คู่มือการการจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วย

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

รพ.แม่ลาน้อย

คำนำ

การจัดส่งอาหารให้กับผู้ป่วยจะเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนที่ผู้ป่วยจะได้รับอาหาร ซึ่งนับเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เนื่องจากอาหารที่จัดส่งนั้นเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมที่จะบริโภคและถูกโรคถูกคนตามการรักษาของแพทย์ จึงต้องมีกระบวนการการปฏิบัติงาน และการตรวจสอบการปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักโภชนาการ และประชาชนได้รู้ขั้นตอนในการจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วยใน

ดังนั้น จึงได้จัดทำคู่มือเล่มนี้ขึ้นมาเพื่อใช้เป็นมาตรฐานการปฏิบัติงานในการจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วยใน

กลุ่มงานโภชนศาสตร์

โรงพยาบาลแม่ลาน้อย

ขั้นตอนการดำเนินการ (Procedure)

1. รับใบเบิกอาหารจากหอผู้ป่วย ทุกวัน เวลา 06.00 น.
2. เช็คยอดอาหารทั่วไป และอาหารเฉพาะโรค
3. จัดเตรียมและผลิตอาหารตามใบเบิกอาหาร สำหรับอาหารเฉพาะโรค แยกด้วยบัตรอาหารที่กำหนดไว้ เช่น บัตรสีฟ้า สำหรับอาหารลดเค็ม
   บัตรสีชมพู สำหรับอาหารเบาหวาน
4. โภชนาการตรวจสอบความถูกต้องกับใบเบิกอาหารอีกครั้ง
5. ลำเลียงอาหารให้ผู้ป่วยด้วยรถเข็นอาหารที่มีประตูปิดมิดชิด และแม่ครัวทำการเช็ดและล้างเศษอาหารทุกเย็น เนื่องจากจะเป็นแหล่งสะสมอาหารของสัตว์แมลงนำโรค
6. แม่ครัวแจกอาหารผู้ป่วยได้ครบถ้วน ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์

รายละเอียดอื่นๆ (Supplementary notes)

- ใบเบิกอาหาร คือ รายละเอียดการสั่งอาหารของหอผู้ป่วยในแต่ละวัน ประกอบไปด้วย จำนวนผู้ป่วย , ชื่อ-สกุล , HN , อายุ , เตียง/ห้อง , ชนิดอาหาร
- อาหารทั่วไปในโรงพยาบาล มีลักษณะของอาหารแตกต่างกันและสามารถแบ่งออกตามลักษณะของอาหารดังนี้
    1. อาหารธรรมดา (Regular diet , General diet , Standard diet or Normal diet)
    2. อาหารธรรมดาย่อยง่าย (Light diet)
    3. อาหารอ่อน (Soft diet)
    4. อาหารน้ำ
        - น้ำใส (Clear liquid diet)
        - น้ำข้น (Full liquid or Thick liquid diet)
- อาหารเฉพาะโรคหรืออาหารบำบัดโรค เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไต โรคหัวใจ อาหารเหล่านี้มีข้อจำกัดในการจัดอาหารหลายประการ อาทิเช่น เครื่องปรุงต่างๆ วัตถุดิบที่นำมาปรุง หรือในเรื่องของการกำหนดปริมาณอาหารในแต่ละมื้อและการดัดแปลงในการประกอบอาหาร
- สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร

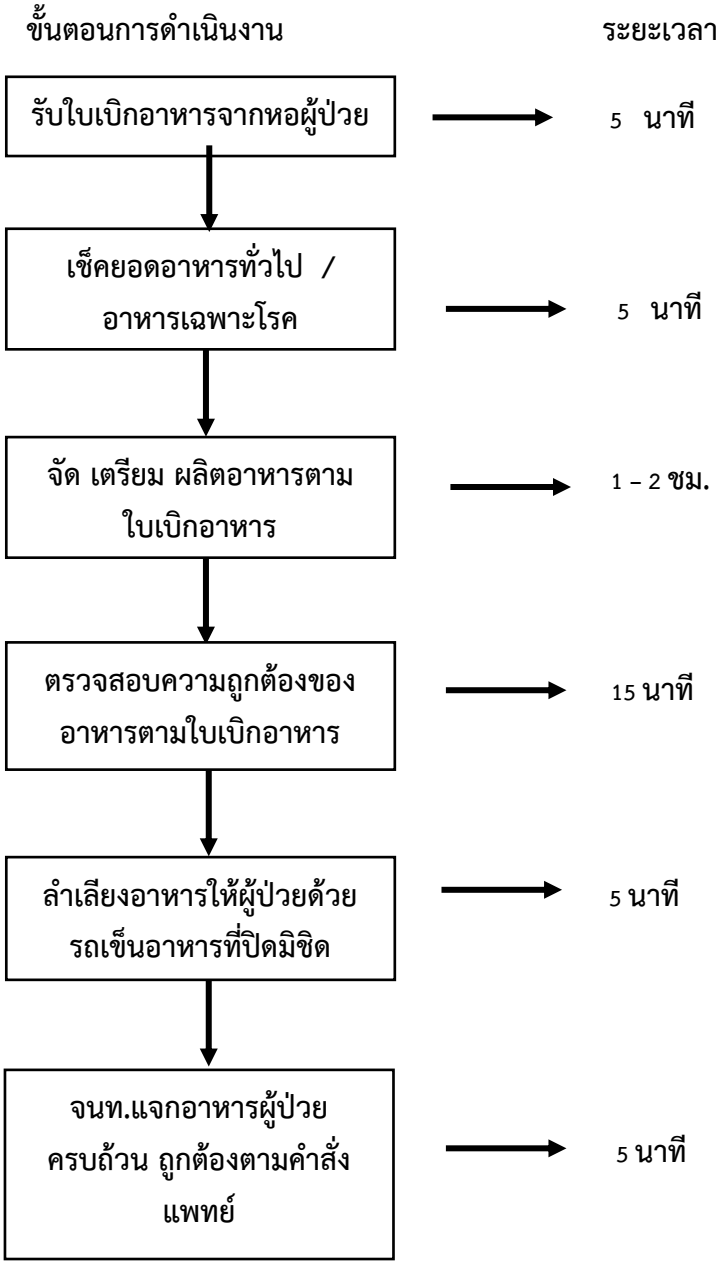
  ผู้สัมผัสอาหารหรือแม่ครัว มีหน้าที่เกี่ยวข้องในทุกขั้นตอนการปรุง การประกอบอาหาร เช่น ส่ง-รับอาหาร การเตรียม ล้างภาชนะ/วัตถุดิบ ปรุง/เสิร์ฟอาหาร ฯลฯ ดังนั้นจึงต้องมีการควบคุมและป้องกัน ดังต่อไปนี้

    - การตรวจสุขภาพ เช่น X-ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค ปีละครั้ง
    - ตรวจโรคที่ติดต่อโดยอาหารและน้ำเป็นสื่อโดยตรวจ Rectal Swab Culture หรือตรวจอุจจาระเพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหาร

และน้ำที่สำคัญ ได้แก่ Salmonella , Shigella , Vibrio Cholera , พยาธิต่างๆ ปีละครั้ง

- การรักษาความสะอาดของเสื้อผ้าและการแต่งกายของแม่ครัวที่ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ หมวก เสื้อผ้า ผ้ากันเปื้อน รองเท้า
- การรักษาความสะอาดของร่างกายสม่ำเสมอ เช่น อาบน้ำ แปรงฟัน สระผม ตัดเล็บมือสั้นเสมอ ฯลฯ เป็นต้น

Flow chart การจัดส่งอาหารให้กับหอผู้ป่วย



เอกสารอ้างอิง (Reference)

1. คู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล พิมพ์ครั้งที่ 1 . พ.ศ. 2560 หน้า 101
2. หลักการปฏิบัติด้านโภชนบำบัด พิมพ์ครั้งที่ 3 . พ.ศ.2552 หน้า 34
3. ประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหาร และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล พิมพ์ครั้งที่ 1 . พ.ศ.2556 หน้า 41-46