

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๒๗๒๒

กรมราชทัณฑ์
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑
อำเภอเมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๗ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง คำแนะนำการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยบูรพา

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

ด้วย กรมราชทัณฑ์ ได้รับรายงานการประเมินผลคุณภาพโภชนาการผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมหาวิทยาลัยบูรพา ศึกษาโดยการสุ่มเรือนจำ ทัณฑสถาน จำนวน ๔๕ แห่งทั่วประเทศ มีข้อสรุปโครงการว่า คุณภาพอาหารของผู้ต้องขังมีปริมาณเพียงพอ สัดส่วนการบริโภคพอดี ผู้ต้องขังส่วนใหญ่มีรูปร่างและสัดส่วนปกติ ผู้ต้องขังมีความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารในภาพรวมที่ระดับ ชอบเล็กน้อย อีกทั้งยังพบว่า จากการตรวจสอบกระบวนการทำงานของสูทกรรม พบว่า ยังมีจุดที่สามารถปรับปรุงพัฒนาให้ดีขึ้นกว่าเดิมได้หลายประการ การจัดการน้ำสำหรับอุปโภคและบริโภค พบว่า มีการบำรุงรักษาเครื่องกรองเป็นประจำ แต่ในบางแห่งยังขาดความรู้ในการดำเนินการดังกล่าว ทำให้บำรุงรักษาด้วยวิธีที่ไม่ถูกต้อง และการจัดการของเสียและน้ำเสีย พบว่าหลายเรือนจำยังขาดระบบการจัดการของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเศษอาหารและน้ำทิ้งจากสูทกรรม

ในการนี้ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ และการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงเสนอแนะให้เรือนจำปฏิบัติตามคำแนะนำการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยบูรพา ดังนี้

๑. ควรมีการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงานของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตอาหารสำหรับผู้ต้องขังในเรือนจำที่เป็นระบบ มีบันทึกรายงาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๒. ควรมีการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารให้กับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในแผนกสูทกรรม

๓. ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ในเรื่องการล้างเครื่องกรองน้ำ หลักการทำความสะอาด การบำรุงรักษา การตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องให้กับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย ทั้งหน่วยพยาบาล เจ้าหน้าที่สูทกรรม ผู้ต้องขังที่ได้รับมอบหมาย มีการจัดทำแผนภูมิแสดงขั้นตอนการล้างทำความสะอาด การลงบันทึกเวลาในการล้างตามรอบ

๔. ควรมีการประเมิน การทดสอบ และ/หรือ การทวนสอบความรู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในสูทกรรมให้กับเจ้าหน้าที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อประกอบในการพิจารณาความรู้ ความสามารถ และพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพอยู่เสมอ

๕. เรือนจำควรมีการเก็บข้อมูลการบริหารจัดการวัตถุดิบ การผลิตอาหาร รายการอาหาร จำนวนเศษอาหาร เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการบริหารจัดการเพิ่มลดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการการผลิต ลดปัญหาขยะจากเศษอาหารให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

/ ๖. ทุกเรือนจำควร...

๖. ทุกเรือนจำควรให้ความสำคัญในการแยกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสำหรับผู้ต้องขังที่นับถือศาสนาอิสลาม ควรเป็นวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลักการทางศาสนา มีการแยกจัดเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ อุปกรณ์แยกส่วน กระบวนการผลิตอาหารให้ชัดเจน รวมถึงควรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เพื่อให้เป็นไปตามหลักปฏิบัติที่เหมาะทางศาสนา

๗. ช่วงเวลาในการจัดส่งวัตถุดิบ ควรนำส่งวัตถุดิบอาหารให้ทันกับการประกอบอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็นในแต่ละวัน วัตถุดิบที่เตรียมเก็บไว้ควรเก็บข้ามคืนเฉพาะมื้อเช้าวันถัดไปเท่านั้น เพื่อลดการสิ้นเปลืองพลังงานและพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบ และควรจัดเตรียมตู้แช่เพื่อรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมเพียงพอให้กับวัตถุดิบเนื้อสัตว์และวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ต้องรักษาอุณหภูมิต่ำเพื่อเก็บรักษาวัตถุดิบให้มีคุณภาพ และควรใช้วัตถุดิบที่สั่งซื้อให้หมดไปในแต่ละวัน เหลือเก็บเฉพาะส่วนที่จำเป็นเท่านั้น

