

## เงื่อนไขการจ้างบริษัทล้างภาชนะอุปกรณ์พร้อมแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ คณะแพทยศาสตร์จ้างเหมาล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทในการบริการอาหารผู้ป่วยหรือบุคลากรในโรงพยาบาล สงขลานครินทร์ ที่จัดโดยงานโภชนาการทุกมื้อทุกวัน ไม่มีวันหยุด
2. ระยะเวลาการดำเนินการ ระยะเวลาจ้างดำเนินการ 12 เดือน
3. ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา 08.00-20.00 น. ทุกวัน  
สถานที่ดำเนินการ ห้องล้างภาชนะไทยพุทธและไทยมุสลิม งานโภชนาการ โรงพยาบาลสงขลานครินทร์
4. ลักษณะงานและขอบเขตการปฏิบัติงาน
  - 4.1 ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติงาน ล้างภาชนะ 4 มื้อทุกวัน ไม่มีวันหยุด โดยประมาณการปริมาณภาชนะ มีดังนี้




มือเช้า		มือกลางวัน		มือเย็นและมือว่างบ่าย	
รายการ	ปริมาณ	รายการ	ปริมาณ	รายการ	ปริมาณ
ถ้วยข้าว+ฝา	250 ใบ	ถ้วยข้าว+ฝา	250 ชุด	ถ้วยข้าว+ฝา	250 ชุด
ถ้วยแกง+ฝา	300 ใบ	ถ้วยแกง+ฝา	1,000 ชุด	ถ้วยแกง+ฝา	1,000 ชุด
ถาดพิเศษ	250 ใบ	ถาดพิเศษ	250 ใบ	ถาดพิเศษ	250 ใบ
ถาดสามัญ+ฝา	300 ชุด	ถาดสามัญ+ฝา	300 ชุด	ถาดสามัญ+ฝา	300 ชุด
ถ้วยกระเบื้อง VIP	100 ชุด	ถ้วยกระเบื้อง VIP	100 ชุด	ถ้วยกระเบื้อง VIP	100 ชุด
ช้อนพิเศษ	100 คู่	ช้อนพิเศษ	100 คู่	ช้อนพิเศษ	100 คู่
ช้อนสามัญ	300 คัน	ช้อนสามัญ	300 คัน	ช้อนสามัญ	300 คัน
แก้วอาหารเหลว	30 ใบ	แก้วอาหารเหลว	30 ใบ	ถาดอาหารว่าง	300 ใบ
				แก้วอาหารเหลว	30 ใบ
<p><u>หมายเหตุ</u> : - ปริมาณภาชนะดังกล่าวรวมถึง ภาชนะสำหรับผู้ป่วยมุสลิม ซึ่งจะต้องแยกล้างในห้องล้างที่จัดแยกไว้เฉพาะ</p> <p>- รวมถึงการล้างหม้อปรุงอาหาร กระบะ ถาด อ่างสเตนเลส และอุปกรณ์ประกอบอาหารอื่น ๆ ของการผลิตอาหารผู้ป่วย</p> <p>วันละ ไม่ต่ำกว่า 200-250 ชิ้น</p> <p>- รวมถึงรถเข็นอาหารและรถใส่ภาชนะของการผลิตอาหารผู้ป่วย จำนวน 10-15 คัน/วัน</p> <p>- ทำความสะอาดป้ายสเตนเลสสำหรับผู้ป่วย VIP จำนวน 40-60 อัน/วัน</p>					

4.2 ผู้รับจ้างจะต้องล้างภาชนะและส่งมอบให้เสร็จทันเวลาเมื่ออาหาร โดยสามารถบริการภาชนะแต่ละประเภทอย่างเพียงพอ เพื่อให้งานโภชนาการนำมาจัดอาหารในแต่ละมื้อได้ตามเวลาที่กำหนดทุกมื้อ ดังนี้

- มือเช้า เริ่มจัดอาหารเวลา 05.30 น. (ส่งมอบภาชนะก่อนเวลา 19.30 น. ล่วงหน้า 1 วัน)
- มือเที่ยง เริ่มจัดอาหารเวลา 09.00 น. (เริ่มส่งมอบภาชนะตั้งแต่เวลา 09.00-10.00 น.)
- มือเย็น เริ่มจัดอาหารเวลา 14.00 น. (เริ่มส่งมอบภาชนะตั้งแต่เวลา 14.00-14.30 น.)

4.3 ผู้รับจ้างจะต้องดำเนินการทำความสะอาดที่ใช้ในการบริการอาหารทั้งหมด (รถเข็น 35 คัน และรถเข็นไฟฟ้า 8 คัน) โดยทำความสะอาดทุกครั้งหลังการรื้อภาชนะอาหารทุกมื้อ ตามมาตรฐานการล้างทำความสะอาดรถส่งอาหารผู้ป่วย และผู้รับจ้างดำเนินการล้างรถส่งอาหารด้วยระบบฉีดโฟมทุกคัน (ยกเว้น รถเข็นไฟฟ้า) เดือนละ 1 ครั้ง

4.4 ผู้รับจ้างจะต้องทำการแช่ภาชนะอาหารทั้งหมดเดือนละ 1 ครั้ง (ภายในวันที่ 10 ของทุกเดือน) โดยแช่ด้วยน้ำยาชนิดพิเศษ เพื่อให้ภาชนะที่เป็นสเตนเลส และเมลามีนมีความแวววาวมากขึ้น โดยทำการแช่ในสัปดาห์แรกของทุกเดือนหรือเมื่อพบว่าภาชนะไม่สะอาดมีคราบหมอง

กรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงาน	1.น.ส.พรพิศ เรืองขจร		2.น.ส.ศิริมะโน ชุติ		3.นางสุวิมล นนทพันธ์	
------------------------------	----------------------	---	---------------------	---	----------------------	---

4.5 ผู้รับจ้างจะต้องทำการตรวจนับภาชนะ ดังนี้ ทุกวันจันทร์ ผู้รับจ้างจะต้องทำการตรวจนับภาชนะทั้งหมดและลงบันทึกในแบบบันทึกที่กำหนดให้ และให้มีการเช็คภาชนะประเภทถ้วยข้าวและถ้วยกับข้าวในขั้นตอนการทำความสะอาดของมือเย็นทุกวัน

4.6 ผู้รับจ้างต้องมีการทำข้อตกลงและความเข้าใจในหลักการล้างภาชนะกับลูกจ้าง โดยให้ปฏิบัติเป็นมาตรฐานเดียวกัน คือ

ขั้นตอน	รายละเอียด
1. การเทเศษอาหารจากภาชนะ	- การเทเศษอาหารผู้รับจ้างจะต้องใช้ไม้ปาดเศษอาหาร ห้ามใช้ภาชนะเคาะกับถังใส่เศษอาหารเพราะจะทำให้ภาชนะชำรุด
2. การล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด	- ผู้รับจ้างจะต้องขังน้ำสะอาดในซิงค์และทำการล้างผ่านน้ำ ไม่ควรมานำภาชนะผ่านน้ำจากก๊อกน้ำ
3. การนำภาชนะออกจากเครื่องล้างฯ และการจัดภาชนะ	- การนำภาชนะออกจากเครื่องล้างฯ จะต้องให้ภาชนะแห้งก่อนจึงเก็บซ้อน
4. การส่งมอบภาชนะ	- การส่งมอบภาชนะต้องใช้ผ้าคลุมภาชนะให้เรียบร้อยก่อนออกจากห้องล้างมายังพื้นที่ - ก่อนส่งมอบภาชนะ จะต้องทำความสะอาดบริเวณที่วางภาชนะ คือ รถเข็นที่วางภาชนะหรือ โต๊ะที่วางภาชนะ

4.7 กรณีที่มีการจัดเลี้ยง ผู้รับจ้างจะต้องดูแลรับผิดชอบการล้างภาชนะที่ใช้ในการจัดเลี้ยงทั้งหมด

