๐-๔๐๐ โวลต์

๓. ความแรงของกระแสไฟฟ้าอยู่ระหว่าง ๐.๗๕+๑.๐ แอมแปร์ สำหรับแพะและแกะ และระหว่าง ๒๐-๒๕ แอมแปร์ สำหรับวัว

๔. การปล่อยกระแสไฟฟ้าอยู่ระหว่าง ๓-๖ วินาที

๔.๑ ไม่อนุญาตทำให้สัตว์สงบ (หงอง) ด้วยการใช้ปืนหัวเข็ม หรือด้วยขวาน หรือด้วยค้อนและไม่อนุญาตให้ใช้การเป่า ตามวิธีการของอังกฤษ

๔.๒ ไม่อนุญาตทำให้สัตว์ปีกสงบ (หงอง) ด้วยไฟฟ้าเพราะจากประสบการณ์พบว่าสัตว์ปีกตายก่อนเชือดเป็นจำนวนมาก

๔.๓ สัตว์ที่ถูกเชือดภายหลังจากถูกทำให้สงบ (หงอง) ด้วยการรมแก๊ส หรือใช้ปืนที่มีหัวกลม ที่จะไม่ทำให้สัตว์ตายก่อนเชือด ไม่ถือว่า ฮะรอม

๕. มุสลิมที่อยู่ในประเทศไม่ใช่ประเทศอิสลาม จะต้องพยายามขอรับอนุญาตให้ถูกต้องตามกฎหมายในการเชือดสัตว์ตามแนวทางอิสลาม โดยไม่ต้องทำให้สัตว์สงบ (หงอง)

๖. อนุญาตให้มุสลิมที่เดินทางไปท่องเที่ยว หรือพำนักอยู่ในประเทศที่ไม่ใช่ประเทศอิสลาม รับประทานสัตว์ที่เชือดโดยชาวคัมภีร์ได้จากสัตว์ที่ศาสนาอิสลามอนุญาตให้รับประทาน โดยต้องมั่นใจว่าไม่มีสิ่งต้องห้ามปะปนอยู่ในเนื้อนั้นเว้นแต่พวกเขาจะมั่นใจว่าเป็นสัตว์ที่ ไม่ได้เชือดอย่างถูกต้องตามบัญญัติศาสนา

## นะญิส

คือ สิ่งสกปรกอันเป็นที่น่ารังเกียจตามที่ศาสนาอิสลามกำหนดไว้ เช่น ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำเหลือง น้ำหนอง อาเจียน สุนัข สุนัข ชากสัตว์ที่มีได้เชือด เป็นต้น

## ประเภทของนะญิส และวิธีชำระล้าง

๑. นะญิสเบาหรือมุกอฟพะพะห์ ได้แก่ ปัสสาวะของเด็กชายซึ่งอายุไม่ถึง ๒ ขวบ ไม่ได้กิน หรือดื่มสิ่งอื่นใดที่ทำให้หิว นอกจากน้ำนมของแม่ วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดนะญิสออกเสียก่อนแล้วใช้น้ำพรมบนรอยเปื้อนนะญิสนั้นให้ทั่วโดยไม่ต้องให้น้ำไหลผ่านก็ได้

๒. นะญิสปานกลางหรือมุตาวัสซิเตาะห์ ได้แก่ อาเจียน ปัสสาวะ อุจจาระ โลหิต น้ำหนอง น้ำเหลือง ชากสัตว์ และน้ำนมของสัตว์ที่ห้ามรับประทาน วิธีการชำระล้าง ให้เช็ดนะญิส ออกให้หมดเสียก่อนแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด โดยวิธีใช้น้ำไหลผ่าน ๑ ครั้งก็ได้ แต่ถ้า ๓ ครั้งจะดีกว่า

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

## น้ำที่ใช้ชำระล้าง

น้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการชำระล้างทำความสะอาดในขั้นตอนของการผลิต ดังนั้น น้ำที่ใช้ทำความสะอาด จะต้องสะอาดและสามารถนำมาทำความสะอาดได้

ตามบทบัญญัติตามหลักการศาสนาอิสลาม จำแนกประเภทของน้ำเป็น ๔ ประเภท ดังนี้

๑. น้ำมุลก 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. น้ำมุซัมมัส คือ น้ำสะอาดที่อยู่ในภาชนะที่เกิดสนิมได้และถูกแดดเผาให้ร้อน สามารถนำไปชำระล้างสิ่งอื่นให้สะอาดได้แต่ไม่เหมาะสม

๓. น้ำมุสตะอุมัล คือ น้ำที่สะอาด แต่ใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้ เช่น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดครั้งสุดท้ายซึ่งไม่เปลี่ยนสี กลิ่น รส และไม่เกินปริมาณที่มีอยู่เดิม

๔. น้ำนะญิส คือ น้ำที่มีสิ่งสกปรกตามข้อบัญญัติอิสลามเจือปนอยู่และมีปริมาณน้ำไม่ถึง ๒๑๖ ลิตร (๒ กุลละห์) หรือหากมีปริมาณเกิน ๒๑๖ ลิตร แต่สภาพของน้ำเปลี่ยนสี กลิ่น รส จะนำไปใช้ชำระล้างสิ่งสกปรกมิได้



## บทที่ ๒

### เครื่องหมายฮาลาลและระบบการรับรองฮาลาลในประเทศไทย

#### เครื่องหมายฮาลาล

คือ เครื่องหมายที่คณะกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาลของคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้อนุญาตให้ผู้ประกอบการทำการประทับ หรือแสดงลง บนฉลาก หรือผลิตภัณฑ์ หรือกิจการใด ๆ โดยใช้ สัญลักษณ์ที่เรียกว่า“ฮาลาล” (ภาพหมายเลข ๑) ภายใน กรอบสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หลังกรอบเป็นลายเส้นแนวตั้ง ใต้กรอบภายในเส้นขนานมีคำว่า “สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย” (ภาพหมายเลข ๒) และด้านล่างสุดของ เครื่องหมายประกอบไปด้วยหมายเลขผลิตภัณฑ์ ๑๒ หลัก(ภาพหมายเลข ๓) โดย เลข ๒ ตัวแรก คือ หมวดผลิตภัณฑ์ ตามที่ปรากฏในฐานข้อมูลการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการกลางฯ เลขตัวที่ ๓-๕ คือลำดับที่ของบริษัทในทะเบียนการขอรับรอง เลขตัวที่ ๖-๘ คือ ลำดับที่ของผลิตภัณฑ์ในรายการที่ ทางบริษัทยื่นขอรับรองฮาลาล เลข ๔ ตัวสุดท้าย คือเดือนและปีที่เริ่มขอรับรอง ซึ่งเครื่องหมายดังกล่าวนี้ จะออกให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ฮาลาลและ เนื้อสัตว์ฮาลาลที่นำเข้าจากต่างประเทศ เป็นต้น

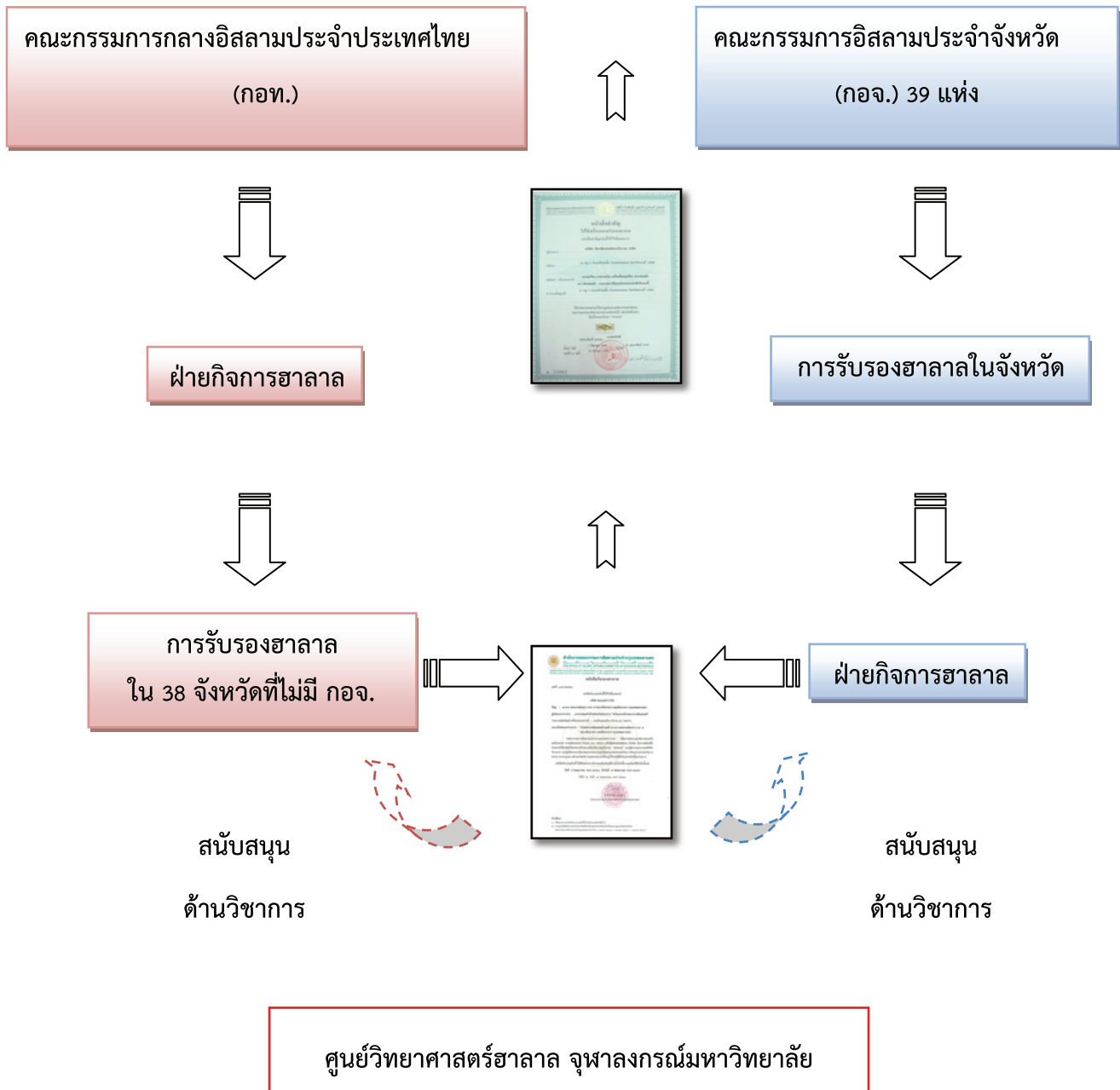


**ผู้ประกอบการหรือผู้ปฏิบัติงาน มีหน้าที่ ดังต่อไปนี้**

๑. วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือการบริการถูกต้องตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
๒. ผู้ประกอบอาหาร หรือควบคุมการประกอบอาหารต้องเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม
๓. สถานที่ประกอบอาหารฮาลาล ต้องไม่ปะปนกับสถานที่ที่ใช้ประกอบอาหาร หรือสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
๔. การเก็บรักษา ขนส่ง และนำออกจำหน่ายต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
๕. การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารหรือสถานที่ประกอบอาหารฮาลาล ต้องแยกไม่ปะปนกับภาชนะอื่นที่ใช้กับสิ่งต้องห้ามตามบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

