1. โครงการพัฒนา : การพัฒนาการตรวจอาหารปนเปื้อน (Double-checked Food Safety)
ที่ปรึกษา : นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง นักโภชนาการชำนาญการ หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ

2. สมาชิกทีม : 1. นางพิมพ์พิรุณ จำปานุ้ย โภชนาการชำนาญงาน ฝ่ายโภชนาการ
2. นายพีระพงศ์ หอมวุฒิวงศ์ ผู้ช่วยเหลือคนไข้ ฝ่ายโภชนาการ

3. เป้าหมาย : เพื่อลดการปนเปื้อนจากมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์

4. ปัญหาและสาเหตุ : ฝ่ายโภชนาการ เริ่มดำเนินการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารปนเปื้อน ตั้งแต่ปี 2550 - ปัจจุบัน ได้สุ่มตรวจวิเคราะห์ มือผู้สัมผัสอาหาร, ภาชนะอุปกรณ์, วัตถุดิบประกอบอาหาร และอาหารปรุงสุก ที่ให้ บริการกับผู้ป่วย ด้วยน้ำยาทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 5 ชนิด ประกอบด้วย โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(SI_2), กรดซาลิซิลิค (สารกันรา), บอแรกซ์, ฟอร์มาลินและโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว)

สิ่งที่มีปัญหาในการตรวจไม่ผ่านซ้ำๆมากที่สุด คือ การตรวจด้วยน้ำยาทดสอบ SI_2 ในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ โดยปัญหาเกิดจากผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนผู้ปฏิบัติงานบ่อย, ปฏิบัติงานหลายหน้าที่ อีกทั้งในช่วงเวลาที่ผ่านมาทางโรงพยาบาลประสบปัญหาขาดแคลนน้ำสะอาดในการล้างมือและภาชนะอุปกรณ์

จากผลการสุ่มตรวจที่ผ่านมาในช่วง 6 เดือน ต.ค.55 - มี.ค.56 บางเดือนได้ผลการตรวจที่ต่ำกว่าเกณฑ์ตัวชี้วัดของฝ่ายโภชนาการ ดังนั้นจึงได้นำเอาปัญหาดังกล่าวมาพัฒนาการตรวจอาหารปนเปื้อนอย่างต่อเนื่อง

5. กระบวนการพัฒนา :

1) ช่วงประสบภาวะภัยแล้งให้มีการสำรองน้ำสะอาดไว้ใช้ ในการล้างมือ/ภาชนะอุปกรณ์ แล้วให้มีการล้างมือด้วยแอลกอฮอล์เจล แทนน้ำสะอาด
2) เปลี่ยนน้ำยาล้างจาน/น้ำยาล้างมือที่มีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดที่สูงขึ้น
3) เพิ่มขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยการลวกน้ำร้อนก่อนการใช้งาน เช่น มีด,เขียง , ทัพพี ฯลฯ
4) มือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ผลการตรวจไม่ผ่านจะทำการตรวจซ้ำ และติดตามผล
5) แบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานเฉพาะของแต่ละคน

6. การวัดผลและผลการเปลี่ยนแปลง :

