



สสส
สำนักงานกองทุนสนับสนุน
การสร้างเสริมสุขภาพ

การสำรวจ สภาพแวดล้อม ด้านอาหาร ในและนอกโรงพยาบาล



ลัดดา เหมาะสุวรรณ
สมศรี เจริญเกียรติกุล
นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล
เยาวลักษณ์ รูปปัทม์

โครงการศึกษาแนวโน้มน่าประเด็นปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนาโยบายและสื่อสารสุขภาพ
สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ฯ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

การสำรวจ
สภาพแวดล้อม
ด้านอาหาร
ในและนอกโรงพยาบาล

ลัดดา เหมาะสุวรรณ : สมศรี เจริญเกียรติกุล
นิภา ไร่นรุ่งวสินกุล : ยาวลักษณ์ รุณพิทน์

การสำรวจ
สภาพแวดล้อม
ด้านอาหาร
ในและนอกโรงพยาบาล

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

National Library of Thailand Cataloging in Publication Data

การสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในและนอกโรงพยาบาล.-- กรุงเทพฯ : สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, 2565.
24 หน้า.

1. โรงพยาบาล -- การจัดการ. 2. อาหาร -- การตรวจสอบ. I. ลัดดา เหมาะสุวรรณ. II. ชื่อเรื่อง.

362.11

ISBN 978-616-94071-0-2


- ผู้เขียน** : ลัดดา เหมาะสุวรรณ สมศรี เจริญเกียรติกุล
นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล เขาวลัักษณ์ รูปปัทม์
- ออกแบบรูปเล่ม** : พัชรินทร์ โพธิ์ทอง (พิที มีเดีย ดีไซน์ แอนด์ พรินท์)
18 ซอยเนินเขา 1 ถนนปทุมณกัณฑ์ ตำบลคองหงส์
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110
โทรศัพท์ 08 8422 5940
- ออกแบบปก** : วิสวัช แดงอ่อน
- พิมพ์ที่** : บริษัท สหมิตรพัฒนาการพิมพ์ (1992) จำกัด, กทม.
- พิมพ์ครั้งที่ 1** : สิงหาคม 2565 (จำนวน 200 เล่ม)

จัดทำโดย

สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
อาคารพญาไท พลาซ่า เลขที่ 128/107 ชั้น 9 ถนนพญาไท
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
<https://www.nutritionthailand.org/th>

สอบถามข้อมูลได้ที่

 nutrition.asso thailand@gmail.com

 02-612-0860, 095-935-6460

(สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537)

คำนำ

โรงพยาบาลเป็นสถานที่ให้บริการทั้งด้านการส่งเสริม ป้องกัน รักษาและฟื้นฟูสุขภาพ ในแต่ละวันมีผู้มาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทั้งบุคลากรของโรงพยาบาล ผู้ป่วยและญาติ สภาพแวดล้อมด้านอาหารในโรงพยาบาลจึงมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารและสร้างความรอบรู้ด้านอาหาร เพื่อสุขภาพต่อคนจำนวนมาก การปรับสภาพแวดล้อมของโรงพยาบาลให้เอื้อต่อการเข้าถึงอาหารสุขภาพจึงเป็นหนึ่งในมาตรการที่ควรดำเนินการเพื่อป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง แต่ในปัจจุบันยังขาดข้อมูลด้านนี้ของโรงพยาบาลในประเทศไทย

โครงการสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในและบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลในประเทศไทย เป็นโครงการย่อยในโครงการศึกษาแนวโน้มประเด็นปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนานโยบายและสื่อสารสุขภาพของสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ได้รับทุนจากกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) โครงการได้ทำการสำรวจกลุ่มตัวอย่างโรงพยาบาล ในช่วงตุลาคม - ธันวาคม 2564 เก็บข้อมูลสภาพแวดล้อมด้านอาหารในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร ร้านขายเครื่องดื่ม ร้านค้าปลีก และตู้ขายอาหารอัตโนมัติทั้งด้านในและบริเวณด้านนอกโรงพยาบาล

ผู้เขียนขอขอบคุณโรงพยาบาลและเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูล ขอคุณทีมสำรวจข้อมูลทั้ง 4 ภาค และขอบคุณทันตแพทย์หญิงจันทนา อึ้งชูศักดิ์ ที่ได้อ่านและให้ความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียบเรียงหนังสือเล่มนี้ ผู้เขียนหวังว่าหนังสือเล่มนี้จะให้ข้อมูลพื้นฐานที่เป็นประโยชน์สำหรับการขับเคลื่อนมาตรการและนโยบายเพื่อพัฒนาโรงพยาบาลให้มีสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่ดีต่อสุขภาพอย่างแท้จริง

ลัดดา เหมาะสุวรรณ : สมศรี เจริญเกียรติกุล

นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล : เขียวลักษณ์ รูปปัทม์

สิงหาคม 2565

สารบัญ

บทนำ	4
วัตถุประสงค์	5
วิธีวิจัย	6
ผลการสำรวจ	7
o ความหวานของเครื่องดื่ม	7
o ปริมาณเกลือในอาหาร	9
o ผักและผลไม้	12
o การบริการเครื่องปรุงกับน้ำดื่มและการสื่อสารในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร	13
o ตู้ขายอาหารอัตโนมัติ	14
o ร้านค้าปลีก	15
o นโยบายเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาลที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	19
บทสรุปและข้อเสนอแนะ	21
ภาคผนวก	24



การสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง กับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในและบริเวณด้านหน้า โรงพยาบาลในประเทศไทย

โรคไม่ติดต่อเรื้อรังเป็นปัญหาสุขภาพและสาเหตุของความสูญเสียก่อนวัยอันควรในลำดับต้นๆ ของประชากรไทย แนวโน้มในปัจจุบันยังไม่ลดลงตามเป้าหมาย ปัจจัยเสี่ยงสำคัญประการหนึ่งคือ การบริโภคอาหารที่มีพลังงานสูงแต่คุณค่าโภชนาการต่ำ การสำรวจพฤติกรรมการบริโภคของไทยที่ผ่านมา พบว่า ทั้งผู้ใหญ่และเด็กยังบริโภคผักและผลไม้ไม่เพียงพอ และมีพฤติกรรมการบริโภคหวานมาก เค็มมากและไขมันสูงเป็นประจำ

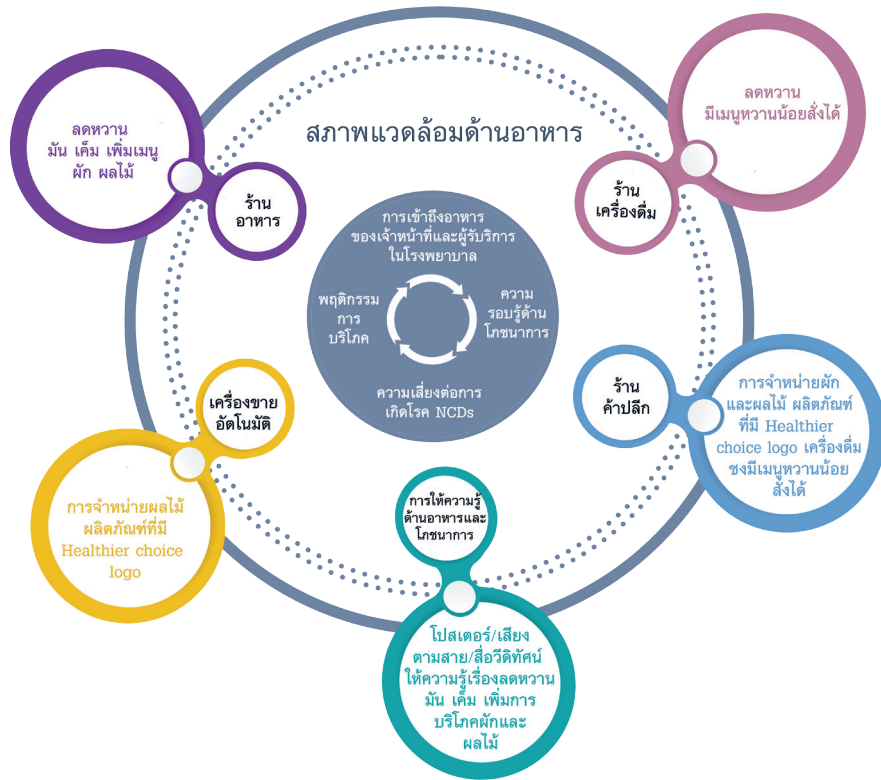
การปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการเข้าถึงอาหารสุขภาพเป็นหนึ่งในมาตรการสำคัญที่แนะนำสำหรับการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โรงพยาบาลเป็นหน่วยงานที่ให้บริการทั้งด้านการส่งเสริม ป้องกัน รักษาและฟื้นฟูสุขภาพ ในแต่ละวันมีผู้มาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทั้งบุคลากรของโรงพยาบาล ผู้ป่วยและญาติ สภาพแวดล้อมด้านอาหารในโรงพยาบาลจึงมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนจำนวนมากและยังเป็นการส่งเสริมความรู้ด้านอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย ในปัจจุบันยังไม่มีข้อมูลด้านนี้ของโรงพยาบาลในประเทศไทย





วัตถุประสงค์

เพื่อสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่มีนัยสำคัญต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังทั้งภายในและ
ด้านหน้าโรงพยาบาลในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย



Conceptual Framework



วิธีวิจัย



ดำเนินการสำรวจแบบตัดขวาง โดยสุ่มตัวอย่างโรงพยาบาลในสังกัดสำนักปลัดกระทรวงสาธารณสุขแบบ Stratified multi-stage sampling แบ่งชั้นภูมิตามภูมิภาคที่เป็นที่ตั้งของโรงพยาบาลออกเป็น 4 ภูมิภาค คือ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ และแบ่งชั้นภูมิประเภทโรงพยาบาลตาม service plan คือ โรงพยาบาลศูนย์ (A) โรงพยาบาลทั่วไปขนาดใหญ่ (S) โรงพยาบาลทั่วไปขนาดเล็ก (M1) โรงพยาบาลชุมชนแม่ข่าย (M2) โรงพยาบาลชุมชนขนาดใหญ่ (F1) และโรงพยาบาลชุมชนขนาดกลาง (F2) จำนวน 90 โรงพยาบาล แต่เพื่อให้มีการกระจายของโรงพยาบาลระดับต่างๆ ตามภูมิภาคที่เหมาะสม จึงสุ่มทั้งสิ้น 98 โรงพยาบาล

ขอบเขตการสำรวจ ในโรงพยาบาล สำรวจบริเวณศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร ร้านขายเครื่องดื่ม ตู้ขายอาหารอัตโนมัติ ร้านค้าปลีก และการสื่อสารความรู้ ส่วนด้านหน้าโรงพยาบาลกำหนดให้สำรวจในรัศมีซ้าย-ขวา 50 เมตร ของบริเวณประตูใหญ่หน้าโรงพยาบาล (ฝั่งโรงพยาบาล) และตรงข้ามประตูใหญ่หน้าโรงพยาบาลในรัศมีซ้าย-ขวา 50 เมตร โดยสำรวจร้าน/แผง/รถเข็นขายอาหาร และร้านค้าปลีก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในโรงพยาบาลและบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลโดยแบ่งเป็น 2 ชุดหลัก ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสัมภาษณ์นโยบายเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาล: สัมภาษณ์ผู้อำนวยการโรงพยาบาลหรือผู้แทน เรื่องสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาล และนโยบายด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรังสำหรับบุคลากรและผู้รับบริการในโรงพยาบาล

ชุดที่ 2 แบบสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในโรงพยาบาลและบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาล แบ่งเป็น 2 ชุดย่อย คือ การสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในโรงพยาบาล และการสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาล ในประเด็นต่างๆ ได้แก่ ความหวาน ความเค็ม ฝักและผลไม้ และการสื่อสารความรู้

ดำเนินการสำรวจระหว่างตุลาคม-ธันวาคม 2564



ผลการสำรวจ



จากการสำรวจ 98 โรงพยาบาล พบโรงพยาบาลที่มีศูนย์อาหารหรือโรงอาหารในโรงพยาบาล 63 โรงพยาบาล โดยแบ่งเป็นแบบมีที่นั่งรับประทาน 51 โรงพยาบาล และแบบซื้อกลับบ้าน (take away) 12 โรงพยาบาล สำหรับด้านหน้าโรงพยาบาล พบ 46 โรงพยาบาลมีแผง/รถเข็นและร้านค้าหน้าโรงพยาบาลฝั่งเดียวกับโรงพยาบาล ส่วนด้านตรงข้ามโรงพยาบาลพบว่ามีแผง/รถเข็นและร้านค้า 66 โรงพยาบาล

โรงพยาบาลที่ไม่มีศูนย์อาหารส่วนใหญ่เป็นโรงพยาบาลชุมชนขนาดกลาง (F2) ร้อยละ 62.9 รองลงมาคือโรงพยาบาลชุมชนขนาดใหญ่ (F1) ร้อยละ 20 และโรงพยาบาลชุมชนเพื่อรับส่งต่อผู้ป่วย (M2) ร้อยละ 17.1

ความหวานของเครื่องดื่ม

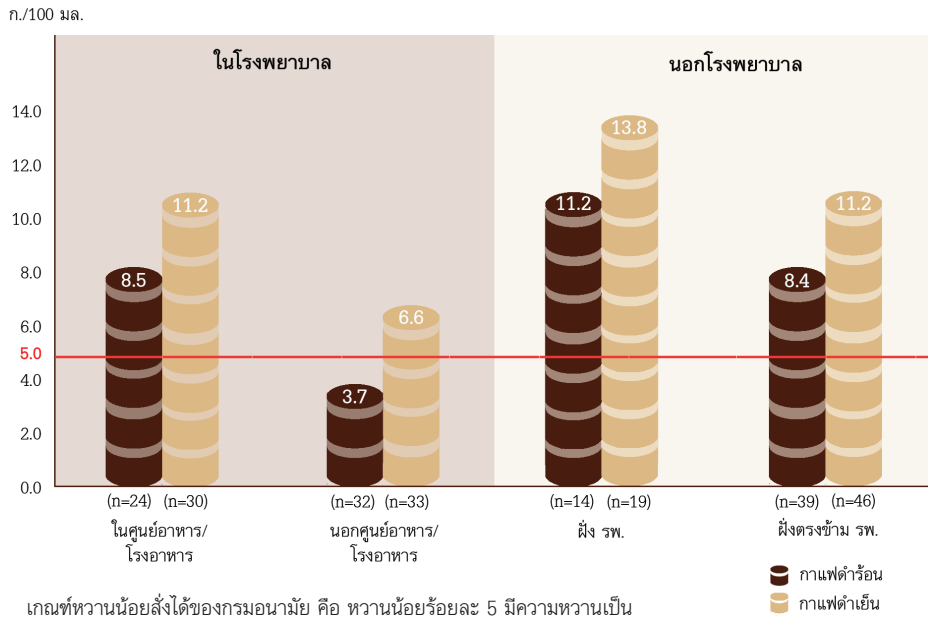
การสำรวจพบว่า มีกาแฟดำร้อนจำหน่ายในร้านเครื่องดื่มในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารของโรงพยาบาล 24 แห่ง นอกศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร 32 แห่ง บริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลฝั่งโรงพยาบาล 14 แห่ง และฝั่งตรงข้ามโรงพยาบาล 39 แห่ง และมีกาแฟดำเย็นจำหน่ายในพื้นที่สำรวจข้างต้น 30 แห่ง 33 แห่ง 19 แห่ง และ 46 แห่ง ตามลำดับ

จากการตรวจวัดกาแฟดำร้อนและกาแฟดำเย็นของร้านเครื่องดื่มทั้งในโรงพยาบาลและหน้าโรงพยาบาล โดยใช้เครื่องวัดความหวาน Brix Refractometer พบว่า ร้านเครื่องดื่มในโรงพยาบาลที่ขายในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารมีค่าเฉลี่ยปริมาณน้ำตาลในกาแฟดำทั้งร้อนและเย็นสูงกว่าร้านที่อยู่นอกศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร (ดังแผนภูมิที่ 1)

เมื่ออ้างอิงตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้ของกรมอนามัย ที่กำหนดให้มีปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่ม น้อยกว่าหรือเท่ากับ 5 กรัมต่อ 100 มิลลิลิตร พบว่า ร้านขายเครื่องดื่มเกือบทุกบริเวณที่สำรวจมีปริมาณน้ำตาลในกาแฟดำร้อนและกาแฟดำเย็นเกินเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้ ยกเว้นร้านที่ขายกาแฟดำร้อนนอกศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร ที่มีปริมาณน้ำตาลตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้มากถึงร้อยละ 81.2 (ดังแผนภูมิที่ 2)

แผนภูมิที่ 1

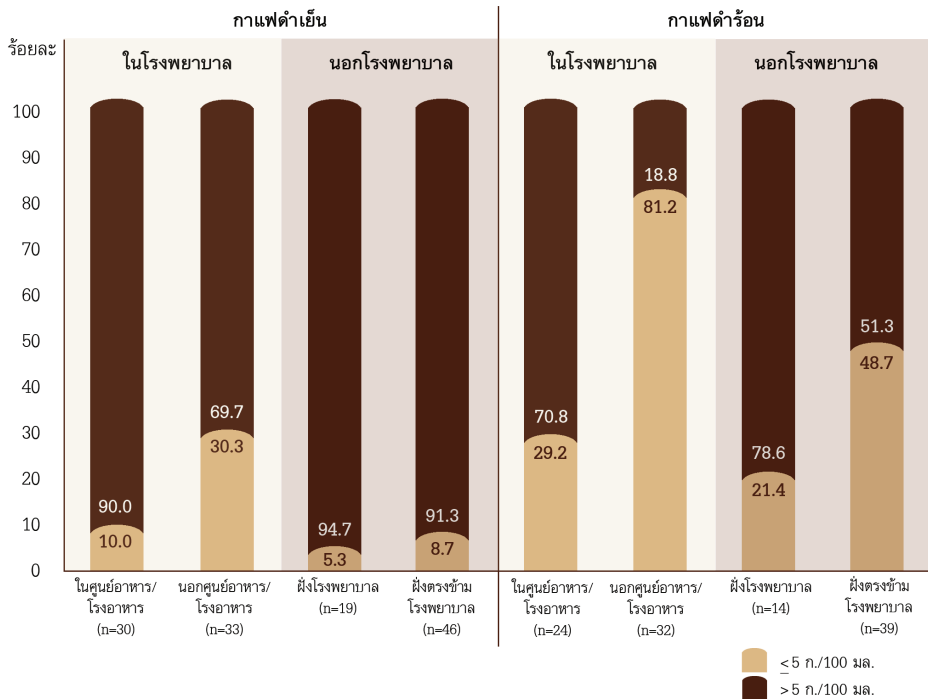
ค่าเฉลี่ยปริมาณน้ำตาลในกาแฟดำ



หมายเหตุ เกณฑ์หวานน้อยที่ได้ของกรมอนามัย คือ หวานน้อยร้อยละ 5 มีความหวานเป็นมาตรฐานเดียวกันที่ไม่เกิน 5% โดยมีอัตราส่วนน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม 5 ก. ต่อ น้ำ 100 มล.

แผนภูมิที่ 2

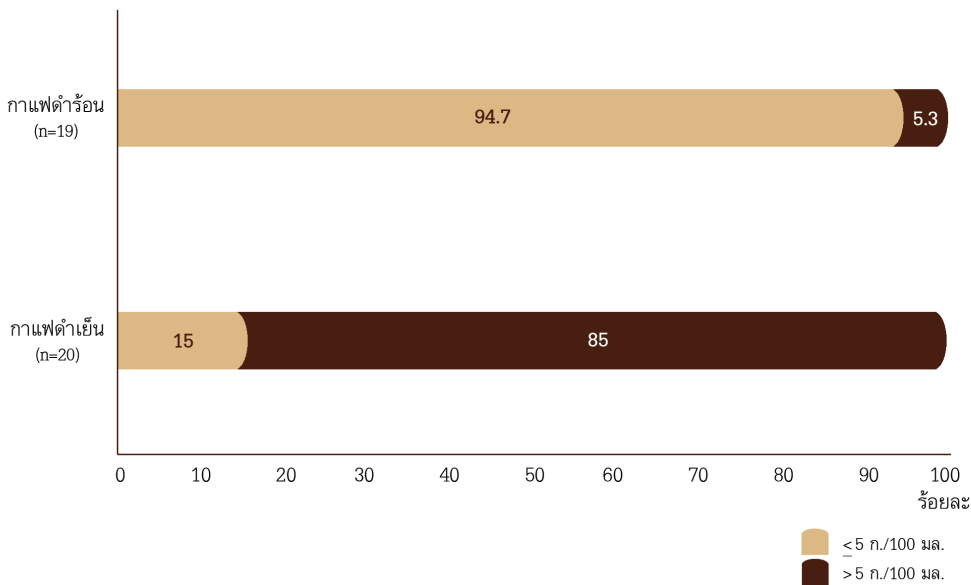
ร้อยละของร้านเครื่องดื่มตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้



เมื่อแยกวิเคราะห์เฉพาะกลุ่มร้านเครื่องดื่มที่ลงนามเข้าร่วมนโยบาย “หวานน้อยสั่งได้” ของกรมอนามัย พบว่า กาแฟดำร้อนเกือบทั้งหมดของร้านเหล่านี้มีปริมาณน้ำตาลเป็นไปตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้ (ร้อยละ 94.7) แต่กาแฟดำเย็นเป็นไปตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้เพียงร้อยละ 15 (ดังแผนภูมิที่ 3)

แผนภูมิที่ 3

ร้อยละของร้านเครื่องดื่มที่ร่วมลงนามกับกรมอนามัย จำแนกตามเกณฑ์หวานน้อยสั่งได้



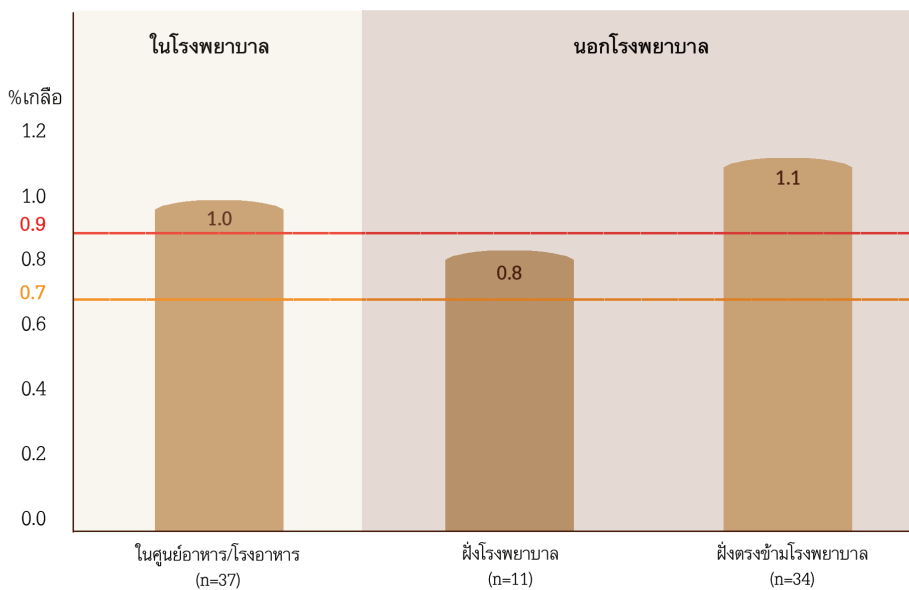
ปริมาณเกลือในอาหาร

การประเมินปริมาณเกลือในอาหารตรวจวัดจากน้ำซุขของก๋วยเตี๋ยวน้ำใส (จากร้านทั้งบริเวณในและนอกโรงพยาบาล) และน้ำแกงจืดในร้านข้าวราดแกง (เฉพาะในศูนย์อาหารหรือร้านอาหารในโรงพยาบาล) โดยใช้เครื่องวัดความเค็ม (CHEM Meter) ที่แสดงค่าเป็นร้อยละของเกลือ คือ เกลือโซเดียมคลอไรด์ ในหน่วยมิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิลิตร เป็น 3 ระดับ

- เค็มน้อย มีร้อยละของเกลือ ≤ 0.70
- เริ่มเค็ม มีร้อยละของเกลือ 0.71-0.90
- เค็ม มีร้อยละของเกลือ > 0.90

ในการสำรวจครั้งนี้ พบว่า ในโรงพยาบาล 37 แห่งมีร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำใสจำหน่ายในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร ส่วนบริเวณด้านนอกโรงพยาบาล 11 แห่งมีร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำใสหน้าโรงพยาบาล ผังเดียวกับโรงพยาบาล และ 34 แห่งมีร้านอยู่ผังตรงข้ามโรงพยาบาล ค่าเฉลี่ยร้อยละของเกลือในก๋วยเตี๋ยวน้ำใสทุกพื้นที่สำรวจมีค่าใกล้เคียงกันประมาณร้อยละ 1 (ดังแผนภูมิที่ 4) เมื่อวิเคราะห์ตามเกณฑ์ระดับความเค็มของเครื่องช่ายลดบริโภคเค็ม พบร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำใสในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร (ร้อยละ 51.4) และร้านหน้าโรงพยาบาลทั้งผังเดียวกับโรงพยาบาล (ร้อยละ 36.4) และผังตรงข้าม (ร้อยละ 61.8) มีระดับเค็มมาก ดังแผนภูมิที่ 5

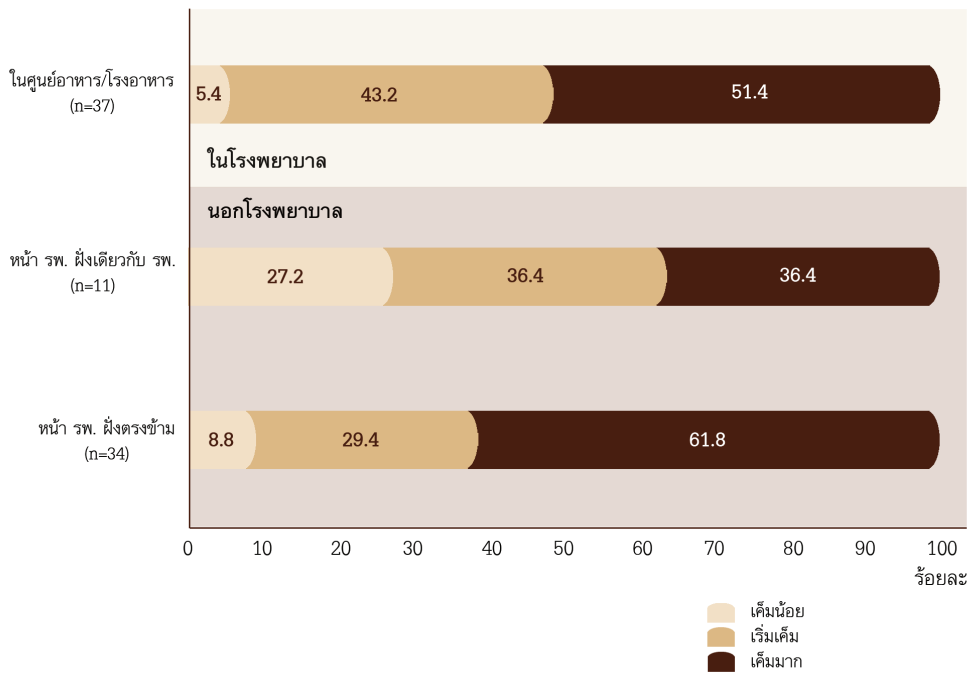
แผนภูมิที่ 4 ค่าเฉลี่ยของ %เกลือในก๋วยเตี๋ยวน้ำใส



สำหรับความเค็มในน้ำแกงจืด ร้านข้าวราดแกงในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารจากโรงพยาบาล 16 แห่งมีค่าเฉลี่ยร้อยละของเกลือในน้ำแกงจืดเท่ากับ 1 เมื่อวิเคราะห์ระดับความเค็มตามเกณฑ์ของเครื่องช่ายลดบริโภคเค็ม ร้อยละ 68.8 ของร้านข้าวราดแกงมีความเค็มในน้ำแกงจืดอยู่ที่ระดับเค็มมาก (ดังแผนภูมิที่ 6)