## ระบบการรับรองฮาลาลในประเทศไทย

### ระบบการรับรองฮาลาลในประเทศไทย



การรับรองฮาลาลภายในจังหวัด โรงพยาบาลจะต้องติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ส่วนจังหวัดที่ไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด หน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

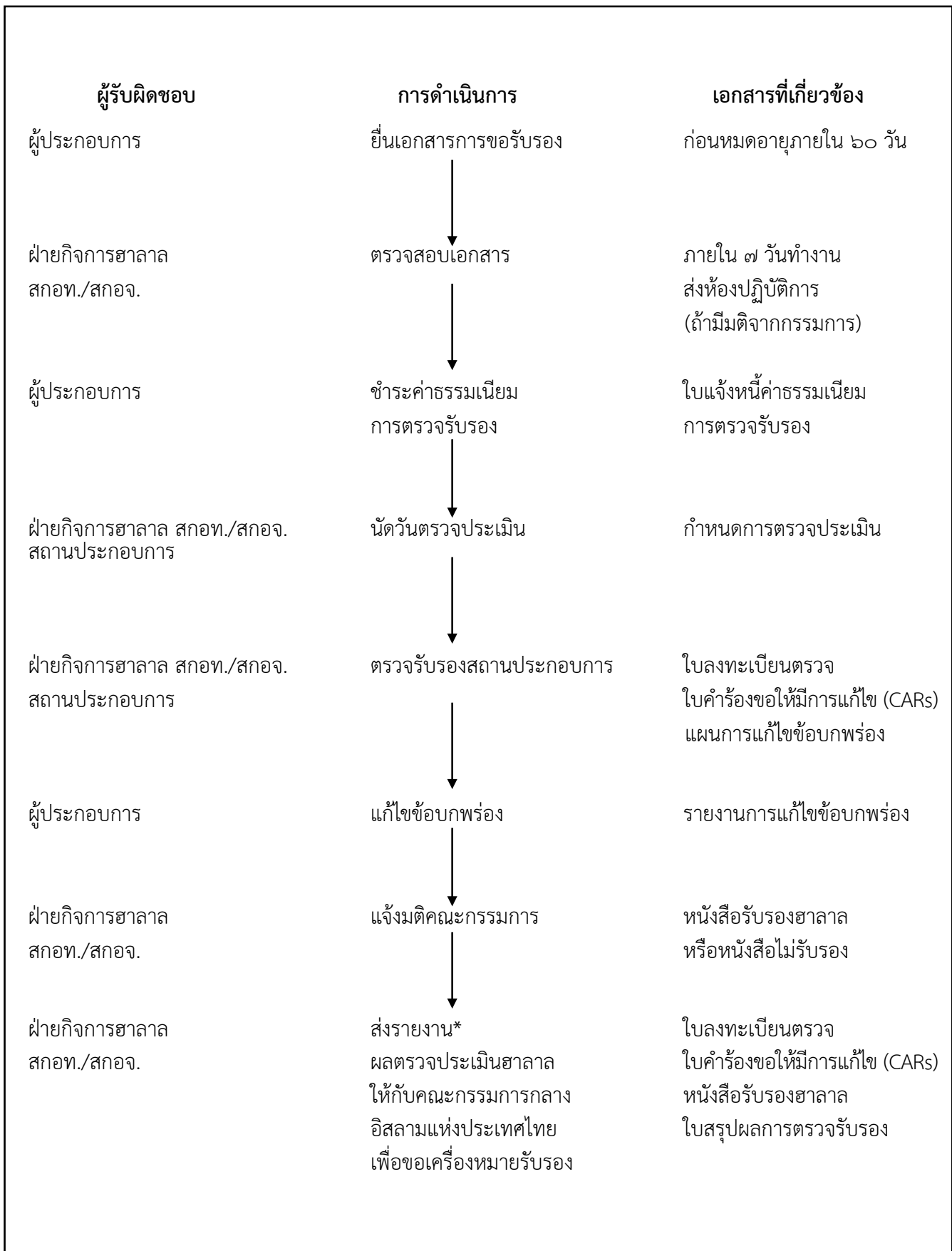
### ขั้นตอนการขอหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล

๑. โรงพยาบาลยื่นคำขอต่างๆ ตามแบบฟอร์มของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางฯ พร้อมสำเนา ๒ ชุด ณ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือส่งทางไปรษณีย์
๒. เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาลตรวจสอบคำขอและเอกสารว่าครบถ้วนและถูกต้องหรือไม่
๓. ชำระค่าธรรมเนียมการตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร ค่าพาหนะในการเดินทางค่าที่ปรึกษา ค่าหนังสือสำคัญฯ ตามใบแจ้งหนี้ที่ได้รับ
๔. รอนัดหมายกำหนดการเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารทางโทรศัพท์
๕. รอคัดหมายแจ้งวัน เวลา ชื่อกรรมการตรวจที่จะเข้าตรวจสอบสถานที่ทางโทรสาร
๖. คณะกรรมการตรวจฝ่ายกิจการฮาลาลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารตามหลักการศาสนาอิสลาม (กรณีที่วัดสุดับหรือส่วนที่ใช้ในการผลิตมีสิ่งต้องสงสัยตามหลักการศาสนาอิสลามต้องส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ ผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์ )
๗. ฝ่ายกิจการฮาลาล รายงานผลการตรวจรับรองของ สกอท. และ สกอก. ต่างๆ ต่อที่ประชุมอนุกรรมการ ฝ่ายกิจการฮาลาลก่อนการประชุมคณะกรรมการกลางฯ เพื่ออนุมัติรับรองฮาลาล
๘. ฝ่ายกิจการฮาลาลนำผลการอนุมัติในที่ประชุมอนุกรรมการเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการกลางฯ อีกครั้ง เพื่อขออนุมัติต่อที่ประชุมใหญ่ในแต่ละเดือน
๙. รอรับใบแจ้งยอดค่าธรรมเนียมหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาล (สำหรับ สกอก.)
๑๐. ติดต่อขอรับหนังสือสำคัญพร้อมชำระค่าธรรมเนียมตามใบแจ้งหนี้ที่ได้รับ

### หมายเหตุ

- กรณีที่เจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล เรียกขอเอกสารเพิ่มเติมในวันที่เข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหาร ตามใบสรุปผลที่ได้มอบให้ผู้รับผิดชอบไว้ ๑ ฉบับนั้น หากมิได้รับการติดต่อส่งเอกสารหรือดำเนินการใดๆ ภายในระยะเวลา ๖๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารฝ่ายกิจการฮาลาลจะยกเลิกคำร้องขอรับรองฮาลาลดังกล่าว
- ค่าธรรมเนียมที่ชำระให้ฝ่ายกิจการฮาลาลในการยื่นคำขอ หากไม่ได้รับการอนุมัติรับรองฮาลาลไม่สามารถเรียกคืนได้ไม่ว่ากรณีใดทั้งสิ้น
- กรณีการขอต่ออายุให้ยื่นเอกสารก่อนที่หนังสือรับรองฮาลาลจะหมดอายุ ๖๐ วัน มิฉะนั้นจะต้องจ่ายค่าธรรมเนียมเป็นกรณี การขอใหม่

## แผนผังแสดงขั้นตอนการขอรับรองฮาลาลและกิจกรรมตรวจประเมินเพื่อการรับรองฮาลาล



## บทที่ ๓

### มาตรฐานการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไป แบ่งเป็น

๑. อาหารทั่วไป (General diet)
๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)
๓. อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

#### ๑. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

##### ๑.๑ อาหารธรรมดา (Regular diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคในแต่ละวัน

- ลักษณะอาหาร

คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

##### ๑.๒ อาหารอ่อน (Soft diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัดตรอมผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหาร

เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

##### ๑.๓ อาหารน้ำใส (Clear liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วง อย่างรุนแรงหรือหลังการผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร

ลักษณะเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ ไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้น ควรให้ในระยะเวลาสั้น ๆ ประมาณ ๓-๔ มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

#### ๑.๔ อาหารน้ำข้น (Full liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร

ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็น น้ำซุปรกนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องต้ม และอาหารน้ำ ทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

## มาตรฐานอาหารทั่วไป

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

### ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป

Diets	Energy (kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
Regular	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๕-๗๕ (๑๒-๑๕ %)	๕๐-๖๗ (๒๕-๓๐ %)	๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%)
Soft	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๕-๖๘ (๑๒-๑๕ %)	๕๒-๖๐ (๒๕-๓๐ %)	๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%)
Clear Liquid	๘๐๐	๒ (๑ %)	ต่ำมาก	๑๙๘ (๙๙%)
Full Liquid	๖๐๐-๑,๐๐๐	๑๕-๒๕ (๑๐ %)	๖-๑๖ (๑๐ %)	๑๑๓-๒๐๐ (๗๕-๘๐%)

หมายเหตุ พลังงาน Energy (kcal) สำหรับอาหารผู้ป่วย ควรพิจารณาและให้ความสำคัญที่ผู้ป่วยสามารถรับประทานได้ตามที่แพทย์กำหนดและสามารถปรับจำนวนพลังงานได้เพื่อป้องกันการสูญเสียงบประมาณโดยไม่เกิดประโยชน์ต่อผู้ป่วย

## การสั่งอาหารทั่วไป

เมื่อมีการรับผู้ป่วยใหม่หรือมีการส่งเปลี่ยนอาหาร ข้อมูลสำคัญที่ควรระบุในการสั่งอาหารประกอบด้วย

๑. ชื่อผู้ป่วย
๒. เบอร์เตียง/ห้อง/ตึก
๓. ระบุชนิดอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์
๔. อายุ น้ำหนักและส่วนสูงของผู้ป่วย
๕. โรคที่ผู้ป่วยเป็นอยู่
๖. ปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น ความชอบ ไม่ชอบ ศาสนา หรือสิ่งที่ต้องการ

## ตัวอย่างการสั่งอาหาร

- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรมสามัญ  
อาหารธรรมดา อิสลาม งดเผ็ด ขอผลไม้ทุกมื่อ
- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรมสามัญ  
อาหารธรรมดา อิสลาม
- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรมสามัญ  
อาหารอ่อน อิสลาม ขอข้าวต้มกับและน้ำผลไม้ทุกมื่อ งดผลไม้สด

## ๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

### ๒.๑ อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกัน  
ภาวะแทรกซ้อน

#### ○ ลักษณะอาหาร

เหมือนอาหารคนปกติทั่วไป แต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต  
(CHO) สูง

#### ○ อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แอ้ม ลอยแก้ว  
ผลไม้กระป๋องการปรุงรสด้วยน้ำตาล

### ๒.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือ  
ผู้ที่มีอาการบวม

#### ○ ลักษณะอาหาร

เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนด  
ปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง  
น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู และ ผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

### ๒.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat diet)

- ลักษณะอาหาร  
เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดโคเลสเตอรอล ร่วมด้วย
- โอกาสที่ใช้  
สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อยและดูดซึม ไขมัน คนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง  
หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

### ๒.๔ อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

- ลักษณะอาหาร  
อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน ๐.๖ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย มีทั้งที่เป็นอาหารอ่อนและธรรมดา
- โอกาสที่ใช้  
สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง  
หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ และจัดให้ในปริมาณจำกัด

### ๒.๕ อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

- ลักษณะอาหาร  
เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า ๑๕% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด
- โอกาสที่ใช้  
จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง  
โปรตีนที่ไม่ควรมีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียมถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

## ๒.๖ อาหารลดกาก (Low residue diet)

### ○ ลักษณะอาหาร

เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย  
วิตามินและ แร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน

### ○ โอกาสที่ใช้

ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลัง  
การผ่าตัดลำไส้ใหญ่ หรือทวารหนัก

### ○ อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว  
อาหารรสจัด อาหารทอดอมน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง



## มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค ไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามที่แพทย์กำหนด เพียงแต่ระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงานโภชนศาสตร์จะได้ดำเนินการ หรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง ขอยกตัวอย่างมาตรฐานอาหารของผู้ป่วยโรงพยาบาลสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

ตารางที่ ๒ มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

Diets	Energy (kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๕-๗๕ (๑๒-๑๕ %)	๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%)	๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%)
อ่อนเบาหวาน (Soft-DM)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕ %)	๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%)	๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%)
ธรรมดา ลดโซเดียม (Regular-Low sodium) (น้อยกว่า ๒,๔๐๐mg/d)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๕-๗๕ (๑๒-๑๕ %)	๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%)	๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%)
อ่อน ลดโซเดียม (Soft-Low sodium) (น้อยกว่า ๒,๔๐๐mg/d)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๔๕-๖๘ (๑๒-๑๕ %)	๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%)	๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%)
ธรรมดา ลดไขมัน (Regular-Low fat)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%)	๓๓-๕๐ (๒๐-๒๕%)	๒๒๕-๒๙๓ (๖๐-๖๕%)
อ่อน ลดไขมัน (Soft-Low fat)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๔๐-๖๐ (๑๕-๒๐%)	๒๗-๓๓ (๒๐-๒๕%)	๒๒๕-๒๔๔ (๖๐-๖๕%)
ธรรมดา เพิ่มโปรตีน (Regular-high prot.)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๖๗-๑๐๐ (๑๕-๒๐%)	๖๐-๗๘ (๓๐-๓๕%)	๒๐๒-๒๗๕ (๔๕-๕๕%)
อ่อน เพิ่มโปรตีน (Soft-High prot.)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๖-๙๐ (๑๕-๒๐%)	๕๐-๕๘ (๓๐-๓๕%)	๑๖๙-๒๔๘ (๔๕-๕๕%)

หมายเหตุ อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งให้นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร และเน้นการใช้ปริมาณอย่างคุ้มค่า

## การสั่งอาหารเฉพาะโรค

การสั่งอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากการสั่งอาหารทั่วไป แต่ต้องระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงานโภชนาการจะได้ดำเนินการ หรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง ข้อมูลสำคัญที่ต้องระบุ ได้แก่

๑. ระบุชื่อผู้ป่วย เบอร์เตียง ตึก อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง
๒. ระบุชนิดอาหารทั่วไป เช่น ธรรมดา หรืออ่อน
๓. ระบุชนิดของอาหารเฉพาะโรค เช่น เบาหวาน ลดโซเดียม ลดไขมัน
๔. ระบุปัญหาการบริโภคของผู้ป่วย เช่น ความชอบ ไม่ชอบ ศาสนา หรือสิ่งที่ต้องการ

## ตัวอย่างการสั่งอาหาร

- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรม อาหารอ่อน เบาหวานอิสลาม งดเผ็ด ขอมผลไม้ทุกมื้อ
- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรม อาหารธรรมดา ลดโซเดียม อิสลาม
- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรม อาหารอ่อน อิสลาม ลดโซเดียม โปรตีน ๐.๖ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กก./วัน ขอข้าวต้มกับและน้ำผลไม้ทุกมื้อ
- นายหล่อ ใจงาม อายุ ๔๐ ปี สูง ๑๗๐ ซม. น้ำหนัก ๖๕ กก. เตียง ๕ ตึกอายุรกรรม อาหารธรรมดา ลดไขมัน อิสลาม งดเผ็ด ขอมผลไม้ทุกมื้อ

## สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

อาหารผู้ป่วยบางประเภท นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหารที่ควรทาน และแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกัน ดังนี้

ตารางที่ ๓ สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

อาหาร	๑,๒๐๐ kcal					๑,๔๐๐ kcal					๑,๕๐๐ kcal				
	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย	ส่วน	ช	ก	บ	ย
ข้าว	๖	๒	๒	-	๒	๗	๒	๒	-	๓	๘	๒	๓	-	๓
เนื้อ	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕	๕	๑.๕	๑.๕	-	๒	๕	๑.๕	๑.๕	-	๒
ผัก	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑	-	๑
ผลไม้	๒	-	๑	-	๑	๓	-	๑	๑	๑	๓	-	๑	๑	๑
น้ำมัน	๓	๑	๑	-	๑	๓	๑	๑.๕	-	๑.๕	๔	๑	๑.๕	-	๑.๕
นมถั่ว	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-	๑	๑	-	-	-
พลังงาน	๑,๑๘๕ kcal					๑,๓๙๘ kcal					๑,๕๒๓ kcal				

### ๓. มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารมีหลายชนิด ที่นิยมใช้ ได้แก่

#### ๓.๑ ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD)

เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมในสัดส่วนที่กำหนดไว้ เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่าง โดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ ๐.๕ kcal/cc-๑.๒ kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า ๑.๒ kcal/cc ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้

ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ ๐.๘-๑.๐ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ ในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูง ควรปรึกษานักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร เพื่อหาทางเลือกหรือใช้อาหารกึ่งสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

#### ๓.๒ ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วย รวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลย และเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียม สามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ ๐.๕-๒.๐ kcal/cc แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

#### การสั่งอาหารทางสายให้อาหาร

เพื่อให้เตรียมอาหารได้ถูกต้องควรสั่งตามรายละเอียด ดังนี้

๑. ประเภทของสูตรอาหาร ระบุว่าต้องการสูตรใด เช่น สูตรปั่นผสม หรือสูตรสำเร็จ (ระบุชื่ออาหาร)
๒. แจ้งจำนวนพลังงานที่ต้องการต่อวัน พร้อมโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต ถ้าแตกต่างไปจากสูตรมาตรฐาน
๓. แจ้งปริมาณของอาหารที่ต้องให้ต่อมื้อ พร้อมจำนวนมื้อต่อวัน
๔. ระบุเวลาที่ต้องให้อาหารแต่ละมื้อ เช่น ๘, ๑๑, ๑๔, ๑๗ และ ๒๐ น.

### ตัวอย่างการสั่งอาหาร

- นายหล่อ ใจดี BD (๑ : ๑) ๓๐๐ x ๖ หรือ
- นายหล่อ ใจดี BD ๑,๘๐๐ kcal/d (๑ : ๑) ๓๐๐ x ๖
- นายหล่อ ใจดี BD ๑,๘๐๐ kcal/d (๑.๒ : ๑) ๒๕๐ x ๖
- นายหล่อ ใจดี BD ๑,๘๐๐ kcal/d (๑.๒ : ๑) ๒๕๐ x ๖ + ไข่ขาว ๑ ฟอง

### หมายเหตุ

- การสั่งเพิ่มโปรตีนให้มากกว่าที่กำหนดไว้ในสูตร สามารถทำได้ แต่ไม่ควรให้โปรตีนเกิน ๑ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน ยกเว้นในกรณีที่ผู้ป่วยล้างไต burn หรือมีความจำเป็นที่ต้องเสริมโปรตีนให้เป็นพิเศษ เนื่องจากมีการสูญเสียโปรตีน
- การเพิ่มไข่ขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน ๒ ฟอง/ปริมาณอาหาร ๒๕๐-๓๐๐ cc ถ้ามากกว่านี้จะทำให้อาหารข้นมากเกินไป
- วิธีการให้อาหารทางสายให้อาหาร ที่ถูกต้อง ควรใช้วิธี Gravity drip และเขย่าขวดเบา ๆ และ บ่อย ๆ เพื่อป้องกันการอุดตันของอาหาร

การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะฝ่าย/กลุ่มงาน โภชนาการเท่านั้น แต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งแพทย์ พยาบาล และเจ้าหน้าที่อื่น ๆ ให้มีความเข้าใจที่ตรงกัน สื่อสารไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการ ตรงตามแผนการรักษา และความต้องการของผู้ป่วย ซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ ที่ถูกต้องในที่สุด





## บทที่ ๔

### มาตรฐานโครงสร้างอาคาร/สถานที่และบุคลากร

เนื่องจากข้อกำหนดด้านศาสนาอิสลาม ซึ่งมุสลิมให้ความสำคัญและเคร่งครัด จึงต้องพัฒนาสถานที่ประกอบอาหารฮาลาลในโรงพยาบาลให้ได้มาตรฐาน ซึ่งให้มีมาตรฐานเดียวกันกับมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วย ของกลุ่มงาน/งานโภชนาการศาสตร์ จึงนำ “แนวทางการดำเนินงานมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (NSH-๒๕๕๐)” และ “การประเมินมาตรฐานงานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล (ANSH-๒๕๕๐)” มาทำการปรับบริบทให้สอดคล้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลามซึ่งจะต้องปฏิบัติงานให้ครอบคลุมทั้งหมด ๖ ด้าน ดังนี้

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

ในด้านโครงสร้างได้กำหนดตามแนวทางการพัฒนางานโภชนาการสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลด้านโครงสร้าง (NSH-S-๒๕๕๐) และครุภัณฑ์ตามที่กำหนดในแนวทางโภชนาการระบบบริการทุติยภูมิและตติยภูมิ (๒๕๕๙) ทั้งนี้ควรศึกษาประเด็นการพัฒนา ดังนี้