4.8 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบพื้นที่ในเขตรับผิดชอบกรณีเกิดความเสียหายหรือชำรุด โดยจะต้องทำการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทนตามลักษณะประเภทที่เสียหายให้ครบถ้วน อาทิ พื้นกระเบื้อง, ผนังโดยรอบ, เคา์นเตอร์, ซิงค์น้ำ-ก๊อกน้ำ, รถเข็นส่งภาชนะ, ชั้นคว่ำภาชนะ ฯลฯ

5. เครื่องล้างภาชนะสำหรับการให้บริการ ดังนี้

5.1 กำหนดให้ติดตั้งเครื่องล้างภาชนะระบบสายพาน เป็นสินค้าที่ผลิตตามมาตรฐานยุโรป ประสิทธิภาพในการล้างไม่ต่ำกว่า 3,000 ชิ้น/ชั่วโมง โดยโซ่รูดหมุนมีขนาดล้างภาชนะ น้ำล้างสุดท้ายไม่ต่ำกว่า 85 องศาเซลเซียส พร้อมกระบะสำหรับใส่ภาชนะในการล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ จำนวน 30 อัน ติดตั้งพร้อมเครื่องป้อนน้ำยาอัตโนมัติ และ โต๊ะทางเข้าออกเครื่องล้างภาชนะติดตั้งบริเวณห้องล้างภาชนะครัวไทย จำนวน 1 เครื่อง




5.2 กำหนดให้ติดตั้งเครื่องล้างภาชนะชนิดแท้งค์เดียว เป็นสินค้าที่ผลิตตามมาตรฐานยุโรป ประสิทธิภาพในการล้างไม่ต่ำกว่า 1,000 ชิ้น/ชั่วโมง โดยโซ่รูดหมุนมีขนาดล้างภาชนะ น้ำล้างสุดท้ายไม่ต่ำกว่า 85 องศาเซลเซียส พร้อมกระบะสำหรับใส่ภาชนะในการล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะอุตสาหกรรม จำนวน 8 อัน ติดตั้งพร้อมเครื่องป้อนน้ำยาอัตโนมัติบริเวณห้องล้างภาชนะครัวอิสลาม จำนวน 1 เครื่อง และใช้สบู่ดินล้างภาชนะอิสลามทุกชนิดก่อนนำเข้าเครื่องล้างภาชนะ

5.3 เครื่องฉีดโฟมสำหรับฉีดโฟมล้างรถเข็นส่งอาหาร มีไว้ประจำ จำนวน 1 เครื่อง พร้อมน้ำยาฉีดโฟมที่ได้มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร มอก. และ GMP กำหนด

5.4 น้ำยาที่ใช้ในการให้บริการสำหรับเครื่องล้างภาชนะ ตามข้อ 5.1, 5.2 และสำหรับใช้กับเครื่องฉีดโฟม ตามข้อ 5.3 เป็นน้ำยาที่ได้รับการเห็นชอบจากงานโภชนาการ มีมาตรฐาน มอก., GMP และ ISO18000

5.5 ผู้รับจ้างเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับน้ำยาล้างภาชนะ ที่ใช้กับเครื่องล้างภาชนะทุกชนิด เช่น น้ำยาล้างภาชนะ น้ำยาเคลือบแห้ง น้ำยาล้างตะกรันในเครื่อง และน้ำยาก่อนเข้าเครื่อง จะต้องได้รับความเห็นชอบจากงานโภชนาการและได้มาตรฐาน มอก. ไม่ขัดต่อ GMP

5.6 ผู้รับจ้างต้องมีระบบตรวจสอบความสะอาดของภาชนะเพื่อรับรองความปลอดภัยจากสารเคมีตกค้างเดือนละ 1 ครั้ง (ภายในวันที่ 10 ของแต่ละเดือน) และจัดทำแบบฟอร์มบันทึกรายงานให้งานโภชนาการทราบทุกครั้ง

กรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงาน	1.น.ส.พรพิศ เรืองขจร		2.น.ส.ศิริมะโน ชุติ		3.นางสุวิมล นนทพันธ์	
------------------------------	----------------------	---	---------------------	---	----------------------	---

5.7 ผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายในการส่งภาชนะอาหารทั้งไทยพุทธและมุสลิมเพื่อตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มทุกเดือน มิถุนายน และธันวาคมกับหน่วยงานที่ได้มาตรฐานการยอมรับระดับเดียวกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

5.8 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกิดความเสียหายระหว่างการล้าง โดยจะต้องจัดหาทดแทนตาม ลักษณะประเภทและจำนวนที่เสียหายให้ครบถ้วน

5.9 ผู้รับจ้างรับผิดชอบในการตัดไขมันออกจากถังดักไขมันและทำความสะอาดก่อนออกเวรทุกวันและลงบันทึกผู้รับผิดชอบรายวัน

5.10 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบในการแยกขยะกับเศษอาหาร โดยนำขยะไปทิ้ง ณ สถานที่ที่โรงพยาบาลกำหนดให้ในช่วงเวลา 09.00–10.00 น. และเวลา 14.00–14.30 น. ของทุกวัน เพื่อป้องกันขยะตกค้าง

5.11 ผู้รับจ้างจะต้องจัดเตรียมวัสดุสิ้นเปลือง ได้แก่ ถังขยะ ถังใส่เศษอาหาร ไม้กวาด ถูมือ ไม้ปาดน้ำ และวัสดุอื่น ๆ ที่มีความจำเป็นในการปฏิบัติงานพร้อมทั้งดูแลทำความสะอาดของห้องล้างภาชนะ ครอบคลุมบริเวณห้องล้างภาชนะ ห้องพักรถเข็นอาหาร ถึงทางเดินหน้าห้องพักชาย ทั้งหมดทุกวัน เช่น พื้น พัดลม ชั้นคว่ำภาชนะ บานเกล็ด อ่างล้างภาชนะ เคา้นเตอร์ ฯลฯ

5.12 ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายค่ากระแสไฟฟ้าและค่าน้ำประปาที่บริษัทใช้ตามความเป็นจริงตามมิเตอร์ที่ติดตั้งในอัตรา

ตามประกาศของคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เรื่อง การกำหนดอัตราค่ากระแสไฟฟ้าและน้ำประปา

5.13 ผู้รับจ้างต้องใช้วัสดุประเภทวัสดุหรือครุภัณฑ์ที่ใช้ในงานจ้างเป็นวัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยต้องใช้ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ของมูลค่าวัสดุที่จะใช้ในงานจ้างที่ทั้งหมดตามสัญญา

6. ผู้รับจ้างจะต้องมีการแต่งตั้งผู้ควบคุมงาน/หัวหน้าคนงาน เพื่อควบคุมการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่และต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการ ทำหน้าที่ประสานงานกับหน่วยงานได้ดี

7. ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานที่มีความประพฤติดีและมีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรคที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานตาม พร.บ.แรงงาน ของกรมแรงงาน สัญชาติไทยหรือต่างด้าวมีใบอนุญาตทำงานถูกต้องในนามบริษัท สวมใส่ชุดฟอร์ม พร้อมติดบัตรประจำตัว พนักงานตลอดการปฏิบัติงาน

8. ผู้รับจ้างจะต้องประกันการปฏิบัติงานของพนักงาน กรณีเกิดสถานการณ์ฉุกเฉิน เช่น น้ำท่วม ให้พร้อมเข้าพื้นที่ได้อย่างน้อย 50% ของพนักงานทั้งหมด

9. คณะแพทยศาสตร์ จะแต่งตั้งผู้ควบคุมงานและคณะกรรมการตรวจการจ้างเพื่อกำกับดูแลและตรวจรับงานจ้าง หากการปฏิบัติงานของผู้รับจ้างไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของสัญญาจ้างข้อใดข้อหนึ่ง คณะแพทยศาสตร์จะทรงไว้ซึ่งสิทธิในการบอกเลิกสัญญาเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 10 วัน