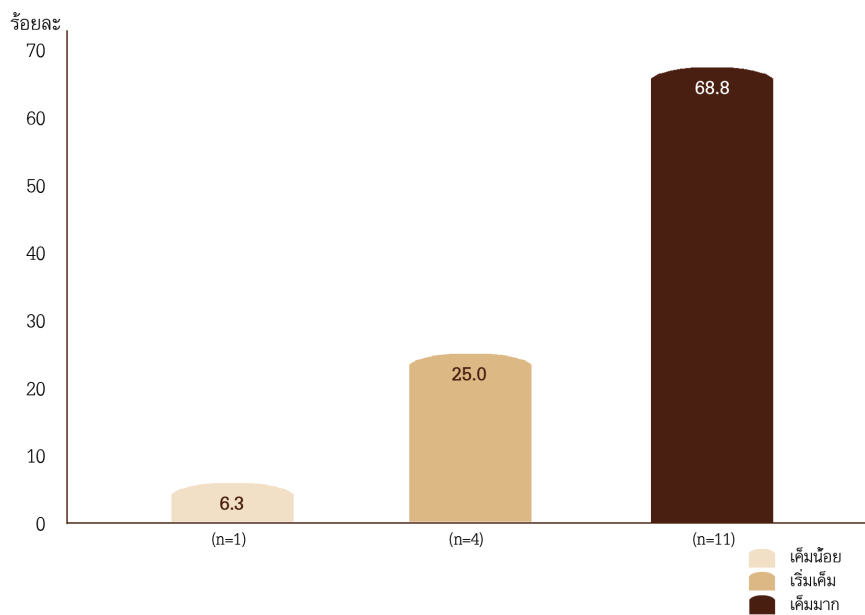
แผนภูมิที่ 5

ร้อยละของร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำใสตามเกณฑ์ระดับความเค็มของเครื่องขायลดบริโภคน้ำเค็ม



แผนภูมิที่ 6

ร้อยละของร้านข้าวราดแกงในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารตามระดับความเค็มของน้ำแกงจืด



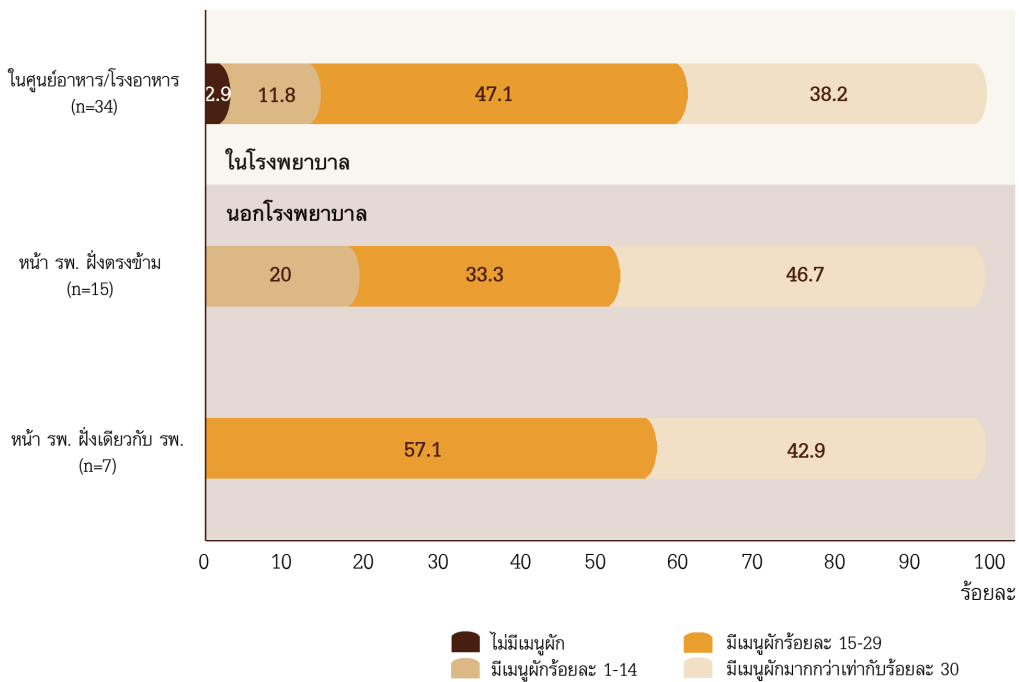
ผักและผลไม้

- ผัก ประเมินจากสัดส่วนจำนวนรายการอาหารที่มีผักเป็นหลักต่อจำนวนรายการอาหารทั้งหมดของร้านข้าวราดแกงในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร และนอกโรงพยาบาล และสำรวจการจำหน่ายผักในร้านค้าปลีกทั้งในและนอกโรงพยาบาล
- ผลไม้ ประเมินจากการมีผลไม้จำหน่ายในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร และร้านค้าปลีกทั้งในและนอกโรงพยาบาล

การสำรวจร้านข้าวราดแกงในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารพบว่า ร้อยละ 38.2 ของร้านมีรายการอาหารที่มีผักเป็นหลักอย่างน้อยหนึ่งในสามของรายการอาหารทั้งหมด ในขณะที่ร้อยละ 3 ของร้านไม่มีรายการอาหารที่มีผักเป็นหลักเลย ส่วนด้านหน้าโรงพยาบาล พบว่า ร้อยละ 42.9 ของร้านข้าวราดแกงฝั่งเดียวกับโรงพยาบาล และร้อยละ 47 ของฝั่งตรงข้ามโรงพยาบาล มีเมนูผักอย่างน้อยหนึ่งในสามของเมนูทั้งหมด (ดังแผนภูมิที่ 7)

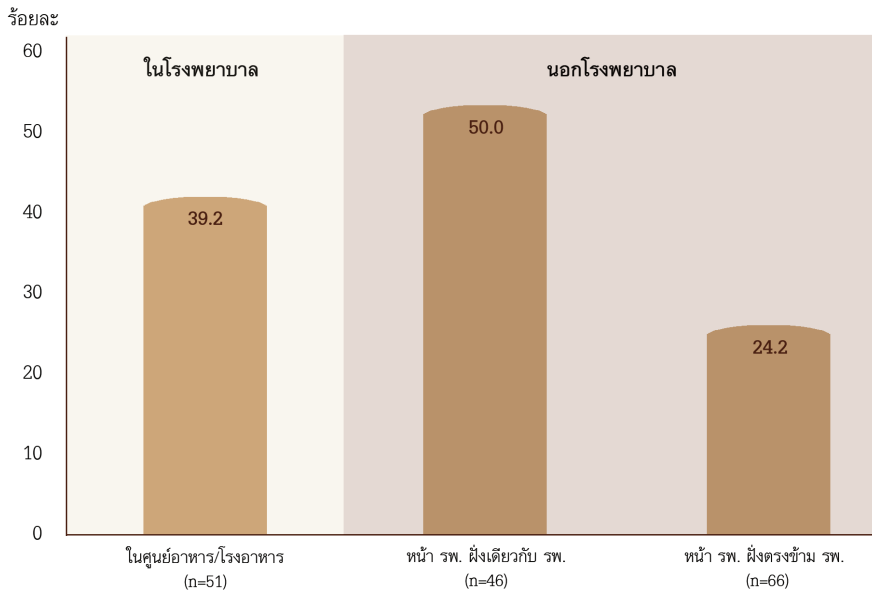
แผนภูมิที่ 7

ร้อยละของร้านข้าวราดแกงจำแนกตามสัดส่วนของจำนวนรายการอาหารผักต่อจำนวนรายการอาหารทั้งหมด



สำหรับร้านขายผลไม้สดนั้น พบว่า ร้อยละ 39.2 ของโรงพยาบาลมีร้านขายผลไม้สดอยู่ในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร ส่วนบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลฝั่งเดียวกับโรงพยาบาลและฝั่งตรงข้าม พบว่ามีร้านขายผลไม้สด ร้อยละ 50 และ 24.2 ตามลำดับ (ตั้งแผนภูมิที่ 8)

แผนภูมิที่ 8 ร้อยละของโรงพยาบาลที่มีร้านขายผลไม้สด



การบริการเครื่องปรุงกับน้ำดื่มและการสื่อสารในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร

จากการสำรวจพบว่า มีการวางเครื่องปรุงบริเวณหน้าร้านมากที่สุด (ร้อยละ 66.7) รองลงมาคือวางบนโต๊ะรับประทานอาหาร (ร้อยละ 23.5) และวางเครื่องปรุงไว้ที่ส่วนกลางน้อยที่สุด (ร้อยละ 5.9) ส่วนการจำหน่ายหรือบริการน้ำเปล่าฟรี พบว่า ร้อยละ 56.9 ของศูนย์อาหารหรือโรงอาหารให้บริการน้ำเปล่าฟรี และร้อยละ 84.3 มีน้ำเปล่าจำหน่าย

สำหรับการติดป้ายแสดงข้อมูลโภชนาการ พบการติดป้ายแสดงพลังงานของอาหาร ร้อยละ 13.7 ติดป้ายแสดงสารอาหาร เช่น โซเดียม ร้อยละ 11.8 และติดป้ายแสดงปริมาณน้ำตาลในอาหาร ร้อยละ 7.8 โรงพยาบาลแต่ละแห่งมีการติดป้ายไม่เหมือนกัน เช่น บางโรงพยาบาลแสดงเฉพาะพลังงานอาหารอย่างเดียว ในขณะที่บางโรงพยาบาลแสดงพลังงานอาหารและโซเดียมหรือน้ำตาล