#### ● ประเด็นการพัฒนา

๑. ปัจจัยนำเข้า (ทรัพยากร)
๒. แนวทาง (Guideline) การปฏิบัติงาน
๓. ตัวชี้วัดที่ควบคุมคุณภาพ
๔. Capital works Guideline: Building and Refurbishment Confection control Guidelines January ๒๐๐๒ : Queensland Government

#### 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 การจัดและการเสิร์ฟอาหาร 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 ในกรณีที่ทางสัญจรทางลาดยาวไม่เกิน ๓ เมตร และไม่เกิน ๑:๑๒ ในกรณีทางสัญจรทางลาดอยู่ระหว่าง ๓-๖ เมตร

#### ๑.๑.๒.๒ การสัญจรภายใน

- เป็นการสัญจรแบบทางเดียว (One way traffic) เพื่อลดการปนเปื้อนของอาหารจากเขตสกปรกไปยังเขตสะอาด

### 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/ห้องสุขา

## ๑.๒ สิ่งแวดล้อม

### ๑.๒.๑ ด้านโครงสร้าง

- ทางสัญจรของบริเวณจัดอาหารต้องติดกับบริเวณปรุงอาหาร
- ทางสัญจรของอาหารที่จัดเตรียมแล้ว ต้องแยกออกมาเฉพาะส่วน ไม่ปะปนกับทางสัญจรของเจ้าหน้าที่และบุคคลภายนอก
- บริเวณเก็บพัสดุบริเวณต้องเป็นระบบปิด มีพื้นที่และพื้นที่ห้องที่กว้างพอในการจัดเก็บและสะดวกในการขนย้าย ตลอดจนมีการไหลเวียนอากาศที่ดี
- บริเวณเก็บวัสดุเครื่องบริโภคต้องออกแบบให้เข้าถึงได้สะดวก ง่ายต่อการขนย้าย มีชั้นจัดเก็บที่ดี เป็นไปตามมาตรฐาน ไม่มีชอก หรือมุมที่จะทำให้ยากต่อการทำความสะอาด
- วัสดุบริโภคต้องไม่วางบนพื้นห้องมีชั้นเก็บวัสดุประเภทอาหารแห้งที่บรรจุปิดสนิทวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตรและวัสดุอาหารอื่นวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ผนัง เพดาน และพื้นมีผิวเรียบ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงทนทานทำความสะอาดได้ง่าย สิ่งที่ติดผ่านผนังและพื้นห้องต้องไม่ขยับ และสูงจากผิวของผนังและเพดานไม่ต่ำกว่า ๓๐ เซนติเมตร และคลุมด้วยวัสดุเดียวกับผนังและพื้นห้อง
- สีที่ใช้กับผนังและเพดาน ต้องเป็นสีโทนอ่อน
- เพดานของห้องต้องไม่ติดฝ้า
- มีประตูและหน้าต่างที่สามารถป้องกันแมลงและสัตว์นำโรคได้ในกรณีที่มีมุงลวดสามารถถอดทำความสะอาดได้ง่าย ทนทานต่อการใช้งาน
- มีอ่างล้างมือทุกบริเวณที่มีมือมีการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงาน
- ระบบท่อต่าง ๆ ต้องไม่วางบนพื้นห้อง
- บริเวณปรุงอาหารต้องติดตั้ง ปล่องดูดควัน (Hoods) เหนือเตาแก๊สปรุงอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทนทานต่อการสึกกร่อนและถอดทำความสะอาดได้ง่าย
- 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) ขึ้นกับลักษณะงานนั้น 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 มีถังกรองที่ถอดทำความสะอาดได้
- รถลำเลียงอาหารที่ปรุงแล้ว ทำด้วย Stainless steel
- เตาแก๊สพร้อม Hood ชนิดถอดตัวกรองออกทำความสะอาดได้

#### ๑.๓.๕ บริเวณจัดอาหารทั่วไป/อาหารเฉพาะโรค

- โต๊ะ/เคาเตอร์ จัดอาหาร ทำด้วย Stainless steel
- รถขนส่งอาหารผู้ป่วยแบบปิดมิดชิด ทำด้วย Stainless steel
- เครื่องชั่งน้ำหนักแบบละเอียด (หน่วยจัดอาหารเฉพาะโรค)

#### ๑.๓.๖ บริเวณให้อาหารทางสายให้อาหาร

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

#### ๑.๓.๗ บริเวณเก็บวัสดุเครื่องบริโภคน

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

### • ส่วนสำนักงาน

#### 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



## บทที่ ๕

### การบริหารจัดการมาตรฐานอาหารฮาลาลในโรงพยาบาล

การบริหารจัดการด้านมาตรฐานอาหารฮาลาล มีข้อกำหนดที่สำคัญ ๔ ด้าน ดังนี้

#### ๑ วัตถุดิบ ได้แก่ พืช สัตว์ และน้ำ

##### ๑.๑ แนวทางการเลือกอาหารฮาลาลที่มาจากพืช

อิสลามมิได้ห้ามอาหารที่มาจากพืช ยกเว้นสิ่งต่อไปนี้

ก. พืชที่มีอันตราย เช่น พืชที่มีพิษที่มีภัยต่อร่างกาย

ข. พืชที่ปนเปื้อนสิ่งสกปรก (นะญิส)

ค. พืชที่มีสารเสพติด

พืชทั้งสามชนิดที่กล่าวมาข้างต้นนี้ ที่จริงแล้วการห้ามไม่ให้บริโภค เนื่องมาจากอันตราย และนะญิสหรือสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนอยู่ในตัวของมัน แต่หากสามารถชำระล้างหรือดองสารพิษออกจากมัน ก็จะทำให้พืชทั้งสามชนิดนี้เป็นฮาลาลได้ เหตุนี้ พืชทุกชนิดจึงเป็นวัตถุดิบที่เป็นอาหารฮาลาล ที่ไม่มีกระบวนการกำกับของศาสนาเหมือนสัตว์

อาหารฮาลาลในรูปแบบที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือสารปรุงแต่ง เช่น

๑. Jelly (เยลลี่) ที่เตรียมจากพืช

๒. Diglyceride (ไดกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งนิยมใช้ทำสาร emulsifier (อิมัลซิฟายเออร์) ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้

๓. Enzyme (เอนไซม์) ที่เตรียมจากพืช ซึ่งเป็นสารช่วยเร่งปฏิกิริยา

๔. Fatty acid (กรดไขมัน) ที่เตรียมจากไขมันพืช

๕. Lecithin (เลซิธิน) ที่เตรียมจากถั่วเหลือง

๖. Maltodextrin (มอลโตเด็คตริน) ที่ได้จากพืช

๗. Monoglyceride (โมโนกลีเซอไรด์) ที่เตรียมจากไขมันพืช ซึ่งเป็นสารที่นิยมใช้ทำเป็นสารอิมัลซิฟายเออร์ ทำให้ไขมันแขวนลอยในน้ำได้

๘. Phospholipids (ฟอสโฟลิปิด) ที่เตรียมจากพืช

สารอื่น ๆ ที่สามารถเตรียมจากพืชได้ ก็เป็นสิ่งที่อนุมัติที่เป็นส่วนประกอบและสารปรุงแต่งของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ แต่สิ่งที่ต้องคำนึงถึง คือ ต้องไม่ปนเปื้อนหรือปะปนกับสิ่งที่ต้องห้ามหรือการเตรียมการที่ต้องห้าม เช่น แสงกับสุรา

แม้ว่า พืชจะเป็นวัตถุดิบเป็นที่ยอมรับทุกชนิด แต่หากมีการแปรรูปเป็นสิ่งที่มันเมา เช่น การนำองุ่น อินทผลัม ข้าวบาร์เลย์ ไปหมักจนกลายเป็นสุรา หรือสกัดเป็นสารแอลกอฮอล์ และการสกัดสารจากพืชบางชนิดจนเป็นสารเสพติด เช่น เฮโรอีน มอร์ฟิน หรืออื่น ๆ ก็จะทำให้สิ่งที่ได้กล่าวมาทั้งหมดนี้ไม่เป็นที่อนุมัติและต้องห้ามไม่ให้ผสมหรือเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ถึงแม้ว่าไม่มีปฏิกิริยาทำให้มันเมาหรือมีฤทธิ์ทำให้เสพติดได้ก็ตาม เพราะถือว่าสิ่งที่ได้กล่าวมานี้ เป็นสิ่งที่ต้องห้ามในตัวของมันเอง ด้วยเหตุที่ได้แปรรูปเป็นสิ่งสกปรก (นะญิส) แล้ว

สำหรับการเตรียมวัตถุดิบที่มาจากพืชนั้น ตามที่เราทราบมาแล้วว่า พืช เป็นวัตถุดิบที่ฮาลาล เว้นแต่เป็นอันตรายกับมนุษย์ ทำให้มันเมา หรือปนเปื้อนนะญิส ให้ทำการล้างจนสะอาด และทำให้สารอันตรายหมดไปก็จะทำให้พืชกลับมาเป็นวัตถุดิบที่ฮาลาลสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารและส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้

### ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากพืช

๑. นำผักใส่ภาชนะที่มีรู (ตะแกรงหรือกระชอน) เปิดน้ำ หรือราดน้ำใส่ผักในภาชนะให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

๒. นำผักที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อย่านำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่ไหลออกมาขังอยู่นั้น คือ นะญิส เมื่อถูกกับผักก็จะทำให้ผักเป็นนะญิสไปด้วย

ข้อควรระวัง การล้างผักที่มีกลีบใบเป็นชั้น ๆ เช่น ผักกาดขาว กะหล่ำ ให้แกะใบแต่ละกลีบออกเสียก่อนคัดส่วนที่ไม่ต้องการทิ้งไป แล้วจึงนำมาทำการล้างตามขั้นตอนที่ได้กล่าวมาแล้ว

### **๑.๒ แนวทางการเลือกวัตถุดิบที่มาจากสัตว์**

#### **• การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ทะเล**

เนื้อสัตว์ทะเลไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือดเหมือนกับสัตว์บก และสัตว์ทะเลที่ตายแล้วก็สามารถนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ แต่การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ทะเลก็ควรปฏิบัติเพื่อชำระล้างจากนะญิส และทำให้เนื้อสัตว์ทะเลสะอาดถูกต้องตามหลักการอิสลาม มีดังต่อไปนี้

๑. สัตว์ประเภทปลา ให้ขอดเกล็ด หรือขูดเมือกออกให้สะอาดแล้ว ผ่าท้องเอาเครื่องในออกให้หมด

๒. สัตว์ประเภทหอย ปู ถ้าจะนำมาประกอบอาหารทั้งเปลือกให้ทำความสะอาดเปลือกจนแน่ใจว่าสะอาดแล้วเสียก่อน

