****

**โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยราชวิถี**

**โรงพยาบาลราชวิถี กรมการแพทย์** ชี้ “อาหารปลอดภัย” คือ นโยบายของรัฐบาลที่ผ่านมาและในปัจจุบันก็ยังดำเนินการต่อ เพื่อสร้างเสริมสุขภาพที่ดีให้กับประชาชน “การสร้างความปลอดภัยในอาหาร” (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข เน้นควบคุมเรื่องคุณภาพอาหารและความปลอดภัยจากสารเคมี เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารไทย

**นายแพทย์ณัฐพงศ์ วงศ์วิวัฒน์ รองอธิบดี กรมการแพทย์** กล่าวว่า หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน ซึ่งกระทรวงสาธารณสุข เห็นถึงความสำคัญของการมีสุขภาพที่ดี ที่ต้องเริ่มตั้งแต่การบริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงได้จัดทำโครงการ “โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย” ขึ้น เพื่อให้ผู้ป่วย ญาติ และเจ้าหน้าที่ได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย เป็นจุดเริ่มต้นของการรณรงค์ให้ประชาชนรับประทานอาหารปลอดสารเคมี

**นายแพทย์จินดา โรจนเมธินทร์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลราชวิถี** กล่าวว่า โรงพยาบาลราชวิถี เริ่มดำเนินการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข เมื่อปี พ.ศ.2562 โดยมีการจัดซื้อผัก และผลไม้ปลอดภัย ทั้งประเภทเกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดภัย (GAP) เกษตรอินทรีย์การรับรองแบบมีส่วนร่วม (PGS) และเกษตรคัดสรรรับรองความปลอดภัย เป็นการจัดซื้อผัก และผลไม้ปลอดภัยโดยตรงกับกลุ่มเกษตรกรที่เป็นวิสาหกิจชุมชน หรือสหกรณ์การเกษตร มีการจัดซื้อเนื้อสัตว์บกปลอดภัย ประเภทมาตรฐาน GMP และมาตรฐาน HACCP และมาตรฐานฮาลาล มีการจัดซื้อไข่อนามัย มาตรฐานสินค้าเกษตร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐาน GMP และมาตรฐาน HACCP การจัดซื้อข้าวสารปลอดภัย มาตรฐานโรงงานสีข้าวที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP และมาตรฐาน HACCP

**นายแพทย์ไพโรจน์ เครือกาญจนา รองผู้อำนวยการโรงพยาบาลราชวิถี และในฐานะของประธานคณะกรรมการอาหารปลอดภัยโรงพยาบาลราชวิถี** กล่าวเพิ่มเติมว่า โรงพยาบาลราชวิถี มีระบบการตรวจสอบคุณภาพอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ และสามารถเผยแพร่ เป็นต้นแบบให้โรงพยาบาลอื่นๆ ได้แก่ 1.ทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่ม - น้ำใช้ 2.ทดสอบโคลิฟอร์มอาหารทางสายให้อาหาร และมือผู้เกี่ยวข้อง 3.ทดสอบโคลิฟอร์มอาหารสุกพร้อมรับประทาน และมือผู้เกี่ยวข้อง 4.ทดสอบ E.coli ในผลไม้สดพร้อมรับประทาน และโคลิฟอร์มมือผู้เกี่ยวข้อง 5.ทดสอบโคลิฟอร์มผักสดพร้อมรับประทาน และมือผู้เกี่ยวข้อง 6.ทดสอบยาฆ่าแมลงตกค้างในผัก – ผลไม้ การตรวจสอบคุณภาพผัก - ผลไม้ ได้สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผัก - ผลไม้ปลอดภัยเบื้องต้น ด้วยชุดตรวจยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ GPO-TM Kit เป็นประจำทุกเดือน ใช้ตรวจยาฆ่าแมลงได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต กลุ่มคาร์บาเมต กลุ่มออร์กาโนคลอรีน และกลุ่มไพรีทรอยด์ 7.ทดสอบสารบอแรกซ์ตกค้างในวัตถุดิบอาหาร 8.ทดสอบสารฟอกขาวตกค้างในวัตถุดิบอาหาร 9.ทดสอบสารฟอร์มาลีนตกค้างในวัตถุดิบอาหารสดและอาหารทะเล 10.ทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มในภาชนะของผู้ป่วย และมือพนักงานบริการ

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

*#กรมการแพทย์ #โรงพยาบาลราชวิถี #อาหารปลอดภัย*

- ขอขอบคุณ –

16 กุมภาพันธ์ 2566