10. เงื่อนไขการตรวจรับงานและการจ่ายค่าจ้าง

10.1 กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถปฏิบัติตามข้อ 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 5.6, 5.8, 5.9 และ 5.10 ได้ คณะแพทยศาสตร์จะปรับเงินจากผู้รับจ้างวันละ 300 บาท

10.2 ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอุบัติเหตุและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับวัสดุครุภัณฑ์ หรือคนงานของผู้รับจ้าง




10.3 กรณีผู้รับจ้างล้างภาชนะไม่ทัน จำนวน 5 ครั้ง ภาชนะไม่สะอาด จำนวน 5 ครั้ง/เดือน โดยการเก็บข้อมูลจากการถ่ายภาพ โดยโฆษณารผู้ควบคุมงานส่งผ่าน ไลน์กลุ่มซึ่งใช้เป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ได้ คณะแพทยศาสตร์ขอยกเลิกสัญญาจ้างได้ก่อน กำหนดการจ้าง

10.4 หากพบว่าทางบริษัทไม่สามารถบริหารจัดการให้การทำความสะอาดภาชนะทันเวลาที่กำหนด และมีภาชนะเพียงพอ จนเกิดผลกระทบต่อบริการอาหาร จะปรับผู้รับจ้างวันละ 1,000 บาท โดยการเก็บข้อมูลจากการถ่ายภาพ โดยโฆษณารผู้ควบคุมงานส่งผ่าน ไลน์กลุ่มซึ่งใช้เป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ได้

10.5 คณะแพทยศาสตร์จะจ่ายเงินค่าจ้างให้ผู้รับจ้างเป็นรายเดือน จำนวนเท่ากันทุกเดือนจนถึงสิ้นสุดระยะเวลาจ้าง

10.6 ไม่อนุญาตให้ปฏิบัติงานหลังเวลา 20.45 น. เว้นแต่ได้รับการอนุญาตจากผู้อำนวยการโรงพยาบาลสงขลานครินทร์

10.7 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ห้ามนำสิ่งของส่วนตัวที่เกินความจำเป็นในการทำงานเข้ามาในสถานที่ของงาน และจะต้องแสดง ทรัพย์สินก่อนออกจากที่ทำงานทุกครั้ง

กรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงาน	1.น.ส.พรพิศ เรืองขจร		2.น.ส.ศิริมะโน ชูศรี		3.นางสุวิมล นนทพันธ์	
------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	---



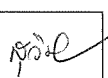
- 10.8 ห้ามล้างภาชนะให้เกิดเสียงดังเกินมาตรฐาน >70-80 เดซิเบล
- 10.9 พนักงานแต่งกายสุภาพ ถูกต้องตามแบบฟอร์มของบริษัทฯ หากไม่เรียบร้อยหรือไม่เป็นไปตามมาตรฐานจะปรับผู้รับจ้าง 200 บาท/คน/ครั้ง
- 10.10 ห้ามนำอาหารที่เหลือจากหอผู้ป่วยออกนอกบริเวณงาน โภชนาการ หากพบเจตต้องให้ผู้คนนั้นออกจากพื้นที่การทำงาน และปรับผู้รับจ้าง 200 บาท/คน/ครั้ง
- 10.11 หัวหน้าผู้ดูแลของบริษัทต้องมีการตรวจกระเป๋าเจ้าหน้าที่บริษัททุกคนก่อนออกเวร  
ห้ามนำกระเป๋าใบใหญ่เข้าไปในบริเวณปฏิบัติงาน

#### ผู้เสนอราคารับจ้าง

- 11.1 เสนอราคาค่าจ้างเหมารวมรายเดือน พร้อมคำดำเนินการ คำภาษี คำกำไร ให้คณะแพทยศาสตร์พิจารณา
- 11.2 ผู้เสนอราคาจะเรียกร้องหรืออ้างอิงข้อกำหนด/กฎเกณฑ์ใด ๆ มาเพื่อเป็นเหตุผลไม่ปฏิบัติงาน โดยอ้างไม่เข้าใจในเอกสารฉบับหนึ่งฉบับใดไม่ได้
- 11.3 ผู้เสนอราคาต้องพิจารณาสำรวจสถานที่ และสอบถามรายละเอียดต่าง ๆ ด้วยตนเองก่อนเสนอราคารับจ้าง
- 11.4 ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีผู้ละทิ้งงานทางราชการหรือถูกยกเลิกสัญญาของทางราชการ
- 11.5 ผู้เสนอราคาต้องมีประสบการณ์การล้างภาชนะด้วยเครื่องล้างภาชนะในงาน โภชนาการของโรงพยาบาลขนาด 500 เตียงขึ้นไปไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยต้องแสดงหลักฐานหนังสือรับรองผลงานจากคู่สัญญา และเอกสารสัญญาจ้างฉบับของผลงานที่เสนอ และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ

#### **มาตรฐานการล้างทำความสะอาดส่งอาหารผู้ป่วย**

1. การเช็ดทำความสะอาดภายในรถเข็น ถ้ามีเศษอาหารติดสะสมอยู่ จะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์ แมลงนำโรค โดยเฉพาะแมลงสาบ ซึ่งจะนำเชื้อโรคมานปนเปื้อนกับรถเข็น หรือแมลงสาบตัวเล็กสามารถอาศัยอยู่ตามซอกมุม ตามตะเข็บ หรือในร่องแกนโครงของสแตนเลส เมื่อนำอาหารไปวางไว้ขณะขนส่งแมลงสาบก็จะออกมาได้ตามอาหารที่วางไว้ ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ นอกจากนั้น เศษอาหารหรือคราบน้ำจากอาหารที่เปื้อนอยู่จะทำให้สแตนเลสสีกร่อนอีกด้วย ดังนั้น ควรมีการทำความสะอาดภายในรถเข็นให้ทั่วถึงทุกครั้งที่มีความสกปรก โดยเฉพาะก่อนและหลังการส่งอาหาร และเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วทุกครั้ง โดยใช้ผ้าที่สะอาดสำหรับเช็ดรถ โดยเฉพาะชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วย
2. การล้างรถเข็น หลังจากการจัดส่งอาหารเก็บและล้างภาชนะในมือเย็นเรียบร้อยแล้ว ทุกวันควรล้างรถเข็นทั้งภายนอกและภายในให้สะอาด โดยใช้ น้ำ และน้ำยาทำความสะอาดภาชนะ แล้วตากไว้ให้แห้ง ระวังอย่าให้มีน้ำขังในจุดต่าง ๆ ของรถ เพราะจะทำให้รื้อ ผุ ชำรุด ได้ แล้วผึ่งให้แห้ง
3. การป้องกันความสกปรกจากล้อรถ ล้อรถเป็นส่วนที่สามารถนำสิ่งสกปรก และเชื้อโรค จากตึกผู้ป่วยและบริเวณทั่วไปของโรงพยาบาลที่รถเข็นผ่านไปเข้าสู่โรงครัว จึงควรเช็ดทำความสะอาดทุกวัน

กรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงาน	1.น.ส.พรพิศ เรืองขจร		2.น.ส.สิริมะโน ชูศรี		3.นางสุวิมล นนทพันธ์	
------------------------------	----------------------	---	----------------------	---	----------------------	---

## มาตรฐานการล้างทำความสะอาดส่งอาหารระบบไฟฟ้า



1. การเช็ดทำความสะอาดภายในรถเงิน ถ้ามีเศษอาหารติดสะสมอยู่จะเป็นแหล่งอาหารของสัตว์ แมลงนำโรคโดยเฉพาะแมลงสาบ ซึ่งจะนำเชื้อโรคมานปนเปื้อนกับรถเงิน หรือแมลงสาบตัวเล็กสามารถอาศัยอยู่ตามซอกมุม ตามตะเข็บ หรือในร่องแกนโครงของสแตนเลส เมื่อนำอาหารไปวางไว้ขณะขนส่งแมลงสาบก็จะออกมาได้ตามอาหารที่วางไว้ ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ นอกจากนั้น เศษอาหารหรือคราบน้ำจากอาหารที่เปื้อนอยู่จะทำให้สแตนเลสสีกร่อนอีกด้วย ดังนั้น ควรมีการทำความสะอาดภายในรถเงินให้ทั่วถึงทุกครั้งที่มีความสกปรก โดยเฉพาะก่อนและหลังการส่งอาหาร และเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วทุกครั้ง โดยใช้ผ้าที่สะอาดสำหรับเช็ดรถโดยเฉพาะชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคด้วย
2. การทำความสะอาดรถเงิน หลังจากการจัดส่งอาหารเก็บและล้างภาชนะในมือเย็นเรียบร้อยแล้ว ทุกวันควรเช็ดรถเงินทั้งภายนอกและภายในให้สะอาด แล้วผึ่งให้แห้ง
3. การป้องกันความสกปรกจากล้อรถ ล้อรถเป็นส่วนที่สามารถนำสิ่งสกปรก และเชื้อโรค จากตึกผู้ป่วยและบริเวณทั่วไปของโรงพยาบาลที่รถเงินผ่านไปเข้าสู่โรงครัว จึงควรเช็ดทำความสะอาดทุกวัน
4. มีการทำความสะอาดภายในรถเงินทุกครั้งโดยเฉพาะก่อนและหลังการส่งอาหาร โดยใช้ผ้าที่สะอาดสำหรับเช็ดรถโดยเฉพาะ ชุบน้ำยาทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคจากนั้นเช็ดให้แห้ง

### ข้อควรระวัง

- รถเงินอาหารระบบไฟฟ้าต้องไม่มีการล้างด้วยวิธีการฉีดน้ำและโฟมเนื่องจากมีระบบไฟฟ้า
- การเช็ดทำความสะอาดต้องเช็ดให้แห้งเสมอเพื่อป้องกันการเกิดสนิม

## มาตรฐานการปฏิบัติในการทำความสะอาดภาชนะที่ใช้กับผู้ป่วยติดเชื้อ

1. ผู้รับภาชนะปนเปื้อนสวมอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลเพื่อป้องกันการติดเชื้อเพื่อป้องกันอันตรายส่วนบุคคลในขณะที่ปฏิบัติงาน ซึ่งประกอบด้วยอุปกรณ์ ดังนี้ หมวก แว่นตานิรภัย กาวกันน้ำหรือ isolation gown ถุงมือไนไตรหรือถุงมือยางหนาสำหรับล้างภาชนะ รองเท้าบูทหรือ shoe cover
  2. กรณีการล้างทำความสะอาดภาชนะปนเปื้อนเชื้อ
    - 2.1 การล้างภาชนะด้วยมือ (manual cleaning) แช่วาชนะด้วยสารขัดล้างโดยผสมสารขัดล้างให้เสร็จเรียบร้อยตามความเข้มข้นที่บริษัทกำหนด ข้อควรระวังไม่เปิดน้ำระหว่างการล้างเพื่อลดการกระเด็นหรือทำให้เกิดละออง
    - 2.1 กรณีการล้างด้วยเครื่องล้างอัตโนมัติ (Auto washer disinfectant) แยกภาชนะใส่ตะแกรงตามกระบวนการปกติ เลือกโปรแกรมทำความสะอาดตามIFU ของบริษัทผู้ผลิต
- ข้อเสนอแนะ
- ควรล้างเครื่องมือปนเปื้อนเชื้อเป็นรอบสุดท้าย
  - การถอดอุปกรณ์ป้องกันตนเองต้องถอดให้ถูกวิธีและด้วยความระมัดระวังใส่ถุงขยะติดเชื้อ

กรรมการจัดทำร่างขอบเขตของงาน	1.น.ส.พรพิศ เรืองขจร		2.น.ส.ศิริมะโน บุศรี	วิจิตร	3.นางสุวิมล นนทพันธ์	
------------------------------	----------------------	---	----------------------	--------	----------------------	---