๓. สัตว์ประเภทกุ้ง ให้ตัดส่วนที่แหลมออก แล้วผ่าหัวถึงเส้นดำทิ้งเสียก่อน

๔. นำเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้ใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรงหรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

๕. เปิดน้ำหรือราดน้ำใส่เนื้อสัตว์ในภาชนะนั้นอีกครั้งให้น้ำชำระล้างให้ทั่วและไหลผ่านออกไป

๖. นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อย่านำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะ น้ำที่ไหลออกมาขังอยู่นั้นคือน้ำเน่าเสีย เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์ก็จะทำให้เนื้อสัตว์นั้นเป็นเน่าเสียไปด้วย

ข้อควรระวัง การนำเนื้อสัตว์ทะเลแช่แข็งไปแช่น้ำ เพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นอ่อนตัวลง ไม่ถือเป็นการล้าง และ น้ำนั้นไม่สามารถนำมาทำการล้างเนื้อสัตว์ได้อีก เพราะได้มีการปนเปื้อนเน่าเสียแล้ว

- **การเตรียมวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก**

สัตว์บกและสัตว์ปีกทุกชนิดที่ได้รับการอนุมัติให้บริโภคได้ต้องผ่านกระบวนการเชือดก่อนจะนำมาประกอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลได้ ส่วนสัตว์บกหรือสัตว์ปีกที่ตายเองเป็นโรคตาย ถูกรถชนตาย ถูกตีตาย ตกเขาตาย ฯลฯ รวมถึงถูกเชือดโดยผู้อื่นที่มีไข้ด้วยพระนามของอัลลอฮ์เป็นซากสัตว์ ซึ่งอิสลามถือว่า หะรอม นำมาบริโภคไม่ได้

หลักเกณฑ์ในการเชือดสัตว์ตามหลักการอิสลาม ประกอบด้วย

๑. สัตว์ที่นำมาเชือด

- ก. เป็นสัตว์ที่ศาสนาอนุมัติให้บริโภคได้เมื่อผ่านกระบวนการเชือด
- ข. ไม่มีการทรมานหรือทารุณสัตว์ก่อนการทำการเชือด
- ค. สัตว์ต้องตายเพราะการเชือดก่อนนำไปดำเนินการอย่างอื่น

๒. ผู้เชือด

- ก. ต้องเป็นมุสลิม หรือชาวคัมภีร์ที่เชือดสัตว์ตามวิธีการอิสลาม
- ข. มีสติสัมปชัญญะที่สมบูรณ์
- ค. ไม่เป็นโรคติดต่อที่ส่งคมรังเกียจ

๓. วิธีเชือด

- ก. ให้กล่าวนามของอัลลอฮ์เมื่อเริ่มเชือด (บิสมิลลาฮฺ อัลลอฮุอักบาร)
- ข. ควรหันหน้าไปทางกิบลัต
- ค. ควรเชือดโดยต่อเนื่องในคราวเดียวกันโดยไม่ควรงคมืดขึ้นขณะทำการเชือด
- ง. เชือดให้หลอดลมขาด หลอดอาหารและเส้นเลือดสองข้างของลำคอขาดจากกัน

๔. อุปกรณ์การเชือด เป็นของมีคมที่คมกริบ

ส่วนตักแตนและสัตว์อื่นที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นสัตว์ที่ถูกยกเว้นไม่ต้องผ่านกระบวนการเชือดโดยเป็นสัตว์ที่อนุมัติสามารถบริโภคได้โดยไม่ต้องทำการเชือด

- ขั้นตอนการล้างวัตถุดิบที่มาจากสัตว์บก

๑. ให้อ้น หรือสับ เป็นขนาดที่ต้องการจะปรุงเสียก่อนหรือหั่นเป็นก้อนพอประมาณ จึงจะนำมาทำการล้าง การล้างเนื้อสัตว์ทั้งก้อนหรือทั้งตัวก่อนจะนำ มาหั่นหรือสับ ทำให้มีเลือดติดค้าง ถือเป็นเนื้อมะนีส (สิ่งสกปรก) และในกรณีที่จะสับเนื้อให้ละเอียด ให้อ้นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำมาล้างก่อนที่จะทำการสับ

๒. สัตว์ประเภทไก่ เป็ด หรือนก เมื่อเอาเครื่องในออกแล้ว ให้ดึงหลอดลม หลอดอาหาร ปอด และเมือกเหนียวๆ ที่มีอยู่ข้างปีกออกด้วย

๓. นำเนื้อใส่ในภาชนะที่มีรู (ตะแกรงหรือกระชอน) ทำการล้างให้เลือดหรือสิ่งสกปรกออก

๔. เปิดน้ำหรือราดน้ำใส่เนื้อในภาชนะอีกครั้ง ให้น้ำชำระล้างให้ทั่ว และไหลผ่านออกไป

๕. นำเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ อย่างนำไปใส่ในภาชนะที่ไม่มีรู เพราะน้ำที่ไหลออกมาขังอยู่นั้น คือน้ำเนื้อมะนีส เมื่อถูกกับเนื้อสัตว์จะทำให้เนื้อสัตว์เป็นเนื้อมะนีสไปด้วย

ข้อควรระวัง การนำเนื้อสัตว์แช่แข็งไปแช่น้ำ เพื่อให้เนื้อสัตว์นั้นอ่อนตัวลง ไม่ถือเป็น การล้าง และน้ำนั้นไม่สามารถมาทำการล้างเนื้อสัตว์ได้อีก เพราะได้มีการปนเปื้อน เนื้อมะนีสแล้ว

### ๑.๓ การเลือกใช้น้ำ

ศาสนาอิสลามได้บัญญัติถึงน้ำประเภทต่างๆ ดังนี้

- น้ำสะอาด คือ น้ำที่สามารถนำไปทำความสะอาดอื่นๆ ได้ทุกอย่าง น้ำประเภทนี้มี ๗ ชนิด คือ
  ๑. น้ำฝน
  ๒. น้ำทะเล
  ๓. น้ำคลอง แม่น้ำ ห้วยน้ำ หรือแหล่งน้ำที่คล้ายกัน
  ๔. น้ำบ่อ
  ๕. น้ำจากตาน้ำ น้ำบาดาล
  ๖. น้ำจากหิมะ
  ๗. น้ำจากลูกเห็บ
- น้ำที่ใช้แล้ว คือ น้ำที่สะอาดแต่ถูกนำไปใช้ชำระล้างสิ่งอื่นก่อนแล้วจะนำมาใช้ทำความสะอาดอีกไม่ได้
- น้ำสะอาดที่เปลี่ยนสภาพ คือ น้ำสะอาดที่สามารถนำมาใช้ทำความสะอาดสิ่งอื่นๆ ได้ แต่ไม่สมควรใช้ เช่น น้ำที่ถูกแดดเผาจนร้อนอยู่ในสภาพที่อาจเกิดสนิมได้

- น้ำสกปรก (นะญิส) คือน้ำที่มีสิ่งสกปรกเจือปนอยู่และน้ำนั้นมีจำนวนไม่ถึง ๑๙๖ ลิตรหรือประมาณ ๑๑ ปี๊บ
  - ถ้าน้ำนั้นมีจำนวนมากกว่า ๑๙๖ ลิตร และมีสิ่งสกปรกปนเปื้อนอยู่ และทำให้เปลี่ยนสีเปลี่ยนกลิ่น หรือรสเดิม ถือว่าเป็นนะญิส ห้ามนำไปทำความสะอาด
  - ส่วนน้ำชา กาแฟ น้ำส้ม น้ำหวาน น้ำดอกไม้น้ำใส่ยาอุทัย หรือน้ำอื่นๆ ที่มีลักษณะเดียวกัน เป็นน้ำสะอาด สามารถนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารได้ แต่จะเอาไปชำระล้าง ทำความสะอาดสิ่งอื่นไม่ได้

## ๒ กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตอาหารฮาลาล จะต้องฮาลาลทุกๆ ขั้นตอน และอาหารที่ถือว่าผ่านกระบวนการฮาลาลได้ต่อเมื่อเข้าใจเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- ๓.๒.๑ วัตถุดิบหรือองค์ประกอบของอาหารฮาลาลไม่มีสารปรุงแต่ง สารประกอบวัตถุติดที่ต้องห้ามตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม
- ๓.๒.๒ อาหารต้องไม่ปนเปื้อนกับนะญิสไม่ว่ามากหรือน้อย
- ๓.๒.๓ อาหารที่เตรียม ผ่านกระบวนการ หรือผ่านการผลิตโดยสถานที่ผลิตอุปกรณ์เครื่องมือปราศจากการปนเปื้อนด้วยนะญิส
- ๓.๒.๔ การเก็บรักษาต้องไม่ปะปนหรือต้องไม่สัมผัสกับภาชนะบรรจุที่ต้องห้าม

### ข้อเสนอแนะ

๑. พนักงานผลิตอาหารฮาลาลควรเป็นมุสลิม หากมิใช่มุสลิมจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ไม่ฮาลาลในขณะผลิตอาหารฮาลาลเช่น เนื้อสุกร เลือด แอลกอฮอล์ หรือสุรา เป็นต้น
๒. ถ้าหากจำเป็นต้องใช้พนักงานที่มีไม่มุสลิมก็ควรมีผู้ควบคุมที่เป็นมุสลิม
๓. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ควรแยกเก็บรักษาในสภาพที่เฉพาะไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
๔. ภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาอาหารฮาลาลจะต้องสะอาดปราศจากนะญิส

## ๓ อุปกรณ์ สถานที่ การบรรจุภัณฑ์ และการขนส่ง

ด้วยอาหารฮาลาลจะต้องผ่านกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นเตรียมการผลิตเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบ สารปรุงแต่ง การปรุงอาหาร ตลอดจนสายโซ่การผลิต เช่น สถานที่ผลิต อุปกรณ์ ภาชนะบรรจุภาชนะเก็บรักษา จะต้องฮาลาล ถูกต้องตามศาสนบัญญัติอิสลาม ปราศจากสิ่งหะรอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม

- แนวปฏิบัติต่อสถานที่ผลิต อุปกรณ์การผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล มีดังนี้
  ๑. สถานที่ผลิต จะต้องสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนที่เป็นนະณิส มีระบบป้องกันสัตว์ต้องห้าม เช่น สุนัข สุกร เข้าในบริเวณสถานที่ผลิตอาหารฮาลาล และไม่ปะปนกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล
  ๒. เครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตจะต้องสะอาด และไม่เข้าร่วมกับการผลิตสิ่งที่ไม่ฮาลาล
  ๓. การขนส่งจะต้องแยกสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่ปะปนกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ฮาลาล
  ๔. การล้างสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ และการขนส่งจะต้องล้างให้สะอาด ตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม เช่น
    - น้ำที่ใช้ต้องเป็นน้ำสะอาด และเป็นน้ำที่อนุญาตให้ใช้ได้
    - เปิดน้ำหรือรดน้ำให้น้ำไหลผ่านให้ทั่วบริเวณสถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือรถขนส่ง ต้องให้น้ำไหลผ่านออกได้ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขัง และทำให้เป็นนະณิสได้

