

**แบบการตรวจประเมินมาตรฐาน
ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล**

โรงพยาบาล ขนาด เตียง
ครั้งที่ ปี วัน/เดือน/ปี

ส่วนที่ 1

1. ข้อมูลทั่วไป

จำนวนเนื้อที่ ไร่ ตารางวา
จำนวนอาคารผู้ป่วย หลัง
อาคาร มี ชั้น
อาคาร มี ชั้น
อื่นๆ

2. ปริมาณผู้รับบริการ ปีงบประมาณ.....

ผู้ป่วยนอก คน

ผู้ป่วยใน คน

รวมจำนวนวันอยู่ผู้ป่วยใน วัน

3. จำนวนเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาล คน

4. จำนวนผู้รับผิดชอบด้านสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะ คน

4.1. วุฒิการศึกษา

4.2. วุฒิการศึกษา

4.3. วุฒิการศึกษา

4.4. วุฒิการศึกษา

4.5. วุฒิการศึกษา

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
1. บริเวณภายนอกรอบ ๆ อาคาร					
1.1 สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป สะอาด เป็นระเบียบ สวยงาม	- สังเกต	6			
1.2 มีการป้องกันมลภาวะรบกวนจากภายในและภายนอก	- สังเกต	2			
1.3 กรณีเป็นโรงพยาบาล โครงสร้างของอาคารต้องไม่ติดกับอาคารอื่น	- สังเกต	2			
1.4 ต้องมีการจัดทำรายงานการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม	- สอบถาม	2			
1.5 มีการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดในรายงานผลกระทบสิ่งแวดล้อม	- เอกสาร	2			
2. ภายในอาคาร					
2.1 มีการจัดทำเครื่องหมายเตือนตามบริเวณพื้นที่ต่างระดับ	- สังเกต	2			
2.2 บริเวณทางลาดต้องไม่ชันเกิน 15 องศา และมีความกว้างเหมาะสม	- สอบถาม	2			
2.3 ทางสัญจรร่วมมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	- สังเกต	2			
2.4 มีลิฟท์บรรทุกผู้ป่วยกรณีเป็นอาคารตั้งแต่ 3 ชั้นขึ้นไป	- สอบถาม - ตรวจสอบ	2			
2.5 มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการ		4			
2.6 มีระบบการทำความสะอาดพื้น ผนัง เพดาน หลอดไฟ พัดลม และอุปกรณ์ต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ	- สังเกต - ตรวจสอบ - แบบรายงาน	4			
2.7 มีการจัดแบ่งอาคารเป็นระเบียบสะอาดสวยงาม มีป้ายประกาศข่าวโปสเตอร์ต่าง ๆ มีป้ายเตือนให้ชัดเจนถูกต้องตามหลักสากล	- สังเกต	10			
2.8 กิจกรรมอื่น ๆ จะต้องไม่ปะปนกับการให้บริการผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยในของสถานพยาบาล	- สังเกต	2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
2.9 การประกอบกิจการอื่น ๆ ต้องมีใบอนุญาต กรณีเข้าข่ายการควบคุมตามกฎหมาย	- สอบถาม	2			
2.10 มีการระบายอากาศดี	- สังเกต	2			
2.11 มีแสงสว่างเพียงพอ	- ตรวจสอบ	2			
2.12 มีการควบคุมแหล่งกำเนิดเสียงภายใน โรงพยาบาล		2			
3. ห้องส้วม					
3.1 มีห้องส้วมแยก ชาย หญิง สำหรับผู้ป่วยใน ผู้ป่วยนอก และเจ้าหน้าที่และมีเครื่องหมายชัดเจน	- สังเกต - ตรวจสอบ	2			
3.2 มีห้องน้ำ ห้องส้วมเพียงพอตามมาตรฐาน	- สอบถาม	2			
3.3 มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น	- สังเกต - ความรู้สึก	4			
3.4 มีแสงสว่างเพียงพอ มองเห็นสิ่งต่าง ๆ ใน ห้องส้วมได้ชัดเจน หรือไม่น้อยกว่ามาตรฐาน	- บันทึก - สังเกต	2			
3.5 มีระบบการดูแลความสะอาดของห้องส้วม	- สอบถาม	4			
3.6 มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือที่ผสมสารฆ่าเชื้อไว้ที่ อ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำให้แห้งที่รองรับมูลฝอย มีฝาปิดมิดชิด	- สังเกต	2			
3.7 พื้นห้องส้วมมีขนาดเหมาะสม	- ตรวจสอบ	2			
3.8 ความสูงจากพื้นถึงเพดานไม่น้อยกว่า 2 เมตร		2			
3.9 พื้นห้องส้วมมีความลาดเอียงเหมาะสมไม่มีน้ำขัง	- สังเกต	2			
3.10 มีห้องส้วมและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับ ผู้พิการ		4			
4. การควบคุมสัตว์ แมลงพาหะนำโรค					
4.1 ไม่พบตัวหรือร่องรอยของสัตว์/แมลง พาหะนำโรค	- สังเกต - สอบถาม	2			
4.2 สถานพยาบาลมีระบบการตรวจสอบ และ	- เอกสาร	2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
ควบคุมสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค					
4.3 ไม่เลี้ยงสัตว์ในสถานพยาบาล ยกเว้นเพื่อการทดลองที่มีมาตรการควบคุมและการเลี้ยงปลาสวยงามเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ	- สอบถาม - สังเกต	2			
4.4 ห้ามผู้ใช้บริการนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในสถานพยาบาล	- สังเกต	2			
5. การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลมีการจัดการสิ่งปฏิกูล และมูลฝอย ให้ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ - การคัดแยกมูลฝอย ณ แหล่งกำเนิด - การแยกภาชนะรองรับมูลฝอย และมีจำนวนเพียงพอ - การเก็บและขนมูลฝอย - การกำจัดมูลฝอย - การแต่งกายของเจ้าหน้าที่เก็บขนมูลฝอยเป็นต้น	- สังเกต - สอบถาม - เอกสาร	0	0	0	
5.1 มีการจัดการสิ่งปฏิกูล และมูลฝอยทั่วไปตามที่กฎหมายกำหนด		4			
5.2 มีการจัดการมูลฝอยอันตรายตามที่กฎหมายกำหนด		2			
5.3 มีการจัดการมูลฝอยติดเชื้อตามที่กฎหมายกำหนด		4			
6. การบำบัดน้ำเสีย ข้อมูลทั่วไป ระบบบำบัดน้ำเสียชนิด..... ขนาดความสามารถรับน้ำเสีย.....ลบ.ม./วัน	- สอบถาม - สังเกต - เอกสาร	0	0	0	
6.1 พื้นที่แยกเป็นสัดส่วน บริเวณรอบ ๆ สะอาด มีการระบายอากาศดี ไม่มีกลิ่นเหม็นหรืออับมีแสงสว่าง และอุณหภูมิเหมาะสม ปลอดภัยต่อการปฏิบัติงาน	- สังเกต - สอบถาม	2			
6.2 ตรวจวิเคราะห์น้ำทิ้งอย่างสม่ำเสมออย่างน้อย	- หลักฐาน	5			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
4 เดือนต่อครั้ง และคุณภาพน้ำผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	- ผลวิเคราะห์				
6.3 มีการบันทึกผลการควบคุม และบำรุงรักษา และรายงานผู้บริหาร	- บันทึก - รายงาน	2			
6.4 มีผู้รับผิดชอบโครงการ และมีความเข้าใจ ในการดูแลบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย	- สอบถาม - ตรวจ	2			
6.5 ตะกอนส่วนเกินจากระบบบำบัดน้ำเสีย ชนิด ระบบเลี้ยงตะกอน ต้องมีการกำจัดเป็นครั้งคราว	หลักฐาน - สังเกต	2			
6.6 มีการควบคุมการฆ่าเชื้อโรคในน้ำทิ้ง		2			
7. การซັฟฟอก					
7.1 โรงซັฟฟอกแยกเป็นสัดส่วน มีระบบระบาย อากาศ แสงสว่าง และระบบระบายน้ำที่ดี และการควบคุมการฟุ้งกระจายฝุ่นละออง	- สังเกต - สอบถาม	2			
7.2 มีระบบการทำความสะอาดเสื้อผ้าวัสดุต่าง ๆ ด้วย วิธีการที่สามารถทำลายเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ		5			
7.3 ผู้ทำหน้าที่ซັฟฟอก หรือผู้ที่คัดแยกผ้าต้อง ได้รับการป้องกันตนเอง จากอันตรายต่าง ๆ	- สังเกต - สอบถาม	2			
7.4 เครื่องอบไอน้ำมีฉนวนกันความร้อนหุ้ม และมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ	- บันทึก	2			
7.5 พาหนะที่นำส่งผ้าที่สะอาด และผ้าสกปรก ต้องแยกกัน		2			
7.6 มีระบบระบายน้ำที่ดี และมีการบำบัดเบื้องต้น ก่อนระบายน้ำลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย		2			
8. ระบบแก๊ส อุปกรณ์ความดัน					
8.1 ถังอัดความดัน มีฝาครอบวาล์ว และมีสายรัด ป้องกันการลื่น	- สังเกต	2			
8.2 อุปกรณ์ไอน้ำ หม้อน้ำ และมีระบบเตือนภัย ได้รับการตรวจสอบดูแลเป็นระยะ ๆ จากผู้เชี่ยวชาญ	- บันทึกการ ตรวจสอบ	2			
8.3 ตู้อบฆ่าเชื้อด้วยแก๊ส ได้รับการตรวจสอบ	- สังเกต	2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
ไม่ให้มีรอยร้าว	-บันทึกการ				
8.4 ถึงแก๊สเชื้อเพลิงต้องมีสถานที่เก็บเป็นสัดส่วนและปลอดภัย	ตรวจสอบ	2			
9. การดำเนินงานด้านอาชีวอนามัยและรายงาน 9.1 จัดให้มีการสำรวจและรายงานความเสี่ยงในการทำงานแยกตามลักษณะงานและจัดการความเสี่ยง	- บันทึก	5			
9.2 ให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน	- สอบถาม	2			
9.3 ให้มีการจัดทำข้อมูลรายงานสถานการณ์สภาวะสุขภาพของเจ้าหน้าที่	- เอกสารการตรวจสุขภาพ	2			
9.4 ให้มีการรักษาป้องกันส่งเสริมฟื้นฟูสุขภาพเจ้าหน้าที่	- บันทึก	2			
10. การป้องกันและระงับอัคคีภัย 10.1 มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่อยู่ในสภาพดี ติดตามอาคารห้อง หรือแผนกต่าง ๆ ที่เสี่ยงต่ออัคคีภัย เช่น โรงครัว แผนกซักกรีด ห้องเก็บเวชภัณฑ์ต่าง ๆ และห้องปฏิบัติการ	- สังเกต	5			
10.2 มีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบด้านการดับเพลิงที่มีความรู้ ความชำนาญ และมีการอบรมให้ความรู้กับพนักงานทุกระดับไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ในการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย	- หลักฐานการอบรม	2			
10.3 มีสถานที่สำหรับเก็บเวชภัณฑ์ และสารเคมีหรือวัตถุไวไฟเป็นสัดส่วนห่างจากแหล่งความร้อน มีป้ายเตือนอันตรายอันอาจเกิดขึ้น	- สังเกต - ตรวจสอบ	2			
10.4 สัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ต้องใช้งานได้ ทางหนีไฟจะต้องมีป้ายมองเห็นชัดเจน และไม่มีสิ่งกีดขวาง	- ตรวจสอบ	2			
10.5 มีแผนการป้องกัน และระงับอัคคีภัย ตลอดจนแผนการอพยพผู้ป่วย และมีการฝึกซ้อม	- แผนการอบรม	2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง	- รายงาน				
11. ระบบน้ำอุปโภค บริโภค	- สอบถาม	2			
11.1 มีน้ำอุปโภค บริโภค ปริมาณเพียงพอ	- สังเกต				
11.2 มีบริการน้ำดื่มที่ถูกต้องลักษณะ	- บันทึก				
11.3 มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มอย่างน้อย 3 เดือนครั้ง		2			
12. การสุขาภิบาลอาหาร ประเภทของการจัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วย ในโรงพยาบาล () โรงพยาบาลจัดดำเนินการเอง () ให้บุคคลภายนอกเข้ามาจัดดำเนินการ () รับบริการอาหารจากภายนอกโรงพยาบาล () อื่น ๆ โปรดระบุ.....					
12.1สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร		2			
12.1.1 สะอาด เป็นระเบียบ จัดเป็นสัดส่วน มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อับทึบ ไม่มีมลภาวะรบกวน	- สังเกต				
12.1.2 พื้น ผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาด ง่าย มีสภาพดี และสะอาด	- สังเกต				
12.1.3 โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนัง บริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส กระจ่าง มีสภาพดี และสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	- สังเกต	2			
12.2 ตัวอาหาร-น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม	- สอบถาม	2			
12.2.1 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายแสดงการได้รับอนุญาตที่ถูกต้อง จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เก็บเป็นระเบียบวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	- ตรวจสอบ				
12.2.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และ	- สังเกต	2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
อาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น	- สอบถาม				
12.2.3 ห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหารมีขนาดที่เพียงพอ จัดแยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร เป็นระเบียบและสะอาด	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.2.4 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บใน ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		2			
12.2.5 การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและภาชนะใส่อาหารไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด		2			
12.2.6 เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		2			
12.2.7 มีการป้องกันสารเคมี หรือวัสดุที่อาจเป็นอันตรายไม่ให้ปนเปื้อนกับอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.3 ภาชนะอุปกรณ์	- สังเกต				
12.3.1 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย	- สอบถาม - สังเกต	2			
12.3.2 ภาชนะอุปกรณ์สำหรับผู้ป่วยที่สามารถแพร่เชื้อโรคได้ทางเสมหะ น้ำมูก น้ำลาย ต้องแยกล้างโดยเฉพาะ	- สอบถาม	2			
12.3.3 ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่สามารถทำความสะอาด กำจัดและป้องกันเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.3.4 เขียงต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร		2			

ส่วนที่ 2 เกณฑ์มาตรฐาน					
เกณฑ์การตรวจ	แหล่งข้อมูล	ผลการตรวจ			ข้อเสนอแนะ
		มี		ไม่มี	
		เหมาะสม	ไม่เหมาะสม		
12.4 บุคคลที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร 12.4.1 ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารต้องมีความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.4.2 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.4.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรคและโรคผิวหนังโดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นมีระบบการให้การรักษาพยาบาล และประวัติการเจ็บป่วยให้ตรวจสอบได้	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.4.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือ และนิ้วมือใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารไม่สุบบุหรี่ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดให้มิดชิด	- สังเกต - สอบถาม	2			
12.5 การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ 12.5.1 มีการตรวจความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จและภาชนะอุปกรณ์ตามมาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และมีระบบการควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร	- เอกสาร การตรวจ - เอกสาร	2			
	รวม	200			

ผู้ประเมิน.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่ เดือน พ.ศ.

