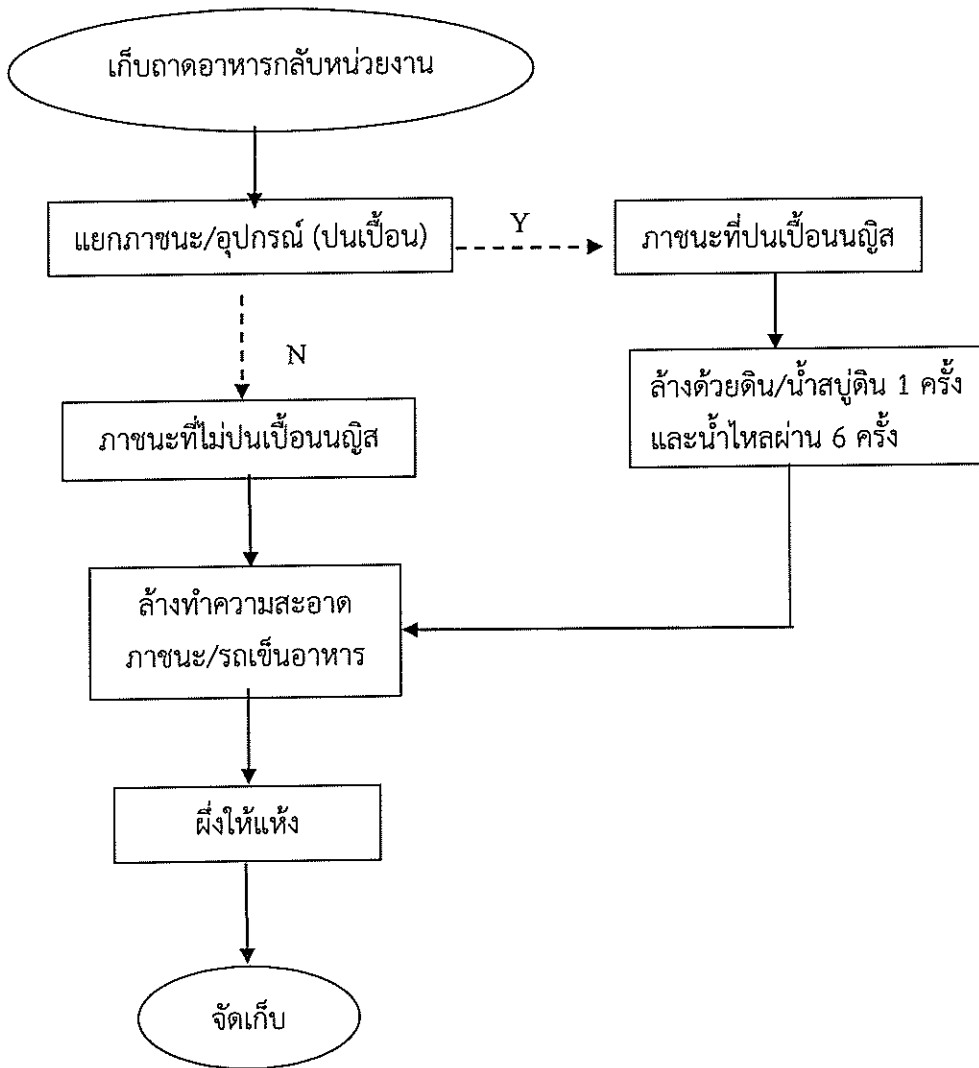



Flow Chart การล้างและทำความสะอาด



	วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction)		จำนวน 3 หน้า
	เรื่อง การล้างภาชนะและอุปกรณ์ การผลิต	หน่วยงานที่ใช้ กลุ่มงานโภชนศาสตร์	
	รหัสเอกสาร WI-NUT-006	วันที่เริ่มใช้ 25 กุมภาพันธ์ 2562	
หน่วยงาน : กลุ่มงานโภชนศาสตร์		ผู้จัดทำ : (นางสาวนัสรีน หาเส้น) ตำแหน่ง นักโภชนาการ	
ผู้ทบทวน : (นางอุไร สันสาคร) ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ		ผู้อนุมัติ : (นายสุริยะ สุพงษ์) ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงพยาบาลบางกล้า	