ในกรณีที่สถานที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ ผ่านการใช้ ผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ให้เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ในสถานที่ผลิต หรือติดอยู่กับเครื่องมือ อุปกรณ์ ออกให้หมดเสียก่อน แล้วทำการล้างเหมือนที่ได้อธิบายข้างต้น หากสถานที่ผลิต มีสุกรหรือสุนัขเข้ามาปนเปื้อน เครื่องมือ อุปกรณ์ ผ่านการใช้กับเนื้อสุกร เนื้อสุนัข หรือผลิตภัณฑ์จากสุกรและสุนัข รถขนส่งที่ผ่านการบรรทุกสุกรหรือสุนัข ให้ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด ๗ ครั้ง โดยให้หนึ่งในนั้นเป็นน้ำผสมดิน

#### ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล

- การแต่งกายของพนักงานจะต้องมีความสะอาดโดยไม่ก่อให้เกิดความสกปรกที่จะเป็นเหตุให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารที่ผลิต
- ผู้ปฏิบัติงานควรล้างมืออย่างสม่ำเสมอ เช่น
  - ๑) ก่อนการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร
  - ๒) ทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ
  - ๓) หลังรับประทานอาหาร โดยเฉพาะเมื่ออาหารที่พนักงานรับประทานนั้นมีส่วนผสมของสิ่งที่หะรอม
  - ๔) หลังสัมผัสสิ่งที่หะรอมหรือสิ่งปนเปื้อนนະณิส ซึ่งอาจนำไปสู่การปนเปื้อนอาหารในกระบวนการผลิตได้

## 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. ฝ่ามือถูหลังมือและนิ้วถูขอกนิ้ว



### ๓. ฝ่ามือถูฝ่ามือและนิ้วถูขอกนิ้ว



#### ๔. หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ



#### ๕. ถูหัวแม่มือโดยรอบด้วยฝ่ามือ



#### ๖. ปลายนิ้วถูขางฝ่ามือ



#### ๗. ถูรอบข้อมือและล้างด้วยน้ำสะอาด



- ควรสวมถุงมือในการประกอบอาหาร
- ควรสวมหมวกคลุมศีรษะกันเส้นผมตกลงในอาหาร

## บทที่ ๖

### แบบประเมินมาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล

แบบประเมินนี้ใช้ในการตรวจประเมิน มาตรฐานฮาลาลในโรงพยาบาล โดยครอบคลุม เนื้อหามาตรฐานงานโภชนาการ ฉบับกระทรวงสาธารณสุข ปี ๒๕๕๐ และได้เพิ่มเติมหลักเกณฑ์ตามหลัก ศาสนบัญญัติอิสลาม ในส่วนของขอบเขตข้อกำหนด ซึ่งเป็นส่วนที่สำคัญที่จะทำให้การพัฒนางานฮาลาล สู่มาตรฐานและผ่านการรับรอง ในการพัฒนาต้องมุ่งเน้นให้อาหารทุกชนิดสำหรับผู้ป่วยมีความปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการบำบัด 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