๘. กรณีที่วัตถุดิบที่นำส่งไม่เพียงพอหรือไม่เป็นไปตามใบสั่งซื้อ หรือเสียหายจากการขนส่ง คุณภาพไม่ได้ตามข้อกำหนด และจำเป็นต้องมีการนำส่งวัตถุดิบเพื่อชดเชย ควรนำส่งให้ทันกับการใช้ในมื้ออาหารที่กำหนด หากไม่สามารถส่งได้ตามเวลา ควรตัดค่าใช้จ่ายรายการที่ส่งไม่ตรง หรือไม่เพียงพอ หรือเสียหายออกไป ไม่ควรนำวัตถุดิบอื่นมาทดแทนในวันต่อไป เนื่องจากจะเป็นปัญหาที่ทำให้เกิดการสูญเสียวัตถุดิบเหล่านี้ในที่สุด เนื่องจากไม่ได้เป็นส่วนประกอบที่อยู่ในรายการอาหารที่จะนำไปใช้ได้

๙. ทุกเรือนจำควรเปิดให้มีช่องทางการร้องทุกข์ รับฟังข้อคิดเห็น และข้อร้องเรียนต่าง ๆ ของผู้ต้องขังและนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงพัฒนาต่อไป

๑๐. ปัจจัยของความสำเร็จในการบริหารงานสูทกรรมให้มีประสิทธิภาพขึ้นอยู่กับการเอาใจใส่ของผู้บัญชาการเรือนจำ กรรมการตรวจรับวัตถุดิบ เจ้าหน้าที่พัสดุ และผู้รับผิดชอบงานสูทกรรมทุกฝ่าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และขอได้แจ้งเรือนจำดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวีระกิตติ์ หาญบริพรรณ์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

รายงานโครงการประเมินคุณภาพโภชนาการ
ของผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
มหาวิทยาลัยบูรพา

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองบริการทางการแพทย์ กลุ่มงานส่งเสริมอนามัย โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๒๓๒๒๕ **วันที่** ๓ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง คำแนะนำการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยบูรพา

เรียน ผู้บัญชาเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน

ด้วย กรมราชทัณฑ์ ได้รับรายงานการประเมินผลคุณภาพโภชนาการผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมหาวิทยาลัยบูรพา ศึกษาโดยการสุ่มเรือนจำ ทัณฑสถาน จำนวน ๔๕ แห่งทั่วประเทศ มีข้อสรุปโครงการว่า คุณภาพอาหารของผู้ต้องขังมีปริมาณเพียงพอ สัดส่วนการบริโภคพอดี ผู้ต้องขังส่วนใหญ่มีรูปร่างและสัดส่วนปกติ ผู้ต้องขังมีความพึงพอใจต่อคุณภาพอาหารในภาพรวมที่ระดับ ชอบเล็กน้อย อีกทั้งยังพบว่า จากการตรวจสอบกระบวนการทำงานของสูทกรรม พบว่า ยังมีจุดที่สามารถปรับปรุงพัฒนาให้ดีขึ้นกว่าเดิมได้หลายประการ การจัดการน้ำสำหรับอุปโภคและบริโภค พบว่า มีการบำรุงรักษาเครื่องกรองเป็นประจำ แต่ในบางแห่งยังขาดความรู้ในการดำเนินการดังกล่าว ทำให้บำรุงรักษาด้วยวิธีที่ไม่ถูกต้อง และการจัดการของเสียและน้ำเสีย พบว่าหลายเรือนจำยังขาดระบบการจัดการของเสียที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเศษอาหารและน้ำทิ้งจากสูทกรรม

ในการนี้ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ และการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงเสนอแนะให้เรือนจำปฏิบัติตามคำแนะนำการปฏิบัติงานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยบูรพา ดังนี้

๑. ควรมีการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงานของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตอาหารสำหรับผู้ต้องขังในเรือนจำที่เป็นระบบ มีบันทึกรายงาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

๒. ควรมีการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารให้กับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในแผนกสูทกรรม

๓. ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ในเรื่องการล้างเครื่องกรองน้ำ หลักการทำความสะอาด การบำรุงรักษา การตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องให้กับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกฝ่าย ทั้งหน่วยพยาบาล เจ้าหน้าที่สูทกรรม ผู้ต้องขังที่ได้รับมอบหมาย มีการจัดทำแผนภูมิแสดงขั้นตอนการล้างทำความสะอาด การลงบันทึกเวลาในการล้างตามรอบ

๔. ควรมีการประเมิน การทดสอบ และ/หรือ การทวนสอบความรู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในสูทกรรมให้กับเจ้าหน้าที่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อประกอบในการพิจารณาความรู้ ความสามารถ และพัฒนาบุคลากรให้มีคุณภาพอยู่เสมอ

๕. เรือนจำควรมีการเก็บข้อมูลการบริหารจัดการวัตถุดิบ การผลิตอาหาร รายการอาหาร จำนวนเศษอาหาร เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการบริหารจัดการเพิ่มลดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการการผลิต ลดปัญหาขยะจากเศษอาหารให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๖. ทุกเรือนจำควรให้ความสำคัญในการแยกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสำหรับผู้ต้องขังที่นับถือศาสนาอิสลาม ควรเป็นวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลักการทางศาสนา มีการแยกจัดเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ อุปกรณ์แยกส่วน กระบวนการผลิตอาหารให้ชัดเจน รวมถึงควรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหาร ซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลาม เพื่อให้เป็นไปตามหลักปฏิบัติที่เหมาะทางศาสนา

/ ๗. ช่วงเวลา...

๗. ช่วงเวลาในการจัดส่งวัตถุดิบ ควรนำส่งวัตถุดิบอาหารให้ทันกับการประกอบอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็นในแต่ละวัน วัตถุดิบที่เตรียมเก็บไว้ควรเก็บข้ามคืนเฉพาะมื้อเช้าวันถัดไปเท่านั้น เพื่อลดการสิ้นเปลืองพลังงานและพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบ และควรจัดเตรียมตู้แช่เพื่อรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมเพียงพอให้กับวัตถุดิบเนื้อสัตว์และวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ต้องรักษาอุณหภูมิต่ำเพื่อเก็บรักษาวัตถุดิบให้มีคุณภาพ และควรใช้วัตถุดิบที่สั่งซื้อให้หมดไปในแต่ละวัน เหลือเก็บเฉพาะส่วนที่จำเป็นเท่านั้น

๘. กรณีที่วัตถุดิบที่นำส่งไม่เพียงพอหรือไม่เป็นไปตามใบสั่งซื้อ หรือเสียหายจากการขนส่ง คุณภาพไม่ได้ตามข้อกำหนด และจำเป็นต้องมีการนำส่งวัตถุดิบเพื่อชดเชย ควรนำส่งให้ทันกับการใช้ในมื้ออาหารที่กำหนด หากไม่สามารถส่งได้ตามเวลา ควรตัดค่าใช้จ่ายรายการที่ส่งไม่ตรง หรือไม่เพียงพอ หรือเสียหายออกไป ไม่ควรนำวัตถุดิบอื่นมาทดแทนในวันต่อไป เนื่องจากจะเป็นปัญหาที่ทำให้เกิดการสูญเสียวัตถุดิบเหล่านี้ในที่สุด เนื่องจากไม่ได้เป็นส่วนประกอบที่อยู่ในรายการอาหารที่จะนำไปใช้ได้

๙. ทุกเรือนจำควรเปิดให้มีช่องทางการร้องทุกข์ รับฟังข้อคิดเห็น และข้อร้องเรียนต่าง ๆ ของผู้ต้องขังและนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการปรับปรุงพัฒนาต่อไป

๑๐. ปัจจัยของความสำเร็จในการบริหารงานสูทกรรมให้มีประสิทธิภาพขึ้นอยู่กับการเอาใจใส่ของผู้บัญชาการเรือนจำ กรรมการตรวจรับวัตถุดิบ เจ้าหน้าที่พัสดุ และผู้รับผิดชอบงานสูทกรรมทุกฝ่าย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(นายวีระกิตติ์ หาญปริพรรณ์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

รายงานโครงการประเมินคุณภาพโภชนาการ
ของผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
มหาวิทยาลัยบูรพา



ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๒๓๒๒๗

ถึง

กรมราชทัณฑ์ขอส่งสำเนาหนังสือที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๒๓๒๒๒ ลงวันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๔
เรื่อง คำแนะนำการปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร ตามข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยบูรพา

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป



กองบริการทางการแพทย์
โทร. / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