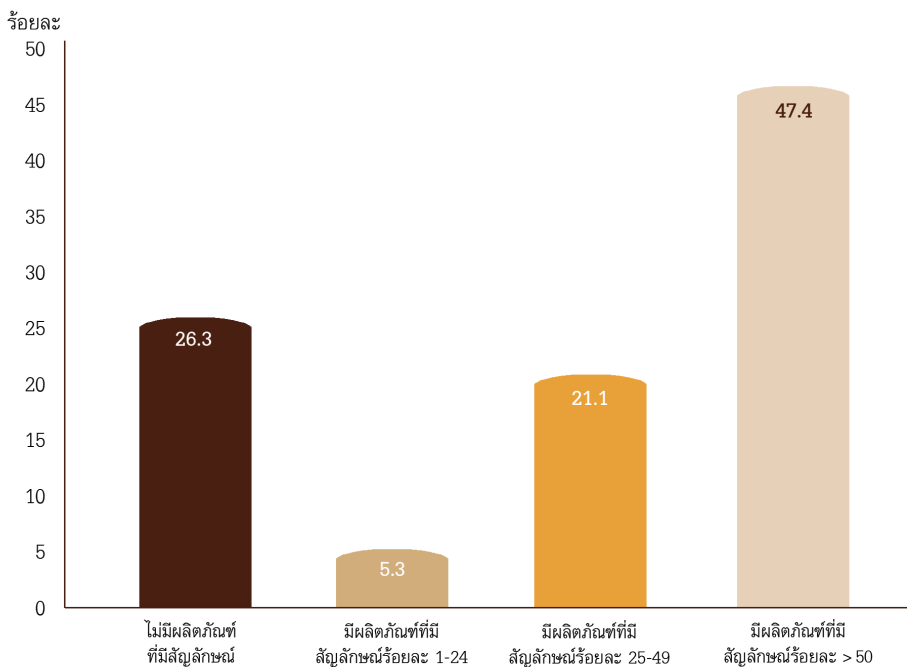
โดยมีป้ายแสดงข้อมูลโภชนาการทุกร้านอาหาร สำหรับโรงพยาบาลที่แสดงข้อมูลพลังงานอาหารแยกเป็นคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และน้ำตาล ติดป้ายแสดงเฉพาะรายการอาหารเมนูสุขภาพ

ตู้ขายอาหารอัตโนมัติ

โรงพยาบาล 19 แห่ง (ร้อยละ 19.4) มีตู้ขายอาหารอัตโนมัติ จากการสำรวจอาหารที่ขายในตู้ขายอาหารอัตโนมัติ ได้แก่ น้ำเปล่า ผลไม้สด นม นมถั่วเหลือง นมเปรี้ยว น้ำผลไม้ น้ำอัดลม ชา/กาแฟ/ชาสมุนไพร และขนมขบเคี้ยว ในโรงพยาบาล 19 แห่งนี้ พบร้อยละ 73.7 มีน้ำเปล่า แต่มีเพียงร้อยละ 10.5 ที่ขายผลไม้สด ในส่วนของกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารนม นมถั่วเหลือง นมเปรี้ยว น้ำผลไม้ น้ำอัดลม ชา/กาแฟ/ชาสมุนไพร และขนมขบเคี้ยว ที่วางขายในตู้ขายอาหารอัตโนมัติ ร้อยละ 47.4 มีสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ (Healthier choice logo) อย่างน้อยครึ่งหนึ่งของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด มีตู้ขายอาหารอัตโนมัติร้อยละ 26.3 ที่ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพขายอยู่ในตู้เลย (แผนภูมิที่ 9)

แผนภูมิที่ 9

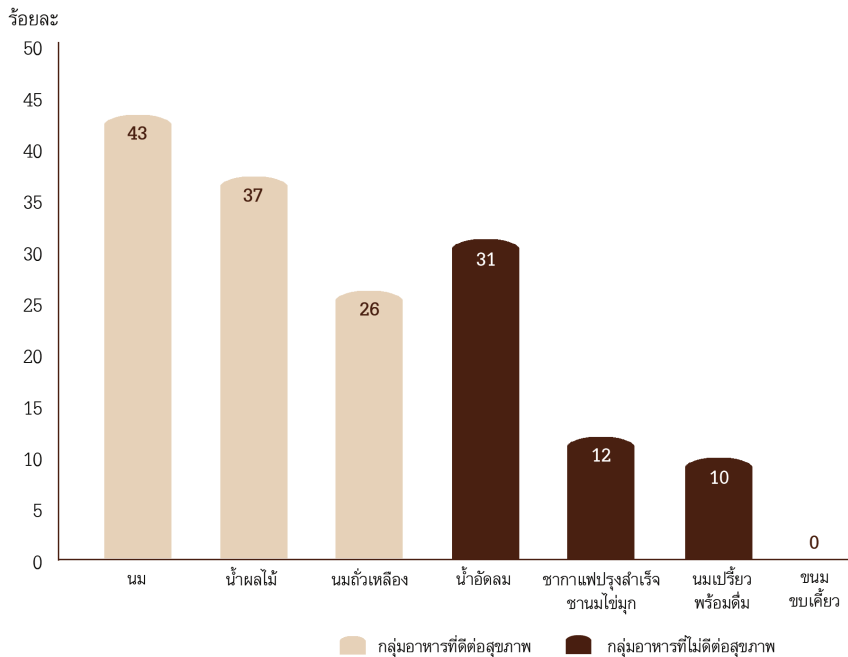
สัดส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพที่จำหน่ายในตู้ขายอาหารอัตโนมัติในโรงพยาบาล



เมื่อแยกวิเคราะห์ข้อมูลตามรายการกลุ่มอาหาร พบว่า กลุ่มอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ได้แก่ นม เป็นกลุ่มอาหารที่มีสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพขายในตู้มากที่สุด (ร้อยละ 43) รองลงมาคือน้ำผลไม้ และนมถั่วเหลือง ตามลำดับ สำหรับกลุ่มอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ พบน้ำอัดลมมีสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพขายในตู้มากที่สุด (ร้อยละ 31) รองลงมาคือ ซากาแปปรุงสำเร็จ/ซันนัมโซ่มุก และนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่า **ไม่มีขนมขบเคี้ยวที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพขายในตู้อาหารอัตโนมัติ**เลย ดังแผนภูมิที่ 10

แผนภูมิที่ 10

สัดส่วนของกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพที่จำหน่ายในตู้ขายอาหารอัตโนมัติในโรงพยาบาล

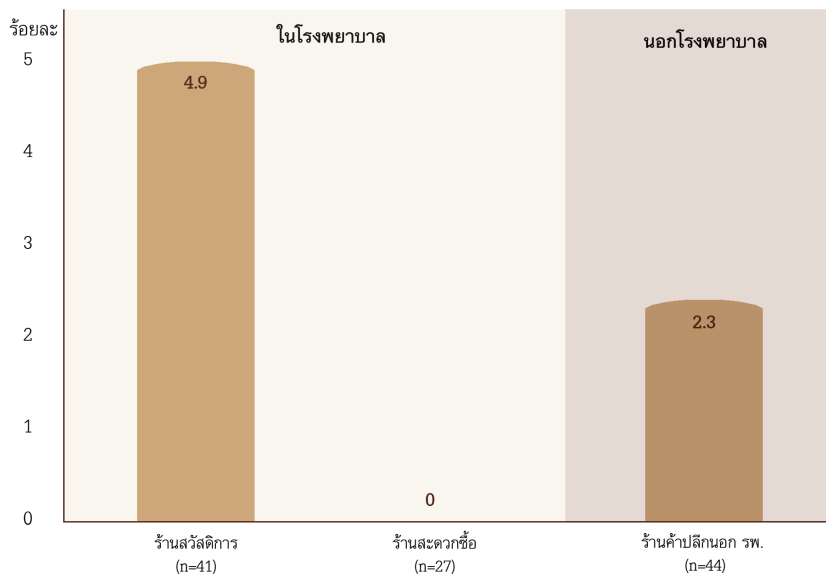


ร้านค้าปลีก

ร้านค้าปลีกในการสำรวจนี้หมายถึงร้านค้าสวัสดิการในโรงพยาบาลและร้านสะดวกซื้อ สำหรับร้านค้าปลีกด้านหน้าโรงพยาบาลแบ่งเป็น ร้านสะดวกซื้อและร้านค้าปลีกอิสระ/โซ่ห่วย การสำรวจนี้ประเมินร้านค้าปลีกในเรื่องการติดป้ายสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ การจำหน่ายเครื่องดื่มชง การจำหน่ายผักผลไม้สดและผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ

การสำรวจนี้พบร้านค้าปลีกในโรงพยาบาล 41 แห่ง (ร้อยละ 41.8) พบร้านสวัสดิการเพียง 2 แห่ง (ร้อยละ 4.9) จาก 41 แห่งที่มีป้ายสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพติดอยู่นำหรือในร้าน ไม่พบการติดป้ายทางเลือกสุขภาพในร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาล แต่พบการติดป้ายสัญลักษณ์นี้ที่ร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลจำนวน 1 ร้าน (ร้อยละ 2.3) ดังแผนภูมิที่ 11

แผนภูมิที่ 11 ร้อยละของโรงพยาบาลมีป้ายสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพที่ร้านค้าปลีก

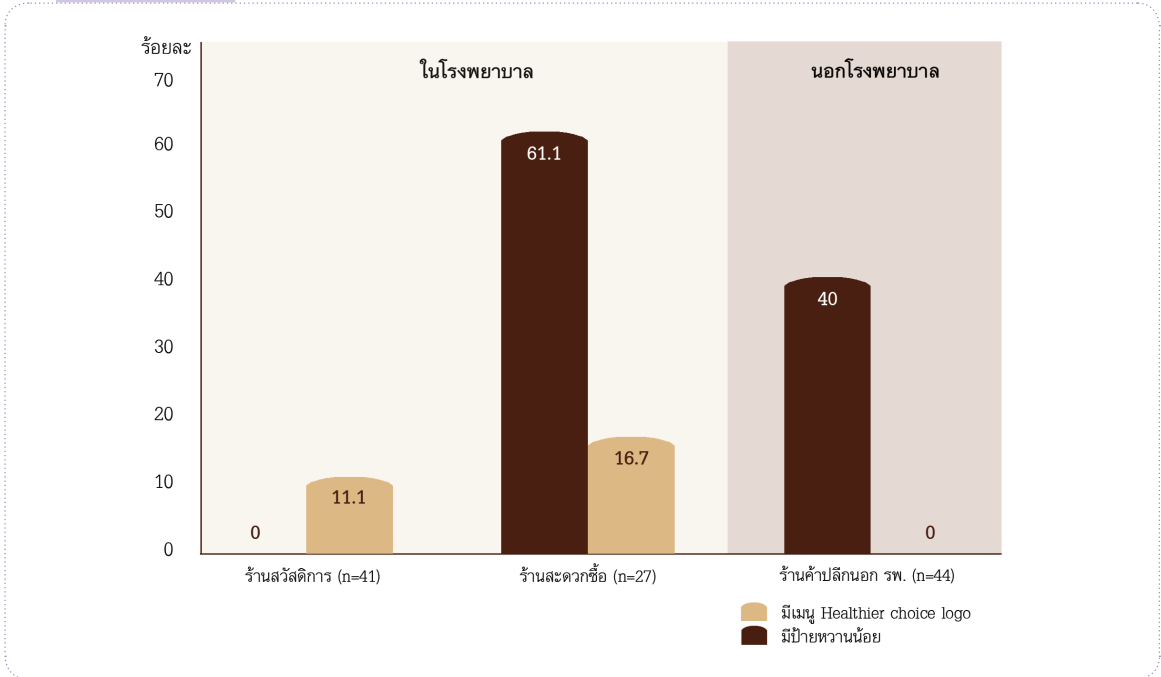


สำหรับเครื่องดื่มขงที่จำหน่ายในร้านค้าปลีกทั้งในและนอกโรงพยาบาล พบเฉพาะร้านค้าปลีกประเภทร้านสะดวกซื้อที่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ โดยพบในร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลร้อยละ 61.6 และร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลร้อยละ 40 นอกจากนี้ในโรงพยาบาลมี “ป้ายหวานน้อย” ในร้านสวัสดิการและร้านสะดวกซื้อร้อยละ 11.1 และร้อยละ 16.7 ตามลำดับ ดังแผนภูมิที่ 12

การจำหน่ายผักผลไม้สดในร้านค้าปลีก ร้านสะดวกซื้อมีการจำหน่ายผักและผลไม้มากที่สุด โดยร้อยละ 63 มีการขายผลไม้ตัดแต่ง ร้อยละ 48.2 มีการขายผลไม้เป็นลูก และร้อยละ 25.9 มีผักสดขาย ในขณะที่ร้านสวัสดิการมีการขายผลไม้ตัดแต่งร้อยละ 26.8 ขายผลไม้เป็นลูกร้อยละ 22 และขายผักสดร้อยละ 19.5 ส่วนร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลพบร้อยละ 25 มีการขายผลไม้ตัดแต่ง ร้อยละ 22.7 มีผักสดขาย และร้อยละ 20.5 มีการขายผลไม้เป็นลูก ดังแผนภูมิที่ 13

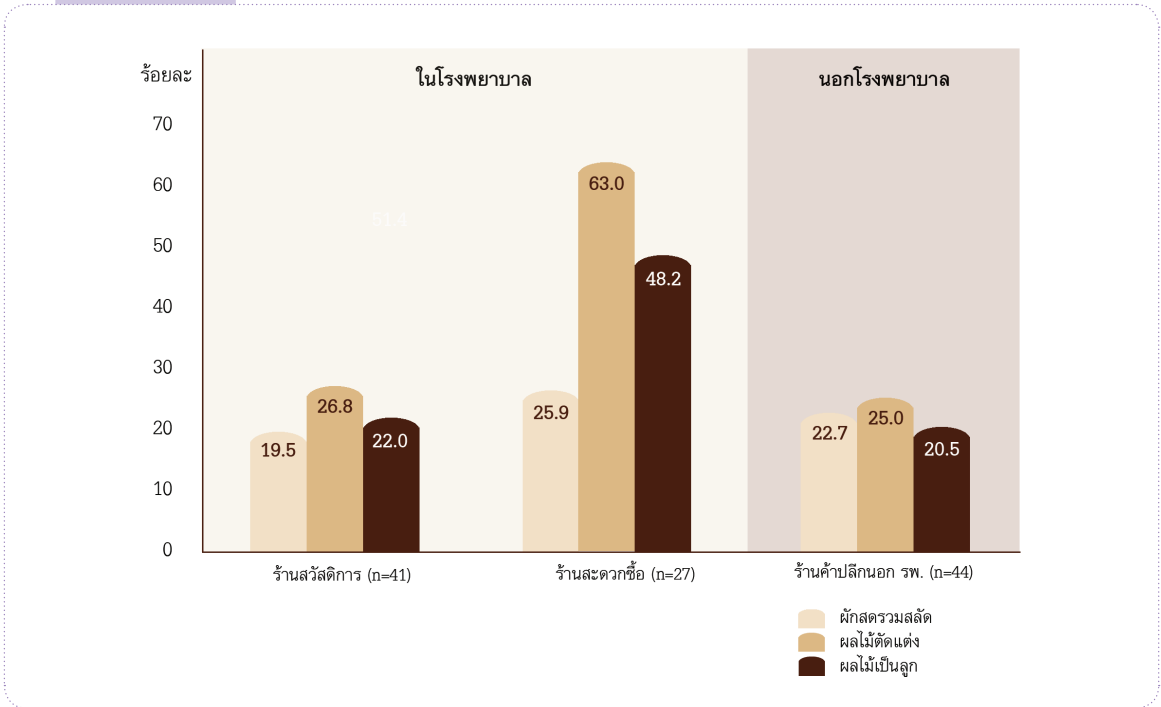
แผนภูมิที่ 12

ร้อยละของโรงพยาบาลที่ร้านค้าปลีกมีรายการเครื่องดื่มชงที่ได้รับสัญลักษณ์ Healthier choice logo หรือติดป้ายหวานน้อย



แผนภูมิที่ 13

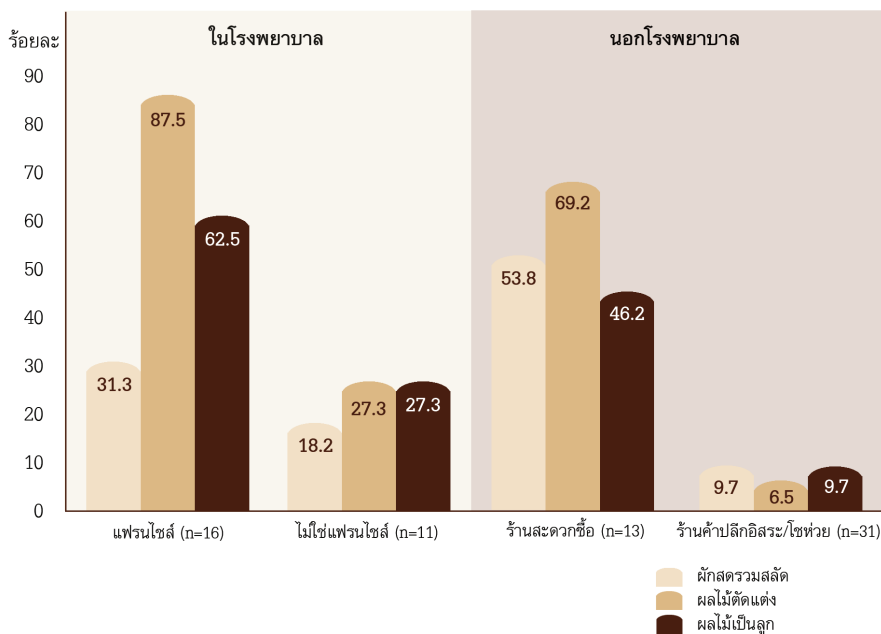
ร้อยละของโรงพยาบาลที่มีการจำหน่ายผักผลไม้สดในร้านค้าปลีก



เมื่อแยกวิเคราะห์ตามประเภทของร้านสะดวกซื้อ พบว่าร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลที่เป็นแฟรนไชส์มีร้อยละของการจำหน่ายผักผลไม้สดมากกว่าร้านที่ไม่ใช่แฟรนไชส์ ทั้งผักสดรวมสลัด (ร้อยละ 31.3) ผลไม้ตัดแต่ง (ร้อยละ 87.5) และผลไม้เป็นลูก (ร้อยละ 62.5) ส่วนด้านนอกโรงพยาบาล พบร้านสะดวกซื้อที่มีร้อยละของการจำหน่ายผักผลไม้สดมากกว่าร้านค้าปลีกอิสระหรือร้านโชห่วย ทั้งผักสดรวมสลัด ผลไม้ตัดแต่ง และผลไม้เป็นลูก ดังแผนภูมิที่ 14