## ส่วนที่ ๑. ข้อมูลทั่วไป

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

☐ นั้บถื่อศาสนาอิสลาม    จํานวน ..... คน

☐ นัฏบถศาสนาพทร      จํานวน ..... คน

☐ นั้บถื่อศาสนาอื่น                      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				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๖.๒ การสื่อสารภายใน				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีกระบวนการสื่อสารกับบุคลากรทุกระดับในองค์กรให้รับทราบการปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสื่อสารเกี่ยวกับความมีประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
๖.๓ โครงสร้างองค์กร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีโครงสร้างขององค์กรแสดงการจัดรูปแบบองค์กรและการบริหารงานฮาลาลที่ชัดเจนและเป็นไปตามความเป็นจริง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกิจ ขอบเขต และหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานในองค์กรเป็นลายลักษณ์อักษร</li> </ul>				
๖.๔ การกำหนดคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดคุณสมบัติของหัวหน้าหน่วยงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรทุกตำแหน่ง</li> </ul>				
๖.๕ การกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดภาระหน้าที่/ความรับผิดชอบของบุคลากรทุกตำแหน่งที่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกคนรับทราบและปฏิบัติตามอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล</li> </ul>				
๖.๖ การจัดทำแผนการพัฒนางานองค์กร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนการพัฒนางานองค์กรทั้งระยะสั้นและระยะยาวตามความเหมาะสมของขนาดองค์กรและเป็นเอกสารที่ชัดเจน</li> </ul>				
๖.๗ การกำหนดแนวทางการปฏิบัติงานและการจัดทำเอกสาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดทำคู่มือหรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน วิธีการปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มสำหรับบันทึกการปฏิบัติงาน เพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในองค์กร</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๖.๘ การสื่อสารและการแก้ปัญหาภายในองค์กร				
<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>				
๗. การบริหารและพัฒนาบุคลากร				
<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>● มีการพัฒนาบุคลากรทุกระดับเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารอาหารฮาลาล และโภชนาการตามความเหมาะสม</li> </ul>				
๗.๑ การจัดกำลังคน				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีอัตรากำลังที่เพียงพอและเหมาะสมกับภาระงานที่ได้รับ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการกำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานในการผลิตและบริการอาหารแก่ผู้ป่วยทั้งในวอร์ด ราชการ 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 และเรื่องอื่นๆตามความเหมาะสมของงาน</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๗.๓ การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรทุกระดับอย่างสม่ำเสมอ 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>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการพัฒนาตนเองตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม และหลักโภชนาบำบัด ที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ</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>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<b>๘. การบริหารทรัพยากร</b>				
<b>๘.๑ การจัดสรรทรัพยากร</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดหา จัดสรร ทรัพยากร (พื้นที่ปฏิบัติงาน วัสดุ ครุภัณฑ์) และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นพร้อมและเพียงพอ สำหรับปฏิบัติงานให้บรรลุตามพันธกิจ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบำรุงรักษาทรัพยากร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไป อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล</li> </ul>				
<b>๘.๑.๑ พื้นที่ใช้สอยที่จำเป็น</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีพื้นที่เขตปฏิบัติงานที่จำเป็นเพียงพอต่อการปฏิบัติ การกิจและเอื้ออำนวยต่อการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<b>๘.๑.๒ วัสดุและครุภัณฑ์</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดหาเครื่องมือ เครื่องทุ่นแรง วัสดุ ภาชนะ และ อุปกรณ์ที่ช่วยผ่อนแรงและอำนวยความสะดวก เพียงพอให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานได้ อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัยขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>เครื่องมือ ภาชนะ และอุปกรณ์ทุกชนิดที่สัมผัสอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายและทำความสะอาด ได้ง่าย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ภาชนะบรรจุอาหารผู้ป่วยทนความร้อนและสารเคมี ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค</li> </ul>				
<b>๘.๑.๒.๑ การจัดหาเครื่องมือ วัสดุ ภาชนะและอุปกรณ์</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสำรวจความต้องการ ชนิดและปริมาณเครื่องมือ วัสดุ ภาชนะ และอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการผลิต และบริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดหาเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ให้เพียงพอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสำรวจสภาพของครุภัณฑ์ ที่หมดอายุ การใช้งาน เพื่อจำหน่าย</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
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>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>ให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างถูกต้อง/ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<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/ปฏิบัติด้านอาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยได้อย่างถูกต้อง และตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</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>มีการแจ้งให้แพทย์และพยาบาลผู้เกี่ยวข้องรับทราบวิธีการบริการอาหารตามที่กำหนด</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>มีการแจ้งให้แพทย์และพยาบาลผู้เกี่ยวข้องรับทราบเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารผู้ป่วยตามที่กำหนด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีรายการอาหารหมุนเวียน (ตามฤดูกาล)</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๕ ระบบการส่งอาหารผู้ป่วย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแบบฟอร์มบันทึกการส่งอาหารผู้ป่วยใน และผ่านการตรวจสอบก่อนให้บริการ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดเวลาให้บริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเก็บบันทึกคำสั่งไว้เป็นหลักฐาน</li> </ul>				
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>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
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>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการล้างภาชนะโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อและความร้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะทางกายภาพและทางห้องปฏิบัติการ</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>มีการฆ่าเชื้อโรคทั้งก่อนและหลังการล้างด้วยน้ำยา และความร้อนที่เหมาะสม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีเครื่องล้างภาชนะ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแนะนำผู้ปฏิบัติงานในการปฏิบัติตนเพื่อป้องกันเชื้อโรค</li> </ul>				
๙.๘.๒.๓ การจัดเก็บภาชนะ/อุปกรณ์				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีระบบการจัดเก็บภาชนะ/อุปกรณ์อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๘.๓ การล้างวัตถุดิบ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีสถานที่ล้างเฉพาะ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และมีวางระบายน้ำถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ไม่ปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผลไม้</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการให้ความรู้เรื่อง การล้างวัตถุดิบประเภทต่างๆ และปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ</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 อาหารปรุงสำเร็จ ถูกต้อง เพียงพอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร และไม่เกิดการปนเปื้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>อุณหภูมิที่เก็บรักษาวัตถุดิบเป็นไปตามความเหมาะสมของประเภทอาหารและไม่เกิดเสียหาย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบันทึก ติดตามและควบคุมอุณหภูมิตู้เย็น ห้องเย็น และตู้แช่แข็งเป็นประจำทุกวัน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีระบบการเบิก-จ่ายวัตถุดิบที่รัดกุมเพื่อป้องกันการรั่วไหล เป็นแบบ First In-First Out</li> </ul>				
๙.๑๐ การเตรียม ปรุง และจัดบริการอาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>กระบวนการเตรียม ปรุง และจัดบริการอาหารผู้ป่วยทั่วไปและอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรคถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลามและไม่ปนเปื้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการแยกเชิงอาหารดิบและอาหารสุก ไม่ปะปนกัน และมีสัญลักษณ์ชี้บ่งความแตกต่างอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>เสียงสะอาด ไม่แตกร้าว ไม่ขึ้นรา มีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>วางภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องต้มสุกจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<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 และจัดบริการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหาร ผู้ป่วยที่กำหนดและเป็นไปตามแผนการรักษาทางการแพทย์ <ul style="list-style-type: none"> <li>○ อาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> <li>○ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค</li> </ul> </li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการตรวจสอบความถูกต้องของอาหารก่อนนำไปบริการแก่ผู้ป่วย</li> </ul>				
๙.๑๑ การขนส่งอาหารและบริการอาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีระบบการขนส่งอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะ/อุปกรณ์สำหรับบริโภคอาหารไปยังตึกผู้ป่วยที่มีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดเวลาขนส่ง และให้บริการอาหารผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการปกปิดอาหาร อุปกรณ์ให้มิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และการปนเปื้อนอื่นๆ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการอบรมเจ้าหน้าที่ขนส่งและบริการอาหารผู้ป่วย และปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
๙.๑๒ การผลิตอาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคู่มือการผลิตอาหารทางสายให้อาหารเพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีกระบวนการผลิตอาหารที่ให้ทางสายให้อาหารที่สะอาดปลอดภัย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีลักษณะและคุณค่าอาหารเป็นไปตามแผนการรักษาของแพทย์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ห้องผลิตเป็นระบบปิด สะอาด ไม่ร้อนอบอ้าว และติดเครื่องปรับอากาศ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>แยกสถานที่จากการผลิตอาหารทั่วไป</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>แยกภาชนะและอุปกรณ์จากอาหารผู้ป่วยทั่วไป</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีบริเวณล้างวัตถุดิบ/ภาชนะ/อุปกรณ์ บริเวณเตรียมอาหาร บริเวณผลิต และตู้เย็นแยกกันอย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>น้ำประกอบอาหารเป็นน้ำที่ผ่านการต้มเดือด/ฆ่าเชื้อ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ตลอดเวลาจนกว่าจะให้บริการผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดฉลากระบุข้อมูลบนภาชนะที่ชัดเจน ระบุ ว.ด.ป. ผลิต</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสุ่มตรวจความถูกต้อง ความสะอาด ภาชนะ ผู้ปรุง และผลิตภัณฑ์อาหาร ก่อนนำไปบริการผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดทำมาตรฐานสูตรอาหารตามแผนการรักษา ทางแพทย์</li> </ul>				
๙.๑๓ การเยี่ยมผู้ป่วยและประเมินผลการให้บริการอาหาร				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเยี่ยมผู้ป่วยใน เพื่อประเมินภาวะโภชนาการขณะเจ็บป่วย และประเมินปริมาณอาหารที่ผู้ป่วยรับประทานได้</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วย/ผู้รับบริการ</li> </ul>				
๙.๑๔ การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหารที่ปรุงเสร็จ อาหารทางสายให้อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะบรรจุอาหารให้บริการผู้ป่วย อย่างน้อยทุก ๖ เดือน</li> </ul>				
๙.๑๕ การเก็บและทำลายขยะ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการอบรมเจ้าหน้าที่ เรื่อง การแยกขยะเปียก/แห้ง และนำไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเก็บและทำลายขยะ/เศษอาหารที่ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่กระจายเชื้อโรค</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ถังขยะมีฝาปิดมิดชิด และเพียงพอในพื้นที่ปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>กำหนดเวลาการทิ้งขยะ ชัดเจน</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการนำขยะไปทิ้งตามประเภทของขยะ ถูกต้อง</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการกำหนดขั้นตอน วัน เวลา การล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพักเศษอาหาร อย่างชัดเจน ถูกต้อง</li> </ul>				
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>ผู้ปฏิบัติงานที่พบว่าเป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคติดต่อ ต้องให้พักงานตามแพทย์สั่ง</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
๙.๑๗.๒ สุขลักษณะส่วนบุคคล				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานทุกคนแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกคลุมผมตลอดเวลา ปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือและนิ้วมือ ไม่สูบบุหรี่ ไม่บริโภคอาหารขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการใช้อุปกรณ์หยิบ/ตักอาหาร ไม่ใช้มือสัมผัส อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและสวมถุงมือขณะปฏิบัติงาน</li> </ul>				
๙.๑๗.๓ การล้างมือ				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ปฏิบัติงานมีการล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือ และน้ำสะอาดอย่างทั่วถึงตามวิธีการล้างมือ ที่ถูกต้องก่อน/ระหว่าง/หลังปฏิบัติงาน</li> </ul>				
๙.๑๘ การจ้างเหมาหน่วยงานภายนอกทำการผลิตอาหารฮาลาล สำหรับผู้ป่วย (ถ้ามี)				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ที่รับจ้างเหมาผลิตอาหารผู้ป่วย ต้องเป็นมุสลิม สามารถ ดำเนินการได้มาตรฐานตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการควบคุมคุณภาพการผลิตอาหารฮาลาลผู้ป่วยตามแผนการรักษาทางการแพทย์ อย่างเคร่งครัด และถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม</li> </ul>				
๙.๑๙ การบริการอาหารนอกเหนือจากอาหารผู้ป่วย (ถ้ามี)				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบริหารจัดการงานให้บริการอาหารบุคลากร/งานเลี้ยงแยกจากงานการให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างชัดเจน</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดสรรงบประมาณค่าอาหารในงานบริการไม่รวมกับงบประมาณค่าอาหารของผู้ป่วย</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจ้างเหมาให้อาเภชหรือหน่วยงานภายนอกดำเนินการ</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<b>๑๐. กิจกรรมทางคลินิกและการเผยแพร่ความรู้</b>				
<b>๑๐.๑ การร่วมทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วย</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ร่วมปฏิบัติงานในทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วยในโรงพยาบาล</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเยี่ยม/ตรวจประเมินและติดตามภาวะโภชนาการของผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านโภชนาการ หรือ กรณีศึกษา ร่วมกับทีมรักษา</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีส่วนร่วมในการวางแผนให้โภชนบำบัดผู้ป่วยและการให้คำแนะนำ ด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอก</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแบบฟอร์มการบันทึกการปฏิบัติงานร่วมกับทีมสหวิชาชีพในการดูแลผู้ป่วย และจัดทำแผนการสอนในแต่ละโรคอย่างเป็นระบบและผู้ปฏิบัติงานสามารถนำไปปฏิบัติได้ในแนวทางเดียวกัน อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ปฏิบัติงานมีการประมวลผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</li> </ul>				
<b>๑๐.๒ การให้คำปรึกษาด้านโภชนบำบัด รายบุคคล</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ป่วยนอก</li> <li>ผู้ป่วยใน หรือญาติผู้ป่วย</li> <li>หรือในกรณีพิเศษตามที่แพทย์ระบุ</li> </ul>				
<b>๑๐.๓ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัดให้แก่ผู้ป่วยนอก 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 และนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>				
<b>๑๑. งานพัฒนาคุณภาพและวิจัย</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีคำสั่งแต่งตั้งทีมพัฒนาคุณภาพ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงานการพัฒนาคุณภาพร่วมกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการบันทึก/การทบทวน/การทดสอบขั้นตอนการปฏิบัติงาน และการแก้ไขเมื่อเกิดปัญหา</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>มีเกณฑ์และเกณฑ์ในการตรวจสอบระบบการบริหารจัดการ 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 ในระหว่างการทำงาน พร้อมบันทึกรายงานการประชุม อย่างสม่ำเสมอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการจัดเก็บข้อมูลการปฏิบัติงานในรูปเอกสาร ที่ระบุถึง ผลการปฏิบัติงาน การป้องกัน/การแก้ไขผลการปฏิบัติงาน ที่ถูกต้อง และผิดพลาด รวมถึงการทบทวนประสิทธิภาพ ของการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานนั้นๆ</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>มีการสำรวจความต้องการพัฒนาของบุคลากรใน หน่วยงาน ความพึงพอใจของผู้ป่วย/ของผู้รับบริการ/ หน่วยงานที่มารับบริการ/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง</li> </ul>				

เกณฑ์การประเมิน	Y	P	N	หมายเหตุ
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนางานต่อไป</li> </ul>				
๑๑.๔ การพัฒนาคุณภาพการบริการอาหารผู้ป่วย				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการติดตามประเมินผลการปฏิบัติงานและคุณภาพการบริการอาหารฮาลาลผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรค โดยถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ความปลอดภัยในอาหารโภชนาบำบัดตามแผนการรักษาทางการแพทย์</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการนำผลการประเมินงานมาใช้ในการปรับปรุง/พัฒนางาน และบุคลากร ภายในหน่วยงานอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>มีการพัฒนาคุณภาพของงาน ตามกระบวนการรับรอง และการอนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล 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>มีการสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพงานประจำ</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	ผลการประเมินตามเกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตามเกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>ด้านการบริหารจัดการ</b>				
๑. ดำเนินการในรูปคณะกรรมการ - มีการแต่งตั้งคณะทำงานเพื่อกำหนดมาตรการขับเคลื่อนการดำเนินงานในโรงพยาบาล			๒๕	
๒. คณะกรรมการมีประชุมสม่ำเสมอ (อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง)				
๓. มีการนำนโยบาย/มาตรการสู่การปฏิบัติ และกำหนดแผนปฏิบัติงานและเป้าหมายที่ชัดเจน			๒๕	
๔. มีการประกาศนโยบายและมาตรการการดำเนินงานโรงพยาบาล			๒๕	
๕. มีเครือข่ายผักปลอดสารพิษที่จำหน่ายให้โรงพยาบาลอย่างต่อเนื่อง				
๖. มีการจัดซื้อวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองจากสถาบันต่างๆ หรือเกษตรกรอินทรีย์				
๗. มีจุดจำหน่ายผักปลอดสารพิษในโรงพยาบาล				

รายละเอียด	ผลการประเมินตามเกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตามเกณฑ์กระทรวงฯ	
	ผ่าน/มี	ไม่ผ่าน/ไม่มี	เต็ม	ได้
<b>ด้านความปลอดภัยด้านอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ</b>				
๑. มีผลการตรวจสอบปนเปื้อน ๕ ชนิดในอาหารสด ทุก ๓ เดือน (บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สารโพลาร์)			๕	
๒. ตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารหรือจำหน่ายในโรงพยาบาล ทุก ๓ เดือน			๕	
๓. ใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีมาตรฐานและปลอดภัย				
๔. มีการใช้ธัญพืชอย่างปลอดภัย เช่น ถั่วปลอดภัย				
๕. อาหารแปรรูปมีการแสดงฉลากถูกต้อง (มีฉลากภาษาไทยครบถ้วน เน้น เลขสารบบอาหาร วันผลิต/วันหมดอายุ)				
๖. มีการจัดหา/จัดซื้อ ผลไม้ ผักพื้นบ้าน ผักปลอดสารพิษในการบริการอาหารผู้ป่วย			๑๐	
๗. มีการจัดเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้ข้าวกล้อง เกลือไอโอดีน ในการปรุงประกอบอาหาร</li> <li>- รายการอาหาร (ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผัก) ร้อยละ ๘๐</li> <li>- จัดรายการว่างและเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพในการจัดประชุมทุกครั้ง</li> </ul>			๑๐ ๒๐	
๘. เมนูที่จัดไม่มีอาหารที่เสี่ยงต่อการเกิดอาหารเป็นพิษ เช่น ลาบดิบ อาหารสุกดิบ อาหารหมักดอง ฯลฯ				
๙. ไม่มีการจำหน่ายอาหารที่มีผลเสียต่อสุขภาพในโรงพยาบาล (สุรา เบียร์ เครื่องดื่มให้พลังงาน น้ำอัดลม ขนมกรุบกรอบ ลูกอม อาหาร หมักดอง)				