การควบคุมเอกสารคุณภาพ

ประวัติการแก้ไข


จำนวน

หน้า

ครั้งที่	วันที่ประกาศใช้	รายละเอียด	เลขหน้า

สารบัญ

ตอนที่	หัวข้อ
1.0	วัตถุประสงค์
2.0	ขอบเขต
3.0	คำนิยามศัพท์
4.0	อุปกรณ์เครื่องมือ
5.0	ผู้รับผิดชอบ
6.0	ขั้นตอนการปฏิบัติ
7.0	เอกสารอ้างอิง
8.0	ภาคผนวก

	วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction)	
	เรื่อง การล้างภาชนะและอุปกรณ์การผลิต	ประกาศใช้วันที่ 25 / 02 /2562
	รหัสเอกสาร WI-NUT-006	ฉบับที่ 1 แก้ไขครั้งที่ 0
		หน้า 1/3

1. วัตถุประสงค์
 - 1.1 เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้กับผู้ปฏิบัติงาน
 - 1.2 เพื่อชำระล้างสิ่งปนเปื้อนและสกปรกให้สะอาด และป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค
2. ขอบเขต


วิธีการล้างภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารผู้ป่วยและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับผลิตอาหารฮาลาล
3. คำนิยามศัพท์

-
4. อุปกรณ์/เครื่องมือ
 - 4.1 สก๊อตไบร์ทมีฟองน้ำ
 - 4.2 น้ำยาล้างจาน
 - 4.3 ถังแดง
5. ผู้รับผิดชอบ

ผู้ปฏิบัติงานหน่วยงานโภชนศาสตร์
6. ขั้นตอนการปฏิบัติ
 - 6.1 การเก็บถาดอาหาร
 - 6.1.1 ภาชนะอาหารผู้ป่วยทั่วไป

เก็บถาดอาหารและช้อนนำใส่รถเข็นอาหาร นำกลับมาล้างที่งานโภชนาการ
 - 6.1.2 ภาชนะอาหารผู้ป่วยติดเชื้อ (ถาดที่มีสติ๊กเกอร์สีเหลืองติดอยู่ที่ถาด)

เก็บถาดอาหารและช้อนติดเชื้อบรรจุลงถังแดง วางไว้บนรถเข็นอาหาร นำกลับมาล้างที่งานโภชนาการ
 - 6.2 การล้างถาดอาหาร
 - 6.2.1 การล้างภาชนะอาหารผู้ป่วยทั่วไป
 - กวาดเศษอาหารทิ้งลงถังขยะที่มีถุงดำ
 - นำถาดอาหารและช้อนมาล้างในอ่างล้างภาชนะ ด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง เพื่อกำจัดคราบอาหารที่ติดอยู่ในถาดอาหาร
 - จากนั้นทำการล้างด้วยน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดคราบไขมันบนถาดอาหาร
 - ทำการล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
 - น้ำสุดท้าย ล้างด้วยน้ำไหลผ่าน (FM-NUT-006) และตากให้แห้ง
 - จัดเก็บใส่ตู้เก็บภาชนะ

	วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction)	
	เรื่อง การล้างภาชนะและอุปกรณ์การผลิต	ประกาศใช้วันที่ 25 / 02 /2562
	รหัสเอกสาร WI-NUT-006	ฉบับที่ 1 แก้ไขครั้งที่ 0
		หน้า 2/3

6.2.2 การล้างภาชนะอาหารผู้ป่วยติดเชื้อ (ภาชนะที่มีสติ๊กเกอร์สีเหลืองติดอยู่ที่ภาชนะ)

- กวาดเศษอาหารทิ้งลงถังขยะที่มีถุงแดง (ขยะติดเชื้อ)
- นำภาชนะอาหารและช่องล้างด้วยน้ำเปล่าครั้งแรก เพื่อกำจัดเศษอาหารที่ยังเหลืออยู่จากนั้นล้างด้วยน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดคราบไขมันออก

- ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
- น้ำสุดท้าย ล้างให้น้ำไหลผ่าน (FM-NUT-006)
- นำภาชนะต้มด้วยน้ำร้อน 100 องศาเซลเซียส เพื่อฆ่าเชื้อ
- ตากให้ภาชนะแห้งสนิทแล้วนำไปเก็บใส่ตู้เก็บภาชนะ