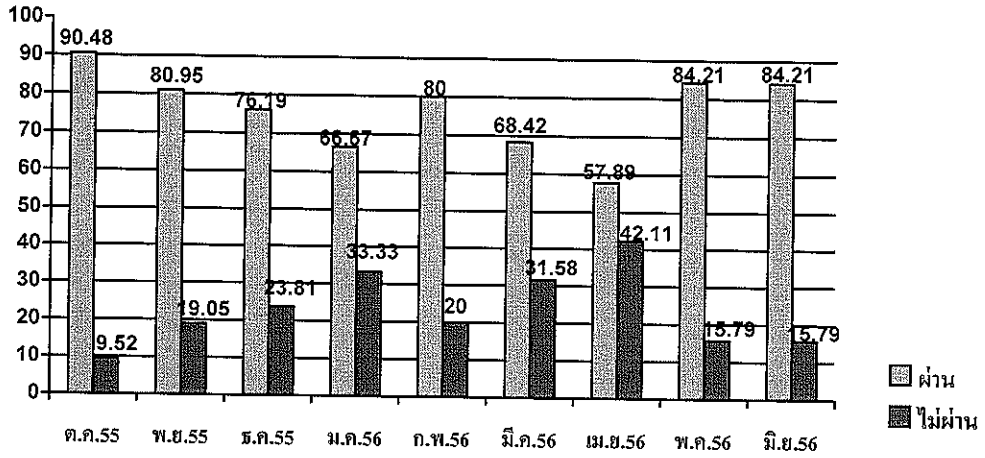
เดิม	แก้ไขป้องกัน (การทดลอง)
<u>มือผู้สัมผัสอาหาร</u> ไม่สะอาด ผลการตรวจไม่ผ่าน - ตรวจเดือนละ 1 ครั้ง - ตรวจการล้างมือวันละ 1 ครั้ง เวลา 9.00 น. - มีการปฏิบัติงานหลายหน้าที่ - ไม่ล้างมือหลังหยิบจับสิ่งของ	<u>กระบวนการ</u> 1. เพิ่มการตรวจการล้างมือวันละ 2 ครั้ง (ก่อนประกอบอาหาร) 2. ตรวจเดือนละ 2 ครั้ง และติดตามผล 3. แบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานเฉพาะของแต่ละคน 4.ล้างมือทุกครั้งหลังหยิบจับสิ่งของ

เดิม	แก้ไขป้องกัน (การทดลอง)
<u>ภาชนะอุปกรณ์</u> ไม่สะอาด ผลการตรวจไม่ผ่าน - ล้างตามขั้นตอนด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำเปล่า3น้ำ ผึ่งให้แห้ง - ตรวจเดือนละ 1 ครั้ง	<u>กระบวนการ</u> 1. ล้างตามขั้นตอน ด้วยน้ำยาล้างจาน,น้ำเปล่า 3 น้ำผึ่งให้แห้ง 2. ลวกน้ำร้อนอุปกรณ์ (มีด, เขียงไม้, เขียงพลาสติก) 3. ก่อนนำมาใช้งานตรวจเดือนละ 2 ครั้งและติดตามผล

ผลการทดลอง

น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียน้ำยา SI_2	เมษายน 56	พฤษภาคม 56		มิถุนายน 56	
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2
	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์
รวมผลตรวจการปนเปื้อน (ผ่าน)	11/19	16 /19	19/19	16 /19	19/19
ค่าเฉลี่ย (%)	57.89	84.21	100	84.21	100

<u>กราฟ</u> แสดงผลตรวจการปนเปื้อนของมือผู้สัมผัสและภาชนะอุปกรณ์



หลังจากทำการทดลองตั้งแต่เดือน เม.ย.ที่ผ่านมา ปรากฏว่า ผลการสุ่มตรวจการปนเปื้อนมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ มีการตรวจผ่านเกณฑ์มากขึ้นเมื่อเปรียบเทียบจากเดือนที่ผ่านๆมา ผู้สัมผัสอาหารมองเห็นถึงความสำคัญและมีความตระหนักในการล้างมือหลังหยิบจับสิ่งต่างๆมากขึ้นทำให้ส่งผลไปถึงผู้ป่วยได้รับอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อน

7. บทเรียนที่ได้รับ : การล้างภาชนะอุปกรณ์บางอย่าง เช่น มีด,เขียงไม้,เขียงพลาสติก ถ้าล้างตามขั้นตอนปกติจะไม่สะอาดพอ ต้องลวกน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจะสะอาดมากขึ้น การสุ่มตรวจการปนเปื้อนของมือผู้สัมผัสอาหารต้องตรวจก่อนผู้ประกอบการเตรียม เพราะวัตถุดิบประกอบอาหารบางชนิดมียางทำให้มือยังมีสารตกค้างติดอยู่ ส่งให้ผลการตรวจออกมาไม่ผ่านแม้ว่าจะล้างมือครบ 7 ขั้นตอน

8. การติดต่อกับทีมงาน : ฝ่ายโภชนาการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เบอร์โทรศัพท์ 043-209999 ต่อ 63317-63318