รายละเอียด	ผลการประเมินตามเกณฑ์จังหวัด		ผลการประเมินตามเกณฑ์กระทรวงฯ	
	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 รวมทั้งอาหารเฉพาะโรคต่างๆให้กับผู้ป่วยและญาติผู้ป่วยที่รับบริการผ่านสื่อและช่องทางต่าง ๆ			๕	
๒. มีการจัดนิทรรศการเรื่องอาหาร อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			๕	
๓. มีการสื่อสารนโยบายและมาตรการโรงพยาบาลให้แก่ผู้เกี่ยวข้องและประชาชนอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง				
๔. มีการจัดโครงการสร้างกระแสในหน่วยงานหรือระดับอำเภอ อย่างน้อย ๑ ครั้ง เช่น จัดสัปดาห์รณรงค์จัดตลาดนัด ฯลฯ			๒๕	

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

[illegible]

## 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.

วันที่.....



## บรรณานุกรม

คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย. Halal's Thailand; Halal's Kitchen of The World.

กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย.

สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย. ๒๕๕๐. สารานุกรม: เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับอาหารฮาลาล.

เข้าถึงได้จาก: <http://www.halal.or.th/th/main/subindex.php?page=sub&category=๑๑&id=๑๐>  
(วันที่ค้นข้อมูล: ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๖)

รัศมี คันทะเสวี. การจัดการบริการอาหารในโรงพยาบาล. งานโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี, ๒๕๓๕

กองโรงพยาบาลภูมิภาค สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ๒๕๕๑. แนวทางการดำเนินงานด้านอาคารสถานที่  
ครุภัณฑ์และสุขาภิบาลอาหารของฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป.  
ราชบุรี: ธรรมรักษ์การพิมพ์

ลีลานุช สุเทพารักษ์ และคณะ. ๒๕๔๐. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่.  
นนทบุรี: องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

อรสา เลิศสุโภชนิษฐ์ และคณะ. ๒๕๔๐. คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร  
ของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร. นนทบุรี: องค์การส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ



# ภาคผนวก





(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. นางจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย	คณะกรรมการ
๖. นางอรสา ติสสาพร	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและจัดสินค้าเกษตร	คณะกรรมการ
๗. นายสืบศักดิ์ กลิ่นสอน	ผู้อำนวยการสถาบันฮาลาลมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	คณะกรรมการ

/ส.นายรัศมี....

๘. นายรัศมี ดำชะไว	รองประธานฝ่ายกิจการฮาลาล	คณะทำงาน
	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	
๙. นายสมศักดิ์ ชูโอ๊ะ	คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย	คณะทำงาน
๑๐. ดร.บรรจง ไวยเมธา	รองผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล	คณะทำงาน
	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. นายวิริยุทธ สงวนรัมย์	สำนักบริหารการสาธารณสุข	ผู้ช่วยเลขานุการ
		และคณะทำงาน

#### โดยคณะทำงานมีหน้าที่ ดังนี้

- กำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินการอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล อาหารบำบัดโรคสำหรับผู้ป่วยตามมาตรฐานโภชนาการและมาตรฐานอาหารฮาลาล
- กำหนดแผนงาน/ส่งเสริม/สนับสนุนงบประมาณเพื่อการพัฒนาแก่สถานบริการสุขภาพให้มีมาตรฐานสามารถนำระบบ HAL-Q มาประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ประสาน/วางแผนกำหนดยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล ระดับพื้นที่ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของผู้ผลิต/ผู้บริโภคในพื้นที่อย่างยั่งยืน
- กำหนดตัวชี้วัด แบบประเมิน คู่มือแนวทางการพัฒนามาตรฐานอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล สำหรับโรงพยาบาล
- วิเคราะห์ ติดตาม ประเมินผล ให้โรงพยาบาลมีมาตรฐานด้านต่างๆ ในแนวทางเดียวกัน
- เป็นที่ปรึกษา ด้านการพัฒนา ด้านวิชาการ เพื่อการพัฒนาอาหารปลอดภัยและอาหารฮาลาลให้ได้มาตรฐานในแนวทางเดียวกันทั่วประเทศ
- 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 หัตถ์	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

- กำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินการอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล อาหารบำบัดโรคสำหรับผู้ป่วยตามมาตรฐานโภชนาการและมาตรฐานอาหารฮาลาล ระดับเขต และระดับพื้นที่
- กำหนดแผนงาน/ส่งเสริม/สนับสนุนเพื่อการพัฒนาสถานบริการสุขภาพให้มีมาตรฐาน และได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาล จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
- ประสาน/วางแผน ดำเนินการตามยุทธศาสตร์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และเกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัย อาหารฮาลาล ระดับพื้นที่ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพของผู้ผลิต/ผู้บริโภคในพื้นที่อย่างยั่งยืน

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

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

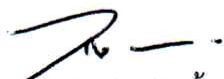
สั่ง ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗

(ลงชื่อ) วชิระ เพ็งจันทร์

(นาย วชิระ เพ็งจันทร์)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติการแทน  
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

สำเนาถูกต้อง



(นางเครือวัลย์ เก้าเอี้ยน)

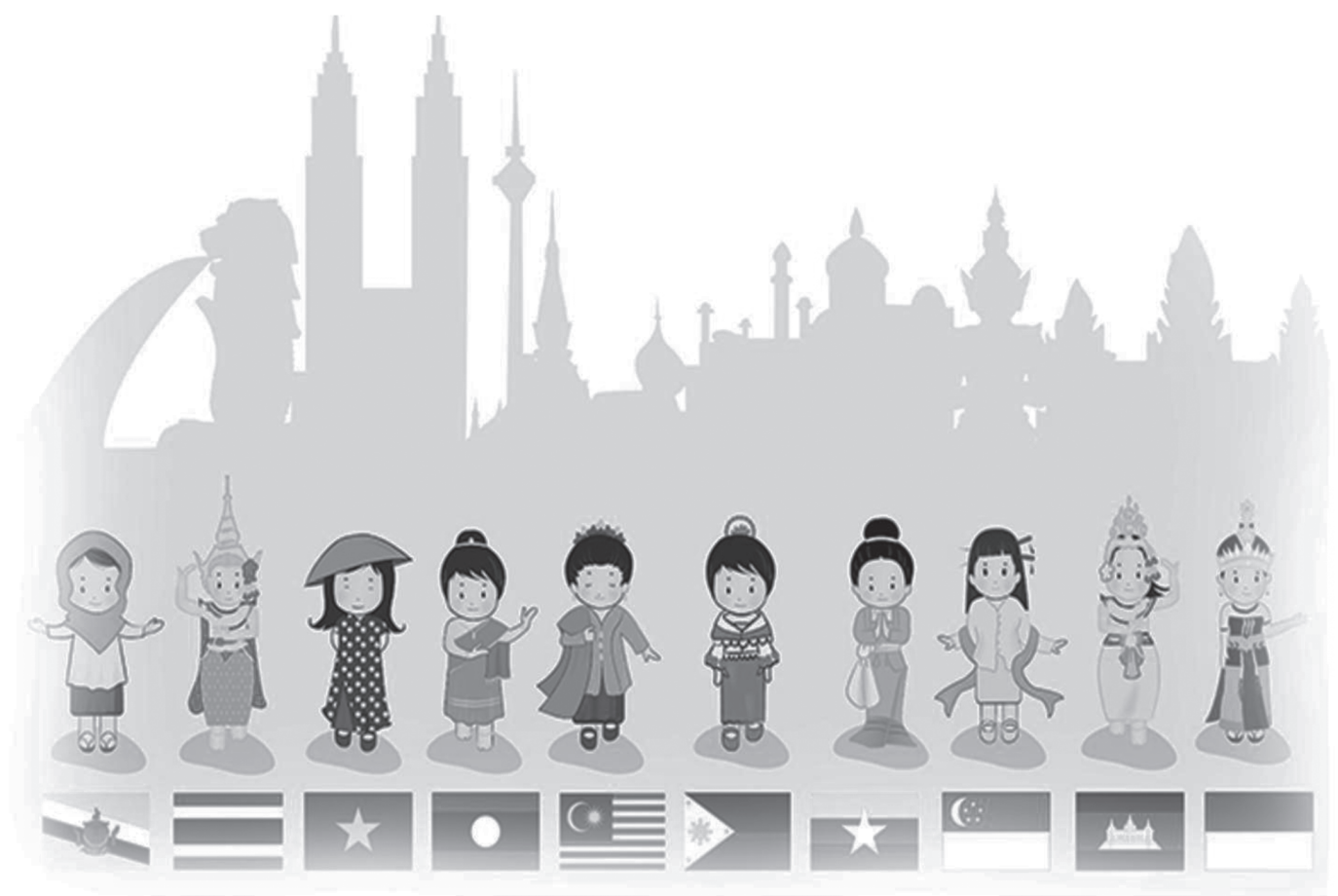
นักโภชนาการชำนาญการ

วิริยยุทธ/คัด



“โอ้มนุษย์ จงบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดี (ตอบยิบ)  
จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดา ก้าวเดินของมาร (ชัยตอน)  
แท้จริงมันคือศัตรูที่ชัดเจนของพวกเจ้า”

(บทที่ ๒ วรรคที่ ๑๖๘ แห่งคัมภีร์อัล-กุรอาน)



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
**ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๓๐-๐**

“โอ้มนุษย์ จงบริโภคสิ่งที่อนุมัติ (ฮาลาล) ที่ดี (ตอบยิบ)  
จากสิ่งที่อยู่ในแผ่นดิน และจงอย่าตามบรรดา ก้าวเดินของมาร (ชัยตอน)  
แท้จริงมันคือศัตรูที่ชัดเจนของพวกเขาเจ้า”

(บทที่ ๒ วรรคที่ ๑๖๘ แห่งคัมภีร์อัล-กุรอาน)



สำนักบริหารการสาธารณสุข  
สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
<http://www.phdb.moph.go.th>  
**ISBN : ๙๗๘-๖๑๖-๑๑-๒๒๓๐-๐**