

III-4.3 ค. อาหารและโภชนาการ

ประเด็นคุณภาพ/ความเสี่ยงสำคัญ : สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ถูกคน ถูกโรค ผู้รับบริการพึงพอใจ					
ข้อมูล/ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	2558	2559	2560	2561 (ต.ค.-ธ.ค.)
1. อุบัติการณ์ผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ถูกต้อง ตามการรักษาของแพทย์	0	0	0	0	0
2. อุบัติการณ์ผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ครบถ้วน	0	0	0	0	0
3. อุบัติการณ์ผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ตรงเวลา	0	0	0	0	0
4. อุบัติการณ์ผู้ป่วยต้องเสียจากการรับประทานอาหารในโรงพยาบาล	0	0	0	0	0
5. อุบัติการณ์ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ไม่สะอาด มีสิ่งแปลกปลอมในอาหาร เช่น เศษไม้ ใบบัว เสน่ห์ ผสมแมลงต่างๆ	≤3ครั้ง/ปี	0	1	1	0
6. ร้อยละการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร ผ่าน	≥80	-	81.25	82.5	95.0

เกณฑ์การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย					
7. ร้อยละผู้รับบริการพึงพอใจในการบริการอาหาร	≥ 80	-	97.53	96.51	อยู่ระหว่าง ดำเนินการ
<p>บริบท :</p> <p>งานโภชนาการเป็นหน่วยงานที่ให้บริการด้านอาหารผู้ป่วย ผลิตและบริการอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด ตรงตามคำสั่งของแพทย์ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ผลิตอาหารที่สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน พร้อมทั้งให้ความรู้ด้านโภชนาการ โภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วยและญาติ เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ให้สามารถนำกลับไปดูแลที่บ้านได้ กลุ่มผู้ป่วยที่การดูแลทางโภชนาการมีความสำคัญต่อการฟื้นตัว :กลุ่มผู้ป่วย เรื้อรัง เบาหวาน, ความดันโลหิตสูง, โรคไต, ผู้ป่วยอาหารสายยาง</p> <p>กระบวนการทำงาน : บทเรียน</p> <p>เกี่ยวกับระบบบริการอาหารเพื่อความพึงพอใจของผู้ป่วย (เมนู เวลา การสั่ง การตรวจสอบ การติดตาม):</p> <ul style="list-style-type: none"> - งานโภชนาการจัดทำเมนูอาหารเป็นแบบหมุนเวียน 15 เมนู ไม่ซ้ำกันเพื่อให้ผู้ป่วยที่รับบริการได้รับอาหารที่หลากหลายและจัดให้มีเมนูอีสานร่วมด้วย ตามฤดูกาล โดยเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่ในการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ - เวลาส่งอาหารผู้ป่วย งานโภชนาการมีการกำหนดเวลาให้บริการอาหารผู้ป่วยที่ชัดเจนเพื่อลดการล่าช้าในการส่งมอบอาหารผู้ป่วย จัดบริการอาหารเป็น 3 มื้อ ดังนี้อาหารเช้าบริการในเวลา 07.00-07.30น. อาหารกลางวันบริการในเวลา 11.30-12.00น. อาหารเย็นบริการในเวลา 16.00-16.30น. อาหารว่างห้องพิเศษบริการในเวลา 14.00น. กรณีที่มีผู้ป่วย Admit เพิ่มหลังจากที่มีการแจ้งสั่งอาหารไปแล้ว งานโภชนาการจะจัดเป็นอาหารอ่อนหรืออาหารตามแพทย์สั่งให้ - การสั่งอาหาร งานโภชนาการใช้ระบบ HI และโทรศัพท์ร่วมกันในการสั่งอาหารผู้ป่วย แต่เนื่องด้วยทางโรงพยาบาลยังไม่มีโรงครัวจึงทำการจ้างเหมาผู้ประกอบการผลิตอาหารบริการผู้ป่วยหรือผู้ป่วยจะส่งใบเบิกอาหารให้งานโภชนาการทุกวันในช่วงเช้า และทำการสั่งอาหาร โดยการโทรศัพท์สั่งอาหารแจ้งยอดและประเภทอาหารตามคำสั่งแพทย์ มายังงานโภชนาการและผู้รับเหมาประกอบอาหารและหากมีการเปลี่ยนแปลงจะได้รับ 					

<p>แจ้งจากหอผู้ป่วยอีกครั้งและทวนสอบการสั่งอาหารให้ถูกต้อง</p> <p>ตรวจสอบ ก่อนการบริการอาหารผู้ป่วย นักโภชนาการตรวจสอบความถูกต้องเขียนบัตรติดถาดอาหาร ที่แสดงชื่อ-สกุล เตียง/ห้อง ประเภทอาหาร และคำนวณพลังงานอาหารที่ควรได้รับในแต่ละมื้อให้เรียบร้อยก่อนการส่งมอบอาหารไปยังหอผู้ป่วย พร้อมทั้งตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมในอาหารและความสะอาดของภาชนะใส่อาหาร และทวนสอบอีกครั้งโดยเจ้าหน้าที่บริการอาหารก่อนนำส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ถูกต้อง ถูกคน ถูกโรค ผู้รับบริหารพึงพอใจ</p>	<p>- การ</p>
<p>- การติดตาม งานโภชนาการทำการประเมินความพึงพอใจการบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลทุก 6 เดือน เช่น รสชาติอาหาร ความสะอาด ปริมาณอาหาร ความเหมาะสมกับโรค เวลาในการบริการ และมารยาทของผู้บริการอาหาร ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจต้องผ่านเกณฑ์ ≥ 80 ของผู้รับบริการอาหาร</p>	
<p>บทเรียนเกี่ยวกับการจัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ :</p>	
<p>-งานโภชนาการผลิตอาหารสำหรับบริการอาหารผู้ป่วย มีการกำหนดหลักการเลือกซื้ออาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบที่สด สะอาด มีการจัดเก็บอาหารที่ถูกต้องลักษณะ พร้อมทั้งมีกระบวนการล้างทำความสะอาดที่ถูกต้องวิธีการเตรียมการปรุงประกอบที่ถูกต้องพร้อมทั้งกำหนดสัดส่วนการผลิตอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของผู้ป่วย จึงได้จัดทำตารางเมนูอาหารเป็นเมนูหมุนเวียนและสุ่มตรวจการผลิตโดยนักโภชนาการ</p>	
<p>- การสอนวิธีผลิตอาหารทางสายยางให้อาหารแก่ญาติผู้ป่วยโดยนักโภชนาการ เพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติได้ด้วยตัวเองอย่างถูกต้องเมื่อกลับไปดูแลที่บ้าน และจัดทำเอกสาร/แผ่นพับให้เพื่อการเข้าใจที่ง่ายขึ้น</p>	
<p>บทเรียนเกี่ยวกับการคัดกรองภาวะโภชนาการ การประเมินอย่างละเอียดเมื่อมีข้อบ่งชี้ :</p>	
<p>นักโภชนาการมีการคัดกรองภาวะโภชนาการ มีการประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น โดยใช้แบบประเมินคัดกรองภาวะโภชนาการ พร้อมทั้งประเมินและสรุปผลภาวะโภชนาการ และถ้ามีปัญหาทางโภชนาการแจ้งแพทย์และพยาบาลที่เกี่ยวข้องพร้อมทั้งวางแผนโภชนบำบัดร่วมกัน เพื่อวางแผนการให้อาหารตามคำสั่งแพทย์ ให้เหมาะสมกับสภาวะของโรคและความต้องการพลังงานของผู้ป่วย และให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วยและญาติในกรณีแพทย์สั่ง consult เช่น กลุ่มผู้ป่วยเบาหวาน Hypo-Hyperglycemia ความดันโลหิตสูง โรคไต กลุ่มเสี่ยง ผู้ป่วยอาหารทางสายยางให้อาหาร</p>	<p>-</p>
<p>บทเรียนเกี่ยวกับการวางแผนและการดูแลทางโภชนาการ/โภชนบำบัดในกลุ่มผู้ป่วยสำคัญ :</p>	

การดูแลโภชนาการ/โภชนบำบัด ทำงานร่วมกันกับทีมPCT มีการกำหนดให้มีการบริการอาหารเฉพาะโรค จัดตารางเมนูอาหารและคำนวณพลังงานที่ควรจะได้รับตามสภาวะของโรคของผู้ป่วยแต่ละราย มีการขึ้นเยี่ยมและประเมินคัดกรองภาวะโภชนาการโดยใช้แบบประเมินคัดกรองภาวะโภชนาการพร้อมทั้งให้โภชนศึกษาแก่ผู้ป่วยแต่ละรายที่มีการ consult จากแพทย์ และแจกแผ่นพับให้ความรู้เพื่อให้ผู้ป่วยและญาตินำกลับไปดูแลที่

บ้านได้

บทเรียนเกี่ยวกับการให้ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและครอบครัว :

- กลุ่มผู้ป่วยใน งานโภชนาการขึ้นเยี่ยมผู้ป่วยที่แพทย์และพยาบาลconsult แล้วพบว่ามีปัญหาด้านโภชนาการ โภชนาการขึ้นเยี่ยมผู้ป่วยประเมินคัดกรองภาวะโภชนาการ ให้โภชนศึกษา โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและญาติ โดยมีตัวอย่างอาหาร โมเดลอาหาร แผ่นพับ เป็นสื่อในการให้ความรู้และทำให้เข้าใจง่ายสามารถนำไปดูแลที่บ้านได้

- กลุ่มผู้ป่วยนอก งานโภชนาการทำงานร่วมกับคลินิก NCD ทางคลินิกมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้แก่ผู้ที่มารับบริการ ร่วมกับทีมสหวิชาชีพ โดยจัดทำแผนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ โภชนบำบัดเช่น ในกลุ่มผู้ป่วยเบาหวานที่มีน้ำตาลในเลือดสูง (สีส้ม สีแดง) โดยแบ่งตามจรรยาบรรณ 7 สี เพื่อพูดคุยหาปัญหาที่เกิดขึ้น โดยมีตัวอย่างอาหาร โมเดลอาหาร แผ่นพับเป็นสื่อในการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม ก่อนเข้ารับการรักษาจากแพทย์ เพื่อให้ผู้ป่วยและญาติมีความรู้ด้านโภชนาการและนำไปดูแลที่บ้านได้

บทเรียนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการผลิต จัดเก็บ ส่งมอบ จัดการของภาชนะและเศษอาหาร :

- สุขาภิบาลอาหารในการผลิต งานโภชนาการมีการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล และตรวจฝ้าระวังโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดน้ำยา SI2 โดยเจ้าหน้าที่กลุ่มงานเวชปฏิบัติ รับผิดชอบเรื่องงานสุขาภิบาลอาหาร ทำการตรวจทุก 3 เดือน หรือในกรณีที่มีการเปลี่ยนแหล่งซื้อวัตถุดิบใหม่ พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างผัก-ผลไม้ และเนื้อสัตว์ส่งตรวจวิเคราะห์ ร่วมกับกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขทุก 1 ปี ผู้รับเหมาประกอบอาหารมีการตรวจสุขภาพประจำปีทุกปี เข้าร่วมอบรมการป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาลและให้ปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด การผลิตอาหารมีการจัดซื้อตามหลักการเลือกซื้อและ

จัดเก็บอาหารสด อาหารแห้งเป็นสัดส่วน ผลผลิตทันทีในการประกอบอาหารมีวันผลิตและหมดอายุชัดเจน

- การจัดส่งอาหารในห่อผู้ป่วย โดยใช้รถขนส่งอาหารที่มีที่ปิดมิดชิดจัดบริการอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและถึงเก็บถาดอาหารและสิ่งแปลกปลอมต่างๆ ในระหว่างการขนย้าย

- การจัดการภาชนะและเศษอาหาร งานโภชนาการ

ผลการพัฒนาที่สำคัญ :

มาตรฐาน	Score	ประเด็นในแผนการพัฒนา1-2 ปีข้างหน้า
83. อาหารและโภชนาการ	2.5	1. พัฒนารูปแบบการประเมินภาวะโภชนาการ 2. พัฒนาและจัดทำคำรับอาหาร 3. พัฒนารูปแบบการส่งอาหารผ่านระบบ HI 4. พัฒนารูปแบบการให้ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัดทั้งใน รพ. และชุมชน 5. พัฒนาและจัดทำสื่อแผ่นพับให้ความรู้เพื่อให้ผู้ป่วยและญาติเข้าใจได้ง่าย สามารถกลับไปดูแลตัวเองได้