



ประกาศสวัสดิการโรงพยาบาลมหา  
เรื่อง ให้เช่าพื้นที่ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหา  
ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ (อาหารปลอดภัย) เพื่อจำหน่ายอาหาร  
โรงพยาบาลมหา จังหวัดจันทบุรี

ด้วยสวัสดิการโรงพยาบาลมหา จะทำการเปิดให้เช่าพื้นที่ศูนย์อาหารโรงพยาบาลมหา ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ (อาหารปลอดภัย) เพื่อจำหน่ายอาหาร ให้แก่เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาล และผู้มา รับบริการ

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประสงค์ที่จะเช่าพื้นที่จะต้องเป็นผู้ที่มีอาชีพประกอบกิจกรรมตามประกาศสวัสดิการ โรงพยาบาลมหา

๒. ผู้ประสงค์ที่จะเช่าพื้นที่จะต้องไม่เคยกระทำการผิดตามสัญญาใด ๆ หรือเป็นผู้ค้างชำระ เงินกับโรงพยาบาล ไม่ว่ากรณีใด ๆ

เงื่อนไขการเช่าพื้นที่

๑. ราคาก่าเช่าพื้นที่ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ (อาหารปลอดภัย) ราคาก่าเช่าพื้นที่จำนวนเงิน ๓,๐๐๐.-บาท/เดือน

๒. ระยะเวลาการเช่าพื้นที่ในบูรศูนย์อาหาร เป็นระยะเวลา ๑ ปี

๓. ผู้ประสงค์ที่จะเช่าพื้นที่จะต้องมาลงทะเบียน เพื่อประกอบอาหารให้ทดลองชิม ในวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๒.๐๐ น. ณ งานพัสดุ กลุ่มบริหารงานทั่วไป โรงพยาบาลมหา

๔. ผู้ประสงค์ที่จะเช่าพื้นที่จะต้องมาประกอบอาหาร ให้คณะกรรมการฯ ได้ทดลองชิม เพื่อประกอบการพิจารณาคัดเลือก ในวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ เวลา ๑๒.๓๐ น. ณ อาคารโรงพยาบาลมหา

โดยการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายอาหาร ผู้เช่าจะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์การตรวจประเมิน สุขागิบалаอาหารตามมาตรฐานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และเกณฑ์การประเมินตามที่โรงพยาบาลฯ กำหนด รายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ผู้เช่าพื้นที่ที่ได้รับการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารที่ศูนย์อาหารโรงพยาบาลฯ โดยผู้ที่ ประกอบอาหารให้คณะกรรมการฯ ได้ทดลองชิมเพื่อประกอบการพิจารณาคัดเลือก จะต้องเป็นบุคคล เดียว กัน กับผู้ที่ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายอาหาร

๕. ผู้เช่าพื้นที่ที่ได้รับการคัดเลือกให้จำหน่ายอาหารที่ศูนย์อาหารโรงพยาบาลฯ จะต้อง จำหน่ายอาหารในช่วงราคาเดียวกัน กับร้านอื่น ๆ ในศูนย์อาหาร

๖. สวัสดิการโรงพยาบาลฯ จะแจ้งผลการคัดเลือกในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ผู้สนใจ...

ผู้สนใจติดต่อขอซื้อเอกสาร ในราคากุ๊ดละ ๕๐.-บาท (ห้าสิบบาทถ้วน) ได้ที่กุ๊น  
บริหารงานทั่วไป โรงพยาบาลมหาชาม จังหวัดจันทบุรี ระหว่างวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ถึงวันที่  
๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยนำสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ มาเป็น  
หลักฐานในการขอซื้อเอกสาร สามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ [WWW.makhamhospital.com](http://WWW.makhamhospital.com)  
หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๓๘๗๘ ๙๔๕๔ , ๐ ๓๘๗๘ ๙๖๕๔ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายรัชวุฒิ ศรีสิงห์เดช)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลมหาชาม

**สวัสดิการโรงพยาบาลมหาชาม จังหวัดจันทบุรี**  
**เอกสารแนบท้ายประกาศสวัสดิการโรงพยาบาลมหาชาม ลงวันที่ ๑๓ พ.ย. ๒๕๖๑**  
**เกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกการประกอบอาหารให้ทดลองชิม**  
**ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ (อาหารปลอดภัย)**

