ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ แนวทางการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (จี.เอ็ม.พี) เพื่อการปรับปรุงอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงครัวโรงพยาบาล : กรณีศึกษาโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก

ผู้เขียน นางสาวศิริจันทร์ รุ่งยิ้ม

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ รองศาสตราจารย์ รัตนา อัตตปัญโญ

บทคัดย่อ

ผลการศึกษาอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงพยาบาลตามเกณฑ์จีเอ็มพีโดยใช้โรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก เป็นกรณีศึกษา พบว่า ที่ตั้งของโรงครัวอยู่ใกล้โรงบำบัดน้ำเสียที่เป็นระบบเปิด อากาศภายในห้องปรุงร้อนอบอ้าวมาก ฝ้าเพดานเป็นแบบทีบาร์ ขอบหน้าต่างทำมุมฉาก ไม่ลาดเอียง ท่อระบายน้ำทำมุมฉาก ไม่โค้งมน ไม่มีการแบ่งกั้นห้องเตรียมผัก ผลไม้และห้องปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่ใช้ล้างและตากภาชนะไม่มีมุ้งลวดปิดกั้น มีการใช้อุปกรณ์ร่วมกันทั้งอาหารสดและอาหารปรุงสุก อ่างล้างมือมีไม่เพียงพอ ไม่มีถังรองรับมูลฝอยบริเวณห้องส้วม ดังนั้น จำเป็นต้องปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานให้ได้มาตรฐาน คือ จัดแบ่งกั้นพื้นที่ภายในห้องเตรียมผัก ผลไม้และห้องปรุง ประกอบอาหาร ปรับปรุงขอบหน้าต่างให้มีความลาดเอียง ท่อระบายน้ำให้มีความโค้งมน ปรับฝ้าเพดานเป็นแบบเรียบ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ควรแยกใช้อุปกรณ์สำหรับอาหารสดและอาหารปรุงสุกให้ชัดเจน จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย ที่มีความสะอาด มีฝาปิด ไม่รั่วซึมภายในห้องอาบน้ำห้องส้วม ติดตั้งอ่างล้างมือเพิ่มเติมบริเวณทางเข้าผลิตอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Independent Study Title The Application of GMP for Improvement of Hospital Catering Building and Facilities
: Case Study at Buddhachinaraj Phitsanuloke Hospital

Author Miss Sirichan Rungyim

Degree Master of Science (Food Science and Technology)

Independent Study Advisor Associate Professor Ratana Attabhanyo

Abstract

The GMP regulation of the basic facilities for hospital kitchen was studied. The Buddhachinaraj Phitsanuloke hospital kitchen was selected as a case study. It was found that the waste water treatment was opened system and closed to the kitchen. The kitchen was poor ventilation which caused high temperature inside. The ceiling was T-bar, the corner of the window frames and the drains were sharp. There were no separated rooms for fruit and vegetable preparation and cooking. The area for washing and drying cooking utensils were opened area. There were no separation of utensils for raw and cooked foods. The numbers of hand-washing sink at the entrance and sanitary bin were not enough. To comply with the GMP regulation, the following activities had been done. The fruit and vegetable preparation and the cooking areas should be separated. The corner of the window frames and the drains should be curved, and no T-bar ceilings. The facilities and cooking utensils should be separated for cooked and raw foods. The numbers of hand-washing sink and sanitary bin should be met the minimum requirement of GMP regulation.

Key word : GMP, hospital, kitchen, facilities, building

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved