



งานมหกรรมคุณภาพ (Quality Conference) ครั้งที่ 30

คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี
มหาวิทยาลัยมหิดล
ระหว่างวันที่ 17-18 สิงหาคม 2566

30 ปี สูเส้นทางรามาคุณภาพ ด้วย Flexperience

เพิ่มมูลค่าเศษปลาตัดแต่ง

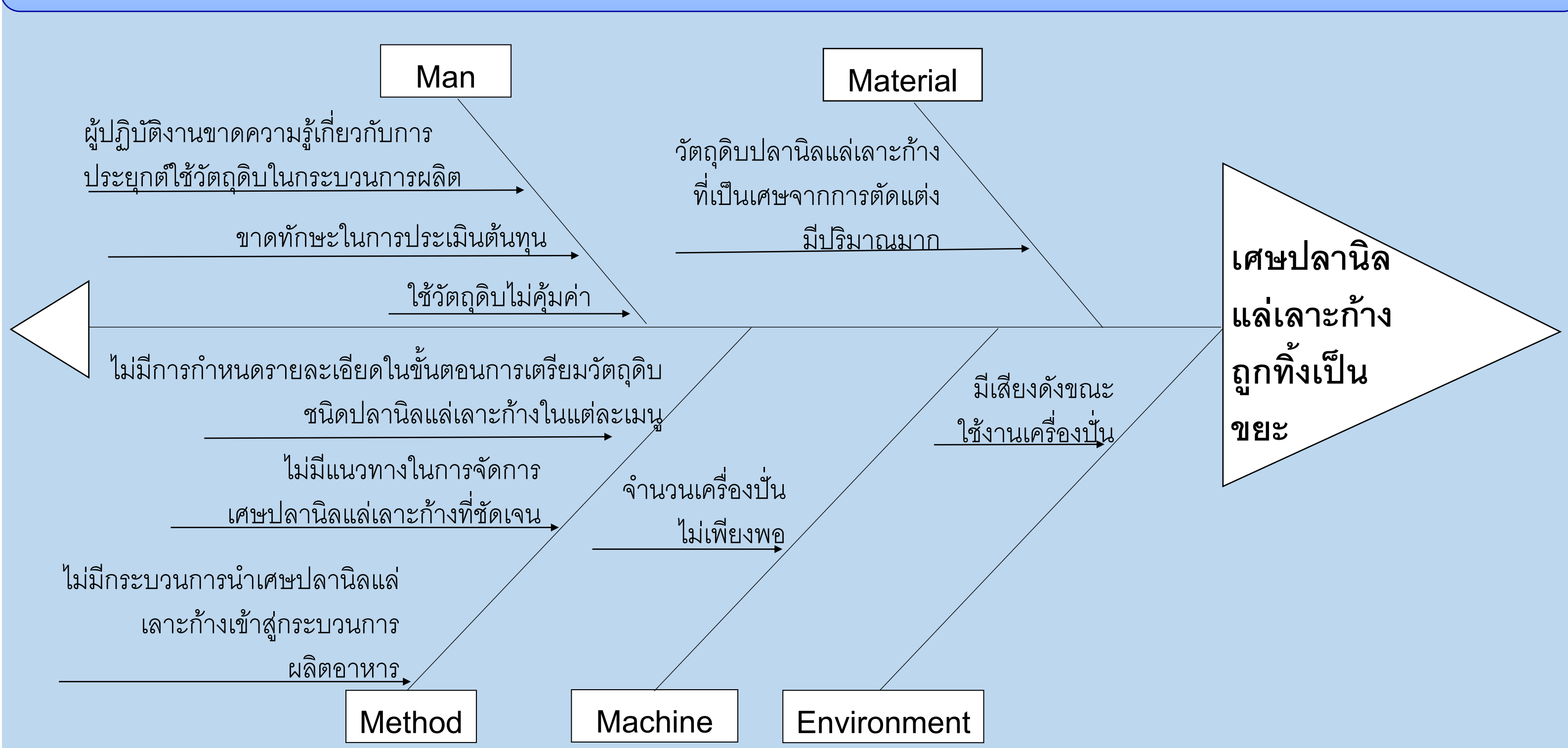
ศรดา วรรณโกฏิ, อรทัย เหลืองอ่อน, สำเนียง นักร้อง : แผนกอาหารและโภชนาการ บริษัท อาร์เอฟเอส จำกัด

หลักการและเหตุผล ความสำคัญของปัญหา

จากการทบทวนกระบวนการปฏิบัติงานในปี 2564 พบว่าเนื้อปลานิลแล่เลาะก้าง ที่เตรียมสำหรับอาหารผู้ป่วยใน (IPD) มีเศษปลาอยู่ในรูปทรงและขนาดที่เล็ก ที่ไม่สามารถนำมาปรุงและเสิร์ฟในเมนูปลาในรูปแบบปลาชิ้นได้ ส่งผลให้ต้องทิ้งเศษปลาเป็นขยะทุกวัน จากการติดตามข้อมูลย้อนหลัง 1 ปี (ม.ค.64-ธ.ค.64) พบว่าเศษปลาตัดแต่งที่เหลือทิ้งประมาณเฉลี่ย 30 กิโลกรัม ต่อวัน ราคาปลานิลแล่เลาะก้างกิโลกรัมละ 90 บาท คิดเป็นมูลค่าที่เสียประโยชน์ไป 2,700 บาทต่อวัน หรือคิดเป็นต้นทุนการผลิตที่ต้องสูญเสียไปทั้งสิ้น 985,500 บาทต่อปี

ทางแผนกอาหารและโภชนาการตระหนักและเล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาจึงได้จัดทำโครงการ “เพิ่มมูลค่าเศษปลาตัดแต่ง” ขึ้นโดยนำแนวคิด Green Productivity มาประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตอาหารโดยการนำวัตถุดิบที่เป็นเศษของเนื้อปลานิลแล่แซ่แข็งที่เหลือจากขั้นตอนการตัดแต่งมาเป็นส่วนผสมของเมนูอาหารที่ต้องใช้เนื้อปลาเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่ามากที่สุด ลดต้นทุน ลดการใช้ทรัพยากร และลดการเกิดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหาร มุ่งเน้นการพัฒนาประสิทธิภาพจากที่เคยปฏิบัติในรูปแบบเดิมปรับเปลี่ยนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีมากยิ่งขึ้น (Change For the better) เน้นการทำงานที่ยืดหยุ่น (Flexperience) ไม่ยึดติดในกรอบการทำงานเดิม เพื่อให้สามารถพัฒนากระบวนการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้รับบริการ ส่งผลให้ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลง และใช้เศษปลานิลแล่ให้เกิดประโยชน์แทนการทิ้งเป็นขยะอย่างศูนย์เปล่า

กระบวนการวิเคราะห์สาเหตุ



วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างกระบวนการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
2. เพื่อเพิ่มอัตราการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$
3. เพื่อลดอัตราขยะเศษปลานิลลดลง $\geq 80\%$
4. เพื่อลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลง จากเดิม 2,700 บาท ลดลงเหลือ $\leq 1,400$ บาท ต่อวัน
5. เพื่อเพิ่มอัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$

กระบวนการปรับปรุงการทำงาน

1.การปรับปรุงครั้งที่ 1 (ม.ค.65 - เม.ย.65)

- 1.ตรวจสอบปริมาณเศษปลานิลที่ได้จากกระบวนการแล่เลาะก้างปลานิล
2. ทิมแมคครัวออกแบบเมนูที่ใช้วัตถุดิบปลานิลแล่หลังตัดแต่ง
3. แมคครัวทำการผลิตเมนูโจ๊กปลาปั่น

ผลลัพธ์
จากการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเมนูโจ๊กปลาปั่นพบว่าสามารถลดจำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล่เลาะก้างลงได้จำนวน 6 กิโลกรัม/วัน คิดเป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลงมูลค่า 540 บาทต่อวัน หรือ 20% ของต้นทุนทั้งหมด ซึ่งมีเมนูอาหารอื่นที่สามารถนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างไปใช้งานได้ จำได้ทำการออกแบบเมนูอาหารอื่นเพิ่มเติม

2.การปรับปรุงครั้งที่ 2 (พ.ค.65 - ส.ค.65)

ทำการขยายผลการนำเศษปลานิลมาผลิตเมนูแกงเลียง

ผลลัพธ์
จากการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาขยายผลเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเมนูแกงเลียงพบว่าสามารถลดจำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล่เลาะก้างลงได้จากเดิม 6 กิโลกรัมเพิ่มขึ้นเป็น 20 กิโลกรัม/วัน คิดเป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลงมูลค่า 1,800 บาทต่อวัน หรือ 67% ของต้นทุนทั้งหมด ทิมแมคครัวจึงขยายผลไปยังเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาล้างเป็นในการผลิตน้ำแกงเมนูอื่นเพิ่มเติม

3.การปรับปรุงครั้งที่ 3 (ก.ย.65 - ธ.ค.65)

ทำการขยายผลการนำเศษปลานิลมาผลิตเมนูแกงส้ม

ผลลัพธ์
จากการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาขยายผลเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเมนูแกงส้มพบว่าสามารถลดจำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล่เลาะก้างลงได้จากเดิม 20 กิโลกรัมเพิ่มขึ้นเป็น 30 กิโลกรัม/วัน คิดเป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลงมูลค่า 2,700 บาทต่อวัน หรือ 100% ของต้นทุนทั้งหมด

ตัวชี้วัดผลสำเร็จและผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ (ข้อที่)				ผลดำเนินการ (เดือน/ปี)				
	1	2	3	4	ก่อนดำเนินการ	เป้าหมาย	หลัง		
							ครั้งที่1	ครั้งที่2	ครั้งที่3
1.อัตราการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น	√				0%	≥ 80%	20%	67%	100%
2.อัตราขยะเศษปลานิลลดลง		√			0%	≥ 80%	20%	67%	100%
3.ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลง			√		2,700บาทต่อวัน	≤ 1,400 บาท ต่อวัน	540บาท	1,800บาท	0บาท
4.อัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น				√	N/A	≥ 80%	82%	89%	93%

สรุปผล

การสร้างกระบวนการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารสามารถเพิ่มอัตราการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น 100% ลดอัตราขยะเศษปลานิลลดลง 100%ลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลง จากเดิม 2,700 บาท ลดลงเหลือ 0 บาท ต่อวัน ส่งผลให้อัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น 93%

การขยายผล

แผนกอาหารและโภชนาการวางแผนจะมีการสื่อสารแผนการปฏิบัติงานไปยังหน่วยงานสนับสนุนอื่นๆ ของโรงพยาบาลเพื่อนำไปใช้ในการจัดการขยะอาหารและเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในโรงพยาบาล

บทเรียนที่ได้รับ

1. เรียนรู้การวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นปัญหาของหน่วยงานและแนวทางแก้ไขปัญหาย่างเป็นระบบตามหลักPDCA
2. เรียนรู้การนำแนวคิด Green Productivity มาประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตอาหารส่งผลให้เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่ามากที่สุด ลดต้นทุน ลดการใช้ทรัพยากร และลดการเกิดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหาร
- 3.เรียนรู้การรวบรวมข้อมูลและการติดตามประเมินผลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพ ประยุกต์ใช้ในเมนูอาหารที่ต้องใช้เนื้อปลาลดได้อย่างมีประสิทธิภาพ