หมายเหตุ ลำดับขั้นตอนการล้าง 1.ล้างภาชนะอาหารผู้ป่วยทั่วไป 2.ล้างภาชนะอาหารผู้ป่วยติดเชื้อ

6.3. การล้างอุปกรณ์

6.3.1 การล้างอุปกรณ์ (หม้อ หม้อหุงข้าว กะละมัง และทัพพี)


- กวาดเศษอาหารทิ้งลงถังขยะที่มีถุงดำ
- ล้างในอ่างล้างภาชนะด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง เพื่อกำจัดคราบอาหาร
- ล้างด้วยน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดคราบไขมันบนภาชนะอาหาร
- ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
- น้ำสุดท้าย ล้างด้วยน้ำไหลผ่าน (FM-NUT-006) และตากให้แห้ง

6.3.2 ตู้เย็น

- ทำความสะอาดสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
- ถอดปลั๊กไฟออกก่อนเริ่มทำความสะอาดตู้เย็น
- คัดเลือกอาหารที่เสื่อมคุณภาพทิ้งไป ปล่อยให้แห้งให้น้ำแข็งละลาย
- ใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคเช็ดทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกตู้เย็น
- ใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง
- ถ้ามีอาหารหกเลอะเปื้อนขณะใช้งาน ต้องรีบเช็ดทำความสะอาดทันที
- ทำความสะอาดขอบยางที่ประตูโดยใช้ผ้าชุบน้ำยาขจัดเชื้อรา หลังจากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดให้แห้ง

6.3.4 เต้าแก๊ส

- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ใช้แปรงสีฟันชุบน้ำยาทำความสะอาดขัดถูตามซอกหัวเต้าแก๊สที่มีคราบสกปรก
- ใช้ผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาล้างจานถูตามซอกที่มีคราบสกปรก ขณะเช็ดท่อแก๊สให้มีการสังเกตว่ามีฟองสบู่เกิดขึ้นหรือไม่ เพื่อตรวจสอบรอยรั่วท่อแก๊ส

	วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction)	
	เรื่อง การล้างภาชนะและอุปกรณ์การผลิต	ประกาศใช้วันที่ 25 / 02 /2562
	รหัสเอกสาร WI-NUT-006	ฉบับที่ 1 แก้ไขครั้งที่ 0
		หน้า 3/3

- ใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง
- ก่อนใช้งานให้ตรวจสอบหัวเตาแก๊ส โดยสังเกตฝาครอบทองแดงว่าอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่

6.3.5 เครื่องปั่น

- ล้างทำความสะอาดทันทีหลังใช้งาน
- ควรถอดปลั๊กส่วนต่างๆที่สามารถถอดออกได้ออกล้างทำความสะอาดให้ทั่วถึง สำหรับส่วนที่ไม่สามารถล้างด้วยน้ำใช้แปรงขนอ่อนหรือผ้าชุบน้ำยาล้างภาชนะหรือน้ำยาล้างจานและใช้น้ำสะอาดแปรงและเช็ดออกให้สะอาด
- สูดหายใจด้วยน้ำไหลผ่านให้สะอาด (FM-NUT-006) ผึ่งให้แห้ง จัดเก็บในบริเวณที่กำหนด

6.3.6 รถขนส่งอาหาร

- ล้างทำความสะอาดหลังใช้งาน ช่วงเย็น วันละ 1 ครั้ง
- ล้างทำความสะอาดตัวรถทั้งหมดทั้งภายในและภายนอก ผึ่งให้แห้งและเก็บในบริเวณที่พักรถเข็น
- เช็ดทำความสะอาดรถด้วยผ้าสะอาดก่อนบรรจุอาหารในรถเข็น

6.3.7 มีดและเขียง

- ชูดขัดถูสิ่งสกปรกบนเขียงออก
- ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ โดยใช้แปรงและแผ่นใยขัดให้สะอาด
- ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
- ล้างด้วยน้ำไหลผ่าน (FM-NUT-006)
- ผึ่งให้แห้งในที่โปร่งและมีแสงแดด

7. เอกสารอ้างอิง

แบบฟอร์มตรวจสอบการล้างน้ำไหลผ่าน (FM-NUT-006)

8. ภาคผนวก

-