ลำดับ	หัวข้อเกณฑ์การพิจารณา	คะแนน
๑.	<b>คุณค่าทางโภชนาการ</b> - ความเป็นอาหารที่สุก สะอาด - ความถูกต้องของวิธีการการเตรียมและการปรุงอาหาร	๓๐
๒.	<b>รสชาติ</b> - ความกลมกล่อมของอาหาร - ความซับซ้อนของการปรุงอาหาร - ความคิดสร้างสรรค์ของอาหาร - ความสวยงามของอาหารและการจัดวาง	๓๐
๓.	<b>ความถูกสุขลักษณะ</b> - ความสะอาดของผู้ประกอบอาหาร - กระบวนการเตรียมวัตถุดิบ – การปรุงอาหาร	๒๕
๔.	<b>การนำเสนออาหาร</b> - ความสามารถในการนำเสนอ และความน่าสนใจ	๑๕
	<b>คะแนนรวม</b>	<b>๑๐๐</b>

หมายเหตุ ทั้งนี้ผู้ประสงค์ที่จะเข้าพื้นที่ จะต้องประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ  
 เช่น เกษตรอินทรีย์ ผักปลอดสารพิษ

สวัสดิการโรงพยาบาลจังหวัดจันทบุรี  
เอกสารแนบท้ายประกาศสวัสดิการโรงพยาบาลจังหวัดจันทบุรี ลงวันที่ ๑๓ พ.ย. ๒๕๖๗  
เกณฑ์การตรวจประเมินสุขภาวะอาหารตามมาตรฐานโครงการอาหารสะอาด รสชาตior่อย  
(Clean Food Good Taste) ประจำปี ๒๕๖๗

โดยมีหลักเกณฑ์ในการตรวจสุขภาวะอาหารตามมาตรฐาน (Clean Food Good Taste) ดังนี้

**๑. การตรวจทางกายภาพ ซึ่งมีข้อกำหนด ดังนี้**

๑.๑ สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปูรุ-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

๑.๒ ไม่มีเตรียมปูรุอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปูรุอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๓ ใช้สารปูรุแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบันอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๑.๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปูรุ หรือการเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า -๕ องศาเซลเซียส

๑.๕ อาหารที่ปูรุเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๖ น้ำแข็งที่ใช้ปริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไฟล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๘ เชิงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

๑.๙ ขอน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอามือขึ้นในภาชนะปูรุสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะปูรุ

๑.๑๐ นุ่มฟอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขภาวะ

๑.๑๑ ห้องส้วมสำหรับผู้ปริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๑.๑๒ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อผ้าแขนยาว ผู้ปูรุต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก หรือเน็ทคลุมผม

๑.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปูรุ ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปูรุสำเร็จแล้วทุกชนิด

๑.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๑.๑๕ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้ปริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๑.๑๖ ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขภาวะอาหาร

**๒. การตรวจเชื้อทางแบคทีเรีย (S.๑-๒)**

ผ่านการตรวจเชื้อทางแบคทีเรีย ร้อยละ ๙๐ โดยการตรวจน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ประกอบด้วย อาหาร ๕ ตัวอย่าง

## ตามนโยบายอาหารปลอดภัย

(ร้านอาหารสุขภาพ ใช้ผักอินทรีย์มาประกอบอาหาร)

มาตรฐานวัตถุดิบ ร้านอาหารส่งเสริมสุขภาพ / เมนูสุขภาพ การเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหาร มีดังนี้

๑. กลุ่มน้ำสัตว์บกซึ่งมาจากเขียงที่กรมปศุสัตว์รับรองความปลอดภัย
๒. กลุ่มน้ำสัตว์น้ำซึ่งจากชาวบ้าน หรือแหล่งที่กรมประมงรับรองความปลอดภัย
๓. กลุ่มข้าว/แป้ง/ธัญพืช ซึ่งจากแหล่งผลิตเกษตรอินทรีย์ที่ปรับเปลี่ยน  
หรือกลุ่มเพื่อนบ้านปลอดภัยหรือร้านที่มีการรับรองความปลอดภัยจากสาธารณสุขจังหวัด
๔. กลุ่มผัก ผลไม้ มีปรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระยะปรับเปลี่ยน และบอกราคาแหล่งผลิตได้
๕. รายการอาหารที่จำหน่ายสอดคล้องกับนโยบายของโรงพยาบาล เช่น ไม่ใส่ผงชูรส รายการอาหาร  
เป็นแนวส่งเสริมสุขภาพ เมนูสุขภาพ ใช้ผักเป็นส่วนประกอบหลัก ลดหวาน มัน เค็ม
๖. น้ำมัน / เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ได้มาตรฐาน อย.
๗. ส่งข้อมูลการจัดซื้อวัตถุดิบพร้อมระบุแหล่ง และรายการอาหารทุกเดือน
๘. มีการสุ่มตรวจสอบปืนปืนทุกเดือนตามเกณฑ์นโยบายอาหารปลอดภัยของกระทรวง  
สาธารณสุข