

รายงานการประเมินตนเอง (SAR 2020) รพ.

III-4.3 ค. อาหารและโภชนบำบัด

i. ผลลัพธ์

เป้าหมาย/ประเด็นคุณภาพที่สำคัญ : ถูกต้อง เหมาะสม ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ต่อเนื่อง

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ปี 63	ปี 64	2565 (ต.ค.-มิ.ย.)
1. อุบัติการณ์ส่งอาหารไม่ถูกต้องตามแผนการรักษา	0 ครั้ง	0	0	0
2. อุบัติการณ์การจัดอาหารไม่ตรงกับแผนการรักษาของแพทย์	0 ครั้ง	0	0	0
3. ร้อยละการจัดหาผักปลอดภัยที่ไม่ปนเปื้อนสารกำจัดศัตรูพืชมากกว่าร้อยละ 30	≥ 30 %	21	30	30
4. ผลการสุ่มตรวจพบ+	0 ครั้ง	0	0	0
5. จำนวนวัตถุติดปีกและผลไม้ ที่ตรวจพบมีการปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืช	0 ครั้ง	0	0	0
6. อุบัติการณ์การจัดอาหารไม่เพียงพอกับผู้ป่วย	0 ครั้ง	0	0	0
7. อุบัติการณ์ที่พบสิ่งแปลกปลอม ในอาหาร	0 ครั้ง	0	0	0
8. อุบัติการณ์การส่งอาหารไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด	0 ครั้ง	0	0	0
9. อุบัติการณ์การล้างภาชนะไม่สะอาด	0 ครั้ง	0	0	0
10. อุบัติการณ์การตรวจพบสัญลักษณ์ส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง	0 ครั้ง	0	0	0
11. ผลการสุ่มตรวจภาชนะและอาหารปรุงสุก โดยการเพาะเชื้อ	0 ครั้ง	N/A	0	N/A
12. ผลการดำเนินงานตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารครบตามเกณฑ์	30 ข้อ	29	29	29
13. การเจ็บป่วย/อุบัติเหตุจากการทำงานได้แก่ ลื่นล้ม มีบาดเจ็บ การปวดเมื่อยจากการทำงาน	0 ครั้ง	0	0	0
14. ร้อยละของผู้รับบริการพึงพอใจในการบริการอาหาร	≥ 80 %	84	86	88

ii. บริบท

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชยะหา เป็นโรงพยาบาลชุมชนขนาด 60 เตียง เฉลี่ยวันละ 70 คน มีบริการอาหารผู้ป่วยทุกมื้อ โดยมีการจัดอาหารผู้ป่วยทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายยาง มีนักโภชนาการให้คำปรึกษาด้านโภชนบำบัด โภชนคลินิก และมีกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงพยาบาล ตรวจสอบ กำกับ ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล

กลุ่มผู้ป่วยที่ต้องการดูแลทางโภชนาการมีความสำคัญต่อการฟื้นตัว

กลุ่มผู้ป่วยที่ต้องการดูแลทางโภชนาการเพื่อการฟื้นตัวอย่างรวดเร็ว ได้แก่ กลุ่มผู้ป่วยเวชศาสตร์ฟื้นฟู โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคไตเรื้อรัง และผู้ป่วยที่มีภาวะทุพโภชนาการ

iii. กระบวนการ

ตัวอย่างโรค (proxy disease)	การปฏิบัติที่ทำให้เกิดคุณภาพของการดูแลทางโภชนาการ
- กลุ่มโรคหลอดเลือดสมอง - กลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง - กลุ่มเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และภาวะทุพโภชนาการ	- เน้นให้ผู้ป่วยดูแลตนเอง - ใช้วิธีสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้พ่่วยด้านพฤติกรรมบริโภคเพื่อให้เข้าใจไปในทิศทางเดียวกัน โดยใช้แบบรายกลุ่มและรายบุคคล - ให้ผู้ป่วยทราบถึงปัญหาและอุปสรรคของตนเอง - ช่วยผู้ป่วยแก้ไขปัญหาหรืออุปสรรคเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามแผนการรักษาของแพทย์ - ช่วยให้ผู้ป่วยเชื่อในความสามารถของตนเองว่าปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคได้ - ช่วยให้ผู้ป่วยได้เข้าใจถึงการปรับใช้อาหารแลกเปลี่ยนในชีวิตประจำวัน - ช่วยให้ผู้ป่วยตระหนักถึงพฤติกรรมบริโภคที่มีส่วนสำคัญกับแนวทางการรักษาของแพทย์ - แจกเอกสารแผ่นพับโภชนาการแก่ผู้ป่วยแต่ละกลุ่มโรค

(1) การจัดหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐาน ระบบบริการอาหาร การป้องกันความเสี่ยง :

- เดิมระบบการส่งอาหารจะใช้วิธีการพิมพ์ใบแจ้งยอดอาหารโดยใช้โปรแกรม Microsoft Word ทำให้มีความเสี่ยงต่อการพิมพ์ประเภทอาหารผิดพลาดและทางตึกผู้ป่วยในจะต้องเดินมาให้ใบแจ้งยอดด้วยตัวเองที่งานโภชนาการ ทำให้เพิ่มระยะเวลาในการส่งต่อข้อมูลและอาจจะได้ข้อมูลที่ล่าช้า ต่อมาในปี 2562 จึงได้มีการพัฒนาระบบการส่งอาหารโดยใช้โปรแกรม HOSxP และได้เริ่มใช้เมื่อ 4 พ.ย. 2562 โดยการส่งอาหารผ่านโปรแกรม HOSxP ซึ่งทางตึกผู้ป่วยในทำการคีย์ประเภทอาหารในระบบ ซึ่งจะมีการดึงข้อมูลโรคประจำตัวผู้ป่วยที่แพทย์วินิจฉัยที่ถูกต้องและงานโภชนาการจะเป็นผู้ปริ้นท์ใบแจ้งยอดอาหารเอง โดยที่ตึกผู้ป่วยในไม่ต้องเดินมาให้ใบแจ้งยอดอาหารด้วยตัวเอง ทำให้ช่วยลดระยะเวลาในการส่งต่อข้อมูลได้รวดเร็วขึ้น

