

**แบบตรวจประเมินด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม**  
(การตรวจมาตรฐานคุณภาพบริการในสถานพยาบาลประเภทที่รับผู้ป่วยไว้ค้างคืน พ.ศ.....)

สถานพยาบาล/โรงพยาบาล..... ขนาด.....เตียง

**ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป**

๑. จำนวนอาคาร..... หลัง อาคาร.....มี.....ชั้น, อาคาร.....มี.....ชั้น  
อื่นๆ .....
๒. ปริมาณผู้มารับบริการ และญาติ.....คน/วัน  
๒.๑ ผู้มารับบริการ.....คน/วัน ๒.๒ ญาติ.....คน/วัน

**ส่วนที่ ๒ เกณฑ์การประเมิน**

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<b>๑. บริเวณภายนอกรอบๆ อาคาร</b>  ๑.๑ สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป สะอาดเป็นระเบียบสวยงาม ๑.๒ มีการป้องกันมลภาวะรบกวนจากภายในและภายนอก (๑) มีฉากบังตา/ฉากกันเสียงจากการจราจรภายใน / ภายนอกสถานพยาบาล (๒) มีการกันการสะท้อนของแสง ของกระจกของอาคาร (๓) มีระบบการป้องกันเสียงดัง ใอน้ำ คว้นไฟ รังสีที่เกิดจากกิจกรรมของสถานพยาบาล ๑.๓ มีการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดในรายงานผลกระทบสิ่งแวดล้อม	- สังเกต  - สังเกต - สอบถาม       - ตรวจสอบจากรายงานการปฏิบัติงานที่ต้องจัดทำส่งกระทรวงทรัพยากรทุก ๓ เดือนหรือ ทุก ๖ เดือน - ตรวจสอบผัง,แบบแปลน และจำนวนเตียงว่ามี การต่อเติม หรือขยายหรือไม่				
<b>๒. ภายในอาคาร</b> ๒.๑ มีการระบายอากาศดี มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าหนึ่งในสิบของพื้นที่ห้อง หรือมีระบบระบายอากาศอื่นที่มีสมรรถภาพทดแทน	- สังเกต - ตรวจสอบ				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
⊕ ห้องผ่าตัด ⊕ หอผู้ป่วยใน ⊕ แผนกผู้ป่วยนอก ⊕ ห้องฉุกเฉิน ⊕ ห้องพักบุคลากรใน โรงพยาบาล  ๒.๒ มีแสงสว่างเพียงพอ ⊕ ห้องผ่าตัด ⊕ หอผู้ป่วยใน ⊕ แผนกผู้ป่วยนอก ⊕ ห้องฉุกเฉิน  ๒.๓ มีการควบคุมแหล่งกำเนิดเสียง ภายในโรงพยาบาลไม่ให้รบกวน ต่อผู้ป่วยและบุคลากร ๒.๔ มีอุปกรณ์ดับเพลิงเพียงพอต้อง ติดตั้งให้สูงจากระดับพื้นอาคาร ไม่เกิน ๑.๕ เมตร มองเห็นได้ง่าย และมีการตรวจสอบอุปกรณ์เป็น ประจำ	- สังเกต - ตรวจสอบ  - สังเกต - ตรวจสอบ - สอบถามผู้ป่วยและ บุคลากรที่แผนกนั้น - สังเกต - ตรวจสอบ				
<b>๓. ห้องส้วม</b> ๓.๑ มีห้องส้วมแยก ชาย หญิง สำหรับผู้ป่วยใน ผู้ป่วยนอก และ เจ้าหน้าที่ และมี เครื่องหมายบอกชัดเจน ๓.๒ มีห้องน้ำ ห้องส้วมเพียงพอ ตามมาตรฐาน ๓.๓ มีการระบายอากาศดี ไม่อับ ซึ้นไม่มีกลิ่นเหม็น ๓.๔ มีแสงสว่างเพียงพอ มองเห็น สิ่งต่างๆในห้องส้วมได้ชัดเจน หรือไม่น้อยกว่ามาตรฐาน ๓.๕ มีระบบการดูแลความสะอาด ของห้องส้วม ๓.๖ มีสบู่เหลว หรือน้ำยาล้างมือที่ ผสมสารฆ่าเชื้อไว้ที่อ่างล้างมือ ๓.๗ มีกระดาษชำระ ที่รองรับ ผ้าอนามัย ถึงขยะมีฝาปิด มิดชิด ๓.๘ พื้นที่ของห้องส้วมมีขนาด เหมาะสม ๓.๙ ความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่ น้อยกว่า ๒ เมตร	- สังเกต - ตรวจสอบ  - จากการตรวจสอบพื้นที่จริง - สอบถาม - สังเกต - ความรู้สึก - บันทึก - สังเกต - สังเกต - สอบถาม - สังเกต - สังเกต - จากการตรวจสอบ - สังเกต				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
๓.๑๐ พื้นห้องส้วมมีความลาดเอียงเหมาะสมไม่มีน้ำขัง ๓.๑๑ มีห้องส้วมและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการ	- สังเกต - สังเกต				
<b>๔. การควบคุมสัตว์ แมลงพาหะนำโรค</b> ๔.๑ ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์/แมลงพาหะนำโรค ๔.๒ สถานพยาบาลมีระบบการตรวจสอบ และควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ๔.๓ สาระก่าจัดแมลงต้องได้รับอนุญาตและขึ้นทะเบียนกับสำนักงาน ออย. ๔.๔ ไม่เลี้ยงสัตว์ในสถานพยาบาล ยกเว้นเพื่อการทดลองที่มีมาตรการควบคุม และการเลี้ยงปลาสวยงาม ๔.๕ ห้ามผู้ใช้บริการนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานพยาบาล	- สังเกต - สอบถาม - เอกสาร - สอบถาม - สังเกต - สอบถาม - สังเกต - สังเกต				
<b>๕. การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล</b> มีการจัดการสิ่งปฏิกูล และมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ - สถานที่เก็บมูลฝอยควรเป็นอาคารที่สามารถป้องกันแมลงหรือสัตว์เข้าไป รวมทั้งสามารถป้องกันกลิ่นเหม็นรบกวนบุคคลที่ผ่านไปมาด้วย มีลักษณะโปร่ง ไม่อับชื้น อยู่แยกจากอาคารอื่น ถ้าโรงพยาบาลมีเตาเผา มูลฝอย สถานที่พักมูลฝอยควรอยู่ใกล้เตา - การคัดแยกมูลฝอย - การแยกภาชนะรองรับมูลฝอยตามประเภทมูลฝอย และมีจำนวนเพียงพอ - ภาชนะรองรับมูลฝอยไม่รั่วซึมและมีฝาปิดระหว่างใช้งาน - การเก็บและขนมูลฝอย - การกำจัดมูลฝอย - การแต่งกายของเจ้าหน้าที่เก็บขนมูลฝอย เป็นต้น	- สังเกต				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<p>๕.๑ มีการจัดการสิ่งปฏิกูลถูกหลักสุขาภิบาลและตามที่กฎหมายกำหนด</p> <p>๕.๒ มีการจัดการมูลฝอยทั่วไป ตามที่กฎหมายกำหนด</p> <p>๕.๓ มีการจัดการมูลฝอยอันตราย ตามที่กฎหมายกำหนด</p> <p>๕.๔ มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามที่กฎหมายกำหนด</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สอบถาม, เอกสาร</li> <li>- สังเกต</li> <li>- สอบถาม, เอกสาร</li> <li>- สังเกต</li> <li>- สอบถาม, เอกสาร</li> <li>- สังเกต</li> </ul>				
<p><b>๖. การบำบัดน้ำเสีย</b> ข้อมูลทั่วไป ระบบบำบัดน้ำเสียชนิด..... ขนาดความสามารถรับน้ำเสีย.....ลบ.ม./วัน</p> <p>๖.๑ พื้นที่แยกเป็นสัดส่วน บริเวณรอบๆ สะอาด มีการระบายอากาศดี ไม่มีกลิ่นเหม็นหรืออับ มีแสงสว่าง และอุณหภูมิที่เหมาะสม ปลอดภัยต่อการปฏิบัติงาน</p> <p>๖.๒ ตรวจวิเคราะห์น้ำทิ้งอย่างสม่ำเสมออย่างน้อย ๔ เดือนต่อครั้ง และคุณภาพน้ำผ่านเกณฑ์มาตรฐาน</p> <p>๖.๓ มีการบันทึกผลการควบคุม และบำรุงรักษาและรายงานผู้บริหาร</p> <p>๖.๔ มีผู้รับผิดชอบโครงการและมีความเข้าใจในการดูแลบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย</p> <p>๖.๕ ตะกอนส่วนเกินจากระบบบำบัดน้ำเสีย ชนิดระบบเลี้ยงตะกอน ต้องมีการกำจัดเป็นครั้งคราว</p> <p>๖.๖ มีการควบคุมการฆ่าเชื้อโรคในน้ำทิ้ง</p> <p>๖.๗ น้ำเสียจากห้องครัวควรมีบ่อดักไขมัน หรือมีการดักเศษอาหารและไขมันก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย และมีการดักเศษอาหารและไขมันเป็นประจำ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สอบถาม</li> <li>- สังเกต</li> <li>- เอกสาร</li> <li>- สังเกต</li> <li>- สอบถาม</li> <li>- หลักฐาน</li> <li>- ผลวิเคราะห์</li> <li>- บันทึก</li> <li>- รายงาน</li> <li>- สอบถาม</li> <li>- ตรวจหลักฐาน</li> <li>- สอบถาม</li> <li>- สอบถาม , สังเกต</li> <li>- สอบถาม , สังเกต</li> </ul>				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<p><b>๗. การชักฟอก</b></p> <p><input type="checkbox"/> ทำเอง</p> <p><input type="checkbox"/> จ้างบุคคลภายนอก</p> <p>๗.๑ โรงชักฟอกแยกเป็นสัดส่วน มีระบบระบาย อากาศ แสงสว่าง และระบบระบายน้ำที่ดี และการควบคุมการฟุ้งกระจายฝุ่นละออง</p> <p>๗.๒ มีระบบการทำความสะอาดเสื้อผ้าวัสดุต่างๆ ด้วยวิธีการที่สามารถทำลายเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๗.๓ ผู้ทำหน้าที่ชักฟอก หรือผู้ที่คัดแยกผ้า ต้องได้รับการป้องกันตนเอง จากอันตรายต่างๆ</p> <p>๗.๔ เครื่องอบไอน้ำ มีฉนวนกันความร้อนหุ้ม</p> <p>๗.๕ พาหนะที่นำส่งผ้าที่สะอาด และผ้าสกปรกต้องแยกกัน</p> <p>๗.๖ มีระบบระบายน้ำที่ดี และมีการบำบัดเบื้องต้น ก่อนระบายน้ำลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p>	<p>- จ้างบุคคลภายนอกต้องได้รับอนุญาตจากส่วนราชการตาม พรบ. สาธารณสุข และมีคุณภาพตาม ๗.๑ ถึง ๗.๖</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p>				
<p><b>๘. การดำเนินงานด้านอาชีวอนามัย</b></p> <p>๘.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสภาพแวดล้อมการทำงานตรวจสอบความปลอดภัยโดยเจ้าหน้าที่ความปลอดภัย/คณะกรรมการความปลอดภัย</p> <p>๘.๒ ให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน โดยเน้นลักษณะงานที่ผู้ปฏิบัติงานต้องเสี่ยงทั้งผู้เข้าทำงานใหม่ ทำงานไปแล้วเป็นระยะกลุ่มพิเศษ เช่น หญิงตั้งครรภ์</p>	<p>- แผนการควบคุมระยะเวลา และรายงานการตรวจสอบ</p> <p>- เอกสารรายงานบันทึกการประชุม</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- เอกสารการตรวจสอบสุขภาพ</p>				
<p><b>๙. ระบบน้ำอุปโภคบริโภค</b></p> <p>๙.๑ มีน้ำอุปโภค บริโภค ปริมาณเพียงพอ</p> <p>๙.๒ มีบริการน้ำดื่มที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>๙.๓ มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มอย่างน้อยเดือนละครั้ง และให้เป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<p>- สอบถาม , สังเกต</p> <p>- บันทึก และสังเกต</p> <p>- สุ่มตัวอย่างจากจุดต่างๆที่ให้บริการผู้ป่วย</p> <p>- แผนการตรวจสอบระยะเวลา และรายงานผลการตรวจสอบ</p>				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<p><b>๑๐. การสุขาภิบาลอาหาร</b>            ประเภทของการจัดบริการอาหาร            ให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล</p> <p><input type="checkbox"/> โรงพยาบาลจัดดำเนินการเอง</p> <p><input type="checkbox"/> ให้บุคคลภายนอกเข้ามาจัดดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> รับบริการอาหารจากภายนอก            โรงพยาบาล***</p> <p><input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....</p> <p><b>๑๐.๑ บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร</b></p> <p>๑๐.๑.๑ สะอาด เป็นระเบียบ จัดเป็น            สัดส่วนมีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อับ            ทึบ ไม่มีมลภาวะรบกวน</p> <p>๑๐.๑.๒ พื้น ผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุที่ทำ            ความสะอาดง่าย มีสภาพดี และ            สะอาด</p> <p>๑๐.๑.๓ โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนัง            บริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่            ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตน            เลส กระเบื้อง มีสภาพดี และสูง            จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.</p> <p>๑๐.๑.๔ บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร มีการ            ระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และ            ควีน จากการทำอาหารได้ดี เช่นมี            ปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูด            อากาศที่ใช้การได้ดี</p> <p>๑๐.๑.๕ บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารมี การ            ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำ            โรค</p> <p>๑๐.๑.๖ บริเวณที่เตรียมอาหารที่ให้ทาง            สายยาง แยกเป็นสัดส่วน และ            สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้</p> <p><b>๑๐.๒ ตัวอาหาร-น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม</b></p> <p>๑๐.๒.๑ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะ            บรรจุที่ปิดสนิท ต้องมี            เครื่องหมายแสดงการได้รับ            อนุญาตที่ถูกต้องจากสำนักงาน            คณะกรรมการอาหารและยาเก็บ            เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่าง            น้อย ๓๐ ซม.</p>	<p>- การรับบริการอาหาร            จากบุคคล ภายนอก            ต้องได้รับอนุญาต            จากส่วนราชการตาม            พรบ .สาธารณ สุข            และ มีคุณภาพตาม            ข้อ ๑๐.๑ ถึง ๑๐.๕</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สังเกต</p>				

หมายเหตุ \*\*\* สำหรับการบริการอาหารจากภายนอกโรงพยาบาล ต้องมีการตรวจสถานประกอบการและมีการกำหนดมาตรฐานทางด้านสุขภิบาลอาหารไว้ในสัญญานั้นด้วย

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<p>๑๐.๒.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บ เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น</p> <p>๑๐.๒.๓ ห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารมีขนาดที่ เพียงพอ จัดแยกเป็นสัดส่วนตาม ประเภทของอาหารเป็นระเบียบและ สะอาด</p> <p>๑๐.๒.๔ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะ ที่สะอาดที่การปกปิด วางสูง จากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร</p> <p>๑๐.๒.๕ การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และภาชนะใส่อาหารไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด</p> <p>๑๐.๒.๖ เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใสใน ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.</p> <p>๑๐.๒.๗ มีการป้องกันสารเคมีหรือวัสดุที่อาจ เป็นอันตรายไม่ให้ปนเปื้อนกับอาหาร, ภาชนะ, อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นผิว ที่ สัมผัสอาหาร</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p>				
<p><u>๑๐.๓ ภาชนะอุปกรณ์</u></p> <p>๑๐.๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย</p> <p>๑๐.๓.๒ ภาชนะอุปกรณ์สำหรับผู้ป่วยที่สามารถ แพร่เชื้อโรคได้ทางเสมหะ, น้ำมูก น้ำลาย ต้องแยกล้างโดยเฉพาะ</p> <p>๑๐.๓.๓ ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ที่สามารถทำความสะอาด กำจัดและ ป้องกัน เชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๑๐.๓.๔ เชียงต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ ตามประเภทของอาหาร</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p>				
<p><u>๑๐.๔ บุคคลที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร</u></p> <p>๑๐.๔.๑ ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารต้องมึ ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของ อาหาร</p> <p>๑๐.๔.๒ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p>				

เกณฑ์ประเมิน	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
<p>๑๐.๔.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น มีระบบการให้การรักษาพยาบาลและประวัติการเจ็บป่วยให้ตรวจสอบได้</p> <p>๑๐.๔.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือและนิ้วมือ ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารไม่สุบบุหรี่ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดให้มิดชิด</p> <p>๑๐.๕ การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ</p> <p>๑๐.๕.๑ มีการตรวจความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จ และภาชนะอุปกรณ์ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และมีระบบการควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร</p>	<p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- สังเกต</p> <p>- สอบถาม</p> <p>- เอกสารการตรวจ</p> <p>- เอกสาร</p>				

สรุปข้อเสนอแนะเพื่อการแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

สรุปข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับการตรวจ

(.....)

วันที่.....เดือน.....ปี.....