

ผลการศึกษาอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงพยาบาลตามเกณฑ์จีเอ็มพีโดยใช้
 โรงครัวโรงพยาบาลพุทธชินราช พิษณุโลก เป็นกรณีศึกษา พบว่า ที่ตั้งของโรงครัวอยู่ใกล้โรงบำบัด
 น้ำเสียที่เป็นระบบเปิด อากาศภายในห้องปรุงร้อนอบอ้าวมาก ฝ้าเพดานเป็นแบบทีบาร์
 ขอบหน้าต่างทำมุมฉาก ไม่ลาดเอียง ท่อระบายน้ำทำมุมฉาก ไม่โค้งมน ไม่มีการแบ่งกันห้องเตรียม
 ผัก ผลไม้และห้องปรุงประกอบอาหาร บริเวณที่ใช้ล้างและตากภาชนะไม่มีมุ้งลวดปิดกัน มีการใช้
 อุปกรณ์ร่วมกันทั้งอาหารสดและอาหารปรุงสุก อ่างล้างมือมีไม่เพียงพอ ไม่มีถังรองรับมูลฝอย
 บริเวณห้องส้วม ดังนั้น จำเป็นต้องปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานให้ได้มาตรฐาน คือ
 จัดแบ่งกันพื้นที่ภายในห้องเตรียมผัก ผลไม้และห้องปรุง ประกอบอาหาร ปรับปรุงขอบหน้าต่างให้
 มีความลาดเอียง ท่อระบายน้ำให้มีความโค้งมน ปรับฝ้าเพดานเป็นแบบเรียบ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก
 เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ควรแยกใช้อุปกรณ์สำหรับอาหารสดและอาหาร
 ปรุงสุกให้ชัดเจน จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย ที่มีความสะอาด มีฝาปิด ไม่รั่วซึมภายในห้องอาบน้ำ
 ห้องส้วม ติดตั้งอ่างล้างมือเพิ่มเติมบริเวณทางเข้าผลิตอาหาร

The GMP regulation of the basic facilities for hospital kitchen was studied. The Buddhachinaraj Phitsanuloke hospital kitchen was selected as a case study. It was found that the waste water treatment was opened system and closed to the kitchen. The kitchen was poor ventilation which caused high temperature inside. The ceiling was T-bar, the corner of the window frames and the drains were sharp. There were no separated rooms for fruit and vegetable preparation and cooking. The area for washing and drying cooking utensils were opened area. There were no separation of utensils for raw and cooked foods. The numbers of hand-washing sink at the entrance and sanitary bin were not enough. To comply with the GMP regulation, the following activities had been done. The fruit and vegetable preparation and the cooking areas should be separated. The corner of the window frames and the drains should be curved, and no T-bar ceilings. The facilities and cooking utensils should be separated for cooked and raw foods. The numbers of hand-washing sink and sanitary bin should be met the minimum requirement of GMP regulation.