(2) การคัดกรองภาวะโภชนาการ การประเมินอย่างละเอียดเมื่อมีข้อบ่งชี้ การวางแผนและการดูแลทางโภชนาการ/โภชนบำบัดในกลุ่มผู้ป่วยสำคัญ :

- เพื่อตอบสนองต่อโอกาสพัฒนาเรื่องการคัดกรองประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วยที่นอนโรงพยาบาลยังไม่ครอบคลุมทุกราย ได้มีวางแผนการใช้ Empowerment พยาบาล/ญาติผู้ดูแลประเมินภาวะโภชนาการเบื้องต้น ส่งต่อนักโภชนาการเพื่อทำการวางแผนให้โภชนบำบัดและโภชนศึกษาแก่ญาติผู้ดูแล

(3) การให้ความรู้ด้านโภชนาการและโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและครอบครัว :

- เพื่อปรับปรุงกระบวนการให้โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยทุกรายที่มีปัญหาภาวะโภชนาการ จึงมีการประสานกับพยาบาลให้คัดกรองภาวะโภชนาการเบื้องต้นในผู้ป่วยที่มีน้ำตาลสูง ≥ 200 mg/dL ผู้ป่วยที่ควบคุมน้ำตาลไม่ได้ รวมถึงผู้ป่วยรายใหม่ ผู้ป่วยความดันโลหิตสูง $\geq 140/90$ ผู้ป่วยมีค่า GFR ระยะ 3,4,5 ผู้ป่วยที่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการ เพื่อส่งต่อนักโภชนาการให้โภชนศึกษาด้วยการให้คำปรึกษา/การให้ข้อมูลแก่ญาติและผู้ป่วย

(4) บทเรียนเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารในการผลิต จัดเก็บ ส่งมอบ จัดการของภาชนะและเศษอาหาร :

- การผลิต : เพื่อบรรลุเป้าหมายการจัดการวัตถุดิบปลอดภัย โรงพยาบาลได้มีการขับเคลื่อนให้มีวัตถุดิบอาหารปลอดภัยจากเกษตรกรในพื้นที่มาใช้ในการปรุงประกอบอาหารแต่อาจจะยังไม่ถึง100%
- ส่งมอบ : เพื่อแก้ปัญหาด้านกายศาสตร์จากการขนย้ายอาหารด้วยบริบทอาคารงานโภชนาการอยู่ในพื้นที่สูงบนเขา จึงพบปัญหาการเข็นรถขึ้นทางลาดชัน จากปัญหาดังกล่าวงานโภชนาการจึงได้มีการเปิดรถขนส่งอาหารมอเตอร์ไฟฟ้า ส่งผลให้ปี 63 สามารถแก้ปัญหาการเจ็บป่วยจากการทำงานได้อีก ทั้งยังเดิมการให้บริการอาหารผู้ป่วยใน ใช้วิธีการตักอาหารหน้าตักผู้ป่วยใน แล้วจึงแจกจ่ายอาหารแก่ผู้ป่วย โดยการตักอาหารจะอยู่ในที่โล่งไม่มีการกั้นบริเวณที่ชัดเจน ซึ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในอาหาร จากนั้นได้มีรถขนส่งอาหารมอเตอร์ไฟฟ้า จึงได้ปรับการจัดการบริการอาหารผู้ป่วยในโดยใช้วิธีการตักอาหารในโรงครัวงานโภชนาการ
- เศษอาหาร : มีการจัดการเศษอาหารอย่างเป็นระบบ โดยเศษอาหารนำไปเป็นอาหารสัตว์ เปลือกผักผลไม้เพื่อผลิตเป็นปุ๋ยหมักใช้ในการปลูกพืชผักสวนครัวทำให้มีค่าใช้จ่ายลดลง

iv. ผลการพัฒนาที่โดดเด่นและภาคภูมิใจ

- ผ่านมาตรฐานระบบบริหารจัดการเพื่อการเตรียมอาหารฮาลาลปลอดภัย (HAL-Q)
- ได้รับมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยในระดับดีมาก

- ได้ผ่านGreen and Clean ระดับดีมากPLUS

v.แผนการพัฒนา

มาตรฐาน	Score	DAI Gap	ประเด็นพัฒนาใน 1-2 ปี
73.อาหารและโภชนบำบัด	3	L,I	<ul style="list-style-type: none"> - การคัดกรองปัญหาโภชนาการในผู้ป่วยทุกรายและการบริการโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยทุกรายที่มีข้อบ่งชี้ให้ได้ 100% - พัฒนาระบบบริการคลินิกเฉพาะโรค ร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพ - พัฒนารูปแบบการให้โภชนศึกษาให้ผู้ป่วยและญาติเพื่อประสิทธิภาพในการดูแลตนเองได้อย่างถูกต้องก่อนกลับบ้าน - พัฒนาการนำข้อมูลใช้ในการดูแลผู้ป่วยให้เป็นระบบจัดทำกลุ่มกิจกรรมและประเมินผลกิจกรรมผู้ป่วยกลุ่มเป้าหมายติดตามดูแลผลสัมฤทธิ์ - พัฒนาสื่อที่ใช้ในการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการแก่กลุ่มผู้ป่วยเวชศาสตร์ฟื้นฟู กลุ่มผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง กลุ่มผู้ป่วยที่มีภาวะทุพโภชนