

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โรงพยาบาลเป็นสถานบริการหนึ่งที่มีความสำคัญ มีหน้าที่หลัก คือ การรักษาพยาบาล และฟื้นฟูสภาพในผู้ป่วย การส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคในประชาชนทั่วไป ซึ่งการให้บริการผู้ป่วยอย่างมีประสิทธิภาพจะต้องอาศัยองค์ประกอบหลายประการ ไม่เพียงแต่การจัดบริการทางการแพทย์ สถานที่และอุปกรณ์เครื่องมือในการรักษาและวินิจฉัยโรคเท่านั้น แต่ยังรวมถึงงานในส่วนสนับสนุน ได้แก่ การจัดที่พักให้ผู้ป่วยอย่างเหมาะสม การรักษาความสะอาดและสภาพสุขาภิบาลที่ดี ตลอดจนจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาพยาบาลนอกจากจะมีความคาดหวังว่าจะได้รับการดูแลเอาใจใส่ด้านสุขภาพอย่างดีแล้ว ความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างรับการรักษาก็เป็นสิ่งที่มุ่งหวังเช่นกัน โรงพยาบาลของรัฐ โดยเฉพาะโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไปทุกแห่ง มีการจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยผลิตอาหารจากโรงครัวของโรงพยาบาล (ชูศักดิ์ โตะเทศ, 2542 และนันทา อ่วมกุล, 2547) ดังนั้น การควบคุมดูแลให้อาหารที่บริการสำหรับผู้ป่วยมีความสะอาด ปลอดภัยจึงต้องเริ่มที่โรงครัวของโรงพยาบาล แต่เนื่องจากขั้นตอนการผลิตอาหารมีปัจจัยมากมายที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงในอาหารได้ นับแต่การซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บ การเตรียม การปรุง การขนส่ง หรือจากสภาพแวดล้อมของโรงครัวเอง ได้แก่ สถานที่ที่มีการเตรียมปรุง สถานที่รับประทานอาหาร การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค รวมทั้งสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารด้วย หากอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอม ย่อมส่งผลให้เกิดความเจ็บป่วยเพิ่มมากขึ้น หรือในกรณีที่รุนแรงอาจทำให้เสียชีวิตได้

ถ้าพิจารณาโรงครัวโรงพยาบาลทั่ว ๆ ไป ส่วนใหญ่จะไม่มีการออกแบบอาคารเพื่อใช้เป็นโรงครัวโรงพยาบาลและหน่วยบริการทางการแพทย์หลายแห่งจำเป็นต้องจัดตั้งโรงครัวขึ้นภายหลังเพื่อสนองความต้องการและให้บริการจัดหาอาหารให้ผู้ป่วย ทำให้ลักษณะอาคารที่เป็นโรงครัว เครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ข้อบังคับซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่เกิดการปนเปื้อนจนเป็นอันตรายต่อผู้ป่วยได้ (อุดม วร โครตร, 2540) ดังนั้น การนำเอามาตรฐาน GMP (Codex) ซึ่งครอบคลุมข้อกำหนดพื้นฐานตั้งแต่การควบคุมกระบวนการผลิตขั้นต้น การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก การควบคุมการปฏิบัติงาน การบำรุงรักษาและ

การสุขภาพบาล สุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภคและการฝึกอบรม มาประยุกต์ใช้กับโรงครัวโรงพยาบาลซึ่งทำการผลิตอาหารให้แก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลนั้น ๆ เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตให้ถูกสุขอนามัยและมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอันตรายลงไปให้อาหารของผู้ป่วย เท่ากับเป็นการเสริมและช่วยให้โรงพยาบาลสามารถผ่านระบบการประเมินสุขอนามัย (Health assessment) ได้ตามกฎหมายข้อบังคับของสถานพยาบาล

ดังนั้น การมุ่งเน้นจัดการด้านความพร้อมของอาคารผลิตและสิ่งอำนวยความสะดวก การควบคุมขั้นตอนการผลิตอาหารภายในโรงครัวโรงพยาบาล (ดวงพร ศรีมงคล, 2538) โดยการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) สามารถลดอันตรายที่อาจปนเปื้อนลงในอาหาร เพิ่มความมั่นใจในการจัดบริการอาหารภายในโรงพยาบาลให้มีความสะอาด ปลอดภัยแก่ผู้ป่วยมากยิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาข้อมูลทางด้านกายภาพของ โรงครัว โรงพยาบาล โดยใช้โรงครัว โรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก เป็นกรณีศึกษา
- 1.2.2 เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารด้วยกระบวนการสนทนากลุ่ม
- 1.2.3 เพื่อศึกษาปัญหาและข้อจำกัดทางด้านกายภาพของโรงครัวโรงพยาบาล
- 1.2.4 เพื่อนำข้อมูลทั้งหมดมาปรับปรุงพัฒนาออกแบบโรงครัวที่ถูกหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ทราบแนวทางปรับปรุงโรงครัวโรงพยาบาล โดยการประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
- 1.3.2 ได้ต้นแบบโรงครัวโรงพยาบาลที่ถูกหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร

1.4 ขอบเขตการศึกษา

- 1.4.1 ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก เป็นกรณีศึกษา