แผนภูมิที่ 14

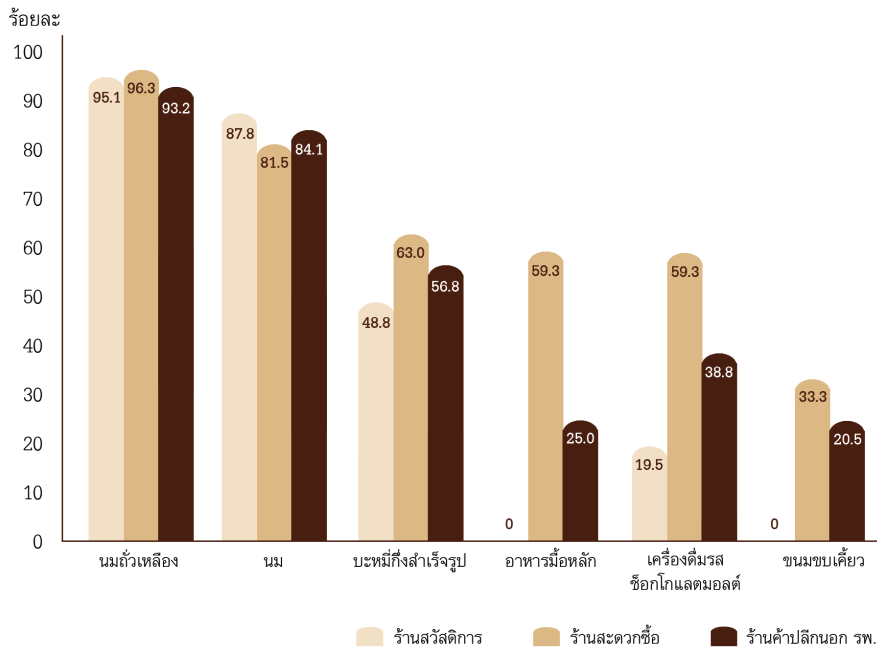
ร้อยละของร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลและร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลที่มีการจำหน่ายผักผลไม้สด จำแนกตามประเภทของร้าน



การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ในร้านสวัสดิการที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ นมถั่วเหลือง (ร้อยละ 95.1) รองลงมา คือ นม (ร้อยละ 87.8) และขนมปังสำเร็จรูป (ร้อยละ 48.8) ตามลำดับ ส่วนในร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาล และร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลมีขนมปังสำเร็จรูป เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ และขนมขบเคี้ยว ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพจำหน่ายในร้านมากกว่าร้านสวัสดิการ โดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวในร้านสวัสดิการของโรงพยาบาลไม่พบผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพเลย ดังแผนภูมิที่ 15

แผนภูมิที่ 15

สัดส่วนของกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพที่จำหน่ายในร้านค้าปลีก



นโยบายเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาลที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

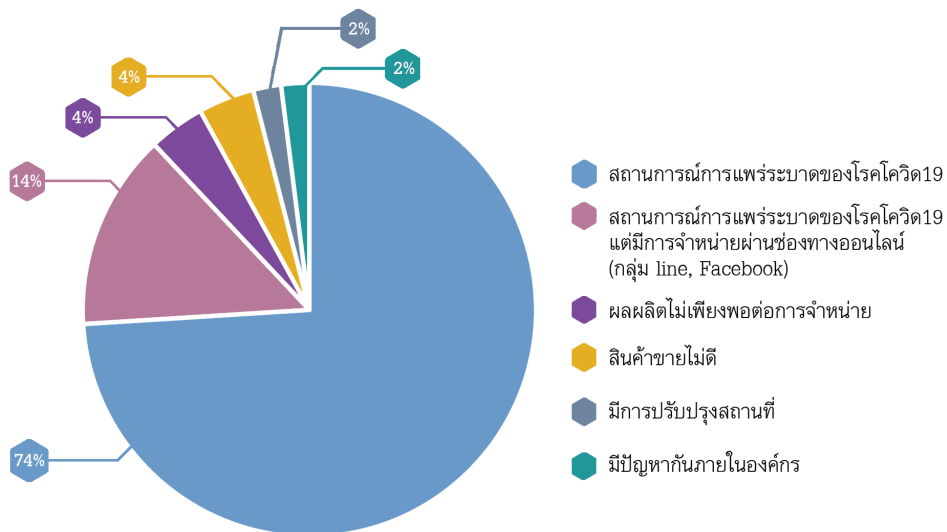
นโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

ซึ่งเป็นนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขที่สนับสนุนโรงพยาบาลทุกแห่งให้บริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารแบบบูรณาการและมีประสิทธิภาพเพื่อให้อาหารในโรงพยาบาลมีความปลอดภัยครบวงจร การสำรวจครั้งนี้พบโรงพยาบาล 95 แห่งจาก 98 แห่ง (ร้อยละ 96.9) มีนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มี 2 โรงพยาบาล (ร้อยละ 2) เคยมีนโยบายแต่ล้มเลิกไป และมี 1 โรงพยาบาลที่ไม่เคยมีนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

นโยบายการส่งเสริมบริโภคผักและผลไม้

โรงพยาบาล 39 แห่ง (ร้อยละ 39.8) มีนโยบายการส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้โดยการ จัดตลาดนัดเกษตรกรอินทรีย์ ตลาดนัดสีเขียว ตลาดผัก ในจำนวนนี้ ร้อยละ 54.1 ได้เลิกไปแล้ว โดยมี เหตุผลจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-19 (ร้อยละ 74) อย่างไรก็ตามร้อยละ 14 ของโรง พยาบาลที่ล้มเลิกกิจกรรมไป ได้จัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ (กลุ่ม line, Facebook) แทน เหตุผล อื่นที่ล้มเลิกได้แก่ ผลผลิตไม่เพียงพอต่อการจำหน่าย สินค้าขายไม่ดี มีการปรับปรุงสถานที่ และเกิด ปัญหาในองค์กร ดังแผนภูมิที่ 16

แผนภูมิที่ 16 เหตุผลของการเลิกจัดตลาดนัดเกษตรกร/ผักอินทรีย์ ในโรงพยาบาล





บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การสำรวจครั้งนี้แสดงว่าสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาลส่วนใหญ่ทั้งในอาณาบริเวณของโรงพยาบาลและด้านหน้าโรงพยาบาลยังไม่เอื้อต่อการเข้าถึงอาหารสุขภาพที่ป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

การลดบริโภคโซเดียมหรือลดบริโภคเค็มเป็นหนึ่งในมาตรการสำคัญที่องค์การอนามัยโลกแนะนำเพื่อควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การสำรวจครั้งนี้พบว่าโรงพยาบาลที่สำรวจมากกว่าครึ่งหนึ่งถึงสองในสามมีระดับความเค็มของน้ำซุปรก๋วยเตี๋ยวน้ำใสและน้ำแกงจืดอยู่ใน**ระดับเค็มมาก**ตามเกณฑ์ของเครือข่ายลดบริโภคเค็ม ไม่ว่าจะเป็ร้านที่อยู่ในโรงพยาบาลหรือบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาล **การขับเคลื่อนเพื่อลดเกลือโซเดียมในอาหารทั้งในและบริเวณรอบโรงพยาบาล**ที่ผู้ป่วยและบุคลากรของโรงพยาบาลเข้าถึงได้จึงควรเป็นมาตรการเร่งด่วนอันดับต้น

การบริโภคผักผลไม้เป็นปัจจัยป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การสำรวจครั้งนี้พบว่าไม่ถึงครึ่งหนึ่งของโรงพยาบาลที่ร้านข้าวราดแกงมี**รายการอาหารที่มีผักเป็นหลัก**อย่างน้อยร้อยละ 30 ของรายการอาหารทั้งหมด ศูนย์อาหารหรือโรงอาหารในโรงพยาบาลบริการรายการอาหารที่มีผักเป็นหลักได้ตามเกณฑ์ข้างต้น**น้อยกว่า**ร้านด้านนอกโรงพยาบาล และร้อยละ 3 ของโรงพยาบาลไม่มีรายการอาหารที่มีผักเป็นหลักบริการในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารเลย การมี**ร้านขายผลไม้ในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารในโรงพยาบาล**เป็นการส่งเสริมการเข้าถึงผลไม้สดหลังการบริโภคอาหารหลัก การสำรวจครั้งนี้พบว่าไม่ถึงครึ่งหนึ่งของโรงพยาบาลที่มีร้านขายผลไม้สดอยู่ภายในศูนย์อาหารหรือโรงอาหาร เพื่อส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ **มาตรฐานของศูนย์อาหารหรือโรงอาหารในโรงพยาบาลควรมีตัวชี้วัดเกี่ยวกับการบริการอาหารที่มีผักและการขายผลไม้สด**ด้วย

การลดบริโภคหวานเป็นประเด็นที่มีการขับเคลื่อนมานานและประสบความสำเร็จในการผลักดันนโยบายในระดับชาติและระดับพื้นที่ การสำรวจครั้งนี้พบว่าโรงพยาบาลร้อยละ 70-80 มีเครื่องดื่มที่ขายในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารของโรงพยาบาลเอง**ไม่ผ่านเกณฑ์ “หวานน้อยสั่งได้”**ของกรมอนามัย ร้านเครื่องดื่มในโรงพยาบาลที่อยู่นอกศูนย์อาหารหรือโรงอาหารและด้านนอกโรงพยาบาลซึ่งเป็นร้านแฟรนไชส์จำหน่ายเครื่องดื่มที่ผ่านเกณฑ์ได้สูงกว่า แต่ถึงกระนั้นแฟรนไชส์ที่ลงนามร่วมโครงการ “หวานน้อยสั่งได้” กับกรมอนามัยเหล่านี้จำหน่ายเครื่องดื่มรายการกาแฟดำเย็นผ่านเกณฑ์เพียงร้อยละ 15 เท่านั้น **ตัวชี้วัดเรื่องความหวานของเครื่องดื่มที่บริการในโรงพยาบาล**



และบริเวณรอบโรงพยาบาลที่ผู้ป่วยและบุคลากรของโรงพยาบาลเข้าถึงได้จึงเป็นอีกบริบทหนึ่งที่ต้องขับเคลื่อนอย่างจริงจัง และควรมีการติดตามระดับความหวานของเครื่องดื่มของร้านแฟรนไชส์ที่ร่วมลงนามกับกรมอนามัย เพื่อเป็นการประกันคุณภาพและสร้างความน่าเชื่อถือของตราสัญลักษณ์นี้ให้กับผู้บริโภค

ตำแหน่งการวาง**เครื่องปรุง**เป็นปัจจัยที่กำหนดพฤติกรรมของผู้บริโภค ศูนย์อาหารหรือโรงอาหารของโรงพยาบาล**เพียงร้อยละ 5.9 ที่วางเครื่องปรุงไว้ที่ส่วนกลาง** ส่วนการจำหน่ายหรือบริการ**น้ำเปล่าฟรี**ในศูนย์อาหารหรือโรงอาหารของโรงพยาบาลอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ การสื่อสารคุณค่าโภชนาการของอาหารสามารถช่วยผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีและตรงกับปัญหาสุขภาพของตนเอง การสำรวจครั้งนี้พบว่า**โรงพยาบาลส่วนน้อยที่มีการติดป้ายแสดงพลังงาน สารอาหาร** เช่น โซเดียม หรือ น้ำตาลในอาหาร

ตู้ขายอาหารอัตโนมัติช่วยอำนวยความสะดวกให้ผู้บริโภคได้เข้าถึงอาหาร เครื่องดื่มและขนมโดยไม่จำกัดเวลา การสำรวจครั้งนี้พบว่าโรงพยาบาลที่มีตู้ขายอาหารอัตโนมัติส่วนใหญ่มี**น้ำเปล่าจำหน่าย** เป็นที่ที่น่าสนใจว่า**ร้อยละ 10.5 จำหน่ายผลไม้สด**ด้วย ในส่วนของกลุ่มผลิตภัณฑ์อื่นโรงพยาบาลเกือบครึ่งหนึ่งมีตู้ขายอาหารอัตโนมัติที่มีสัดส่วนของ**ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ (Healthier choice logo)** อย่างน้อยครึ่งหนึ่งของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด แต่อีกประมาณ**หนึ่งในสี่ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพจำหน่าย**อยู่ในตู้เลย และขนมขบเคี้ยวเป็นชนิดเดียวที่ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพวางจำหน่ายในตู้ใดๆ เลย ผลการสำรวจนี้บ่งชี้ถึงความเป็นไปได้ในการกำหนดให้ผลิตภัณฑ์ทุกประเภทที่วางจำหน่ายในตู้ขายอาหารอัตโนมัติในโรงพยาบาลมีสัดส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพตามเกณฑ์ข้างต้น รวมทั้งการจำหน่ายผลไม้สดในตู้ด้วย ในปัจจุบันที่ตู้ขายอาหารและเครื่องดื่มอัตโนมัติได้รับความนิยมและมีการเพิ่มขยายการวางบริการในสถานที่ต่างๆ อย่างแพร่หลาย หน่วยงานที่กำกับดูแลควรพิจารณากำหนดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในตู้ขายอาหารและเครื่องดื่มอัตโนมัติในสถานพยาบาลอย่างเร่งด่วน

ร้านค้าปลีก

การจำหน่ายผักผลไม้สด ร้านสะดวกซื้อทั้งในและนอกโรงพยาบาลมีการจำหน่ายผักสดรวมสลัดและผลไม้สดทั้งผลไม้ตัดแต่งกับผลไม้เป็นลูก**มากกว่าร้านสวัสดิการ**ของโรงพยาบาลและร้านค้าปลีกอิสระ โดยร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลที่เป็นแฟรนไชส์มีการจำหน่ายผักผลไม้สดมากกว่าร้านที่ไม่ใช่แฟรนไชส์



การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ ร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลและร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาลมีปะหมีกิ่งสำเร็จรูป เครื่องดื่มรสช็อกโกแลตมอลต์ และขนมขบเคี้ยวที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพจำหน่ายในร้าน**มากกว่าร้านสวัสดิการ** โดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวในร้านสวัสดิการของโรงพยาบาล**ไม่พบ**ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพเลย การสำรวจครั้งนี้พบป้ายสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพติดอยู่ด้านหน้าหรือด้านในของร้านสวัสดิการของโรงพยาบาล 2 แห่ง (ร้อยละ 4.9) จาก 41 แห่งและในร้านค้าปลีกนอกโรงพยาบาล 1 แห่ง แต่ไม่พบการแสดงป้ายนี้ในร้านสะดวกซื้อในโรงพยาบาลทั้งที่มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ได้รับสัญลักษณ์นี้

เครื่องดื่มขง ร้านสะดวกซื้อร้อยละ 61.6 และร้านค้าปลีกอิสระด้านนอกโรงพยาบาลร้อยละ 40 มีการจำหน่ายเครื่องดื่มที่ได้รับสัญลักษณ์ทางเลือกสุขภาพ ส่วน “ป้ายหวานน้อย” พบในร้อยละ 11 ของร้านสวัสดิการและร้อยละ 16.7 ของร้านสะดวกซื้อที่มีเครื่องดื่มขง

ผลการสำรวจนี้ชี้ว่าควรมีการกำหนด**มาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่มที่จำหน่ายในร้านสวัสดิการของโรงพยาบาลและร้านสะดวกซื้อที่ตั้งในโรงพยาบาล** เพื่อเอื้อต่อการเข้าถึงอาหารสุขภาพของผู้ป่วยที่มารับบริการจากโรงพยาบาลและบุคลากรของโรงพยาบาลเอง

การสำรวจครั้งนี้ได้เก็บข้อมูลนโยบายสภาพแวดล้อมด้านอาหารของโรงพยาบาลที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง **นโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย**เป็นนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขเพื่อให้อาหารในโรงพยาบาลมีความปลอดภัยครบวงจร การสำรวจครั้งนี้พบว่าโรงพยาบาลเกือบทั้งหมดยังดำเนินการตามนโยบายนี้ ส่วน**นโยบายส่งเสริมบริโภคผักและผลไม้**โดยการจัดตลาดนัดเกษตรกรหรือตลาดนัดผักอินทรีย์ การสำรวจครั้งนี้พบว่าร้อยละ 40 ของโรงพยาบาลมีนโยบายและกิจกรรมดังกล่าว แต่ส่วนใหญ่ได้เลิกกิจกรรมในช่วงระบาดของโรคโควิด-19 แต่โรงพยาบาลจำนวนหนึ่งได้ปรับเป็นจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์แทน

โดยสรุป แม้โรงพยาบาลส่วนใหญ่ยังมีสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่ไม่เอื้อต่อการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ผลของการสำรวจครั้งนี้บ่งชี้ว่ามีโรงพยาบาลจำนวนไม่น้อยที่สามารถจัดสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่ติดต่อสุขภาพตามการประเมินข้างต้นได้ เป็นการสะท้อนว่าการพัฒนาให้โรงพยาบาลในประเทศไทยบรรลุเป้าหมายโรงพยาบาลที่มีสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่ติดต่อสุขภาพเป็นเรื่องที่เป็นไปได้และควรดำเนินการอย่างจริงจังต่อไป



ภาคผนวก



ที่ปรึกษา

คณะที่ปรึกษาอดีตผอ.บดีของสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ฯ

ศ.คลินิก ดร.พญ.นลินี จงวิริยะพันธุ์ นายกสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ฯ

คณะกรรมการบริหารโครงการ

ศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ ผู้รับผิดชอบโครงการ
รศ.ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล
น.ส.เยาวลักษณ์ รูปปัทม์

คณะทำงานโครงการสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในและบริเวณด้านหน้าโรงพยาบาลในประเทศไทย

ศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ
รศ.ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล
รศ.ดร.นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล

ทีมสำรวจภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

รศ.เบญจมา มุกตพันธุ์
ผศ.ดร.รัฐพล ไกรกลาง
ดร.พรพิมล ชูพานิช
นายศักดิ์ดา ศรีโสภณ

ทีมสำรวจภาคเหนือ

อ.ดร.จิตราพร งามพีระพงศ์
น.ส.สุทิดา สุทธิเลิศ
น.ส.รัชฎาภรณ์ ลั่นฤกษ์
น.ส.ลักษมณ บวรภักควรา
น.ส.นาฏจร ภูมิภักดิ์

ทีมสำรวจภาคใต้

ผศ.ดร.ลักษณา ไชยมงคล
น.ส.นฐิรัชัน อาแวกะจิ
น.ส.ชูโลลา สามายามา
น.ส.ชอลิฮะห์ ต่วนยูนึ่ง
น.ส.โซไรดา ทะยิมะ

ทีมสำรวจภาคกลาง

น.ส.เยาวลักษณ์ รูปปัทม์
น.ส.ศิวพร ตันติกัลชาญ





การสำรวจ สภาพแวดล้อม ด้านอาหาร ในและนอกโรงพยาบาล



โครงการศึกษาแนวโน้มประเด็นปัญหาด้านอาหารและโภชนาการ
เพื่อพัฒนานโยบายและสื่อสารสุขภาพ
สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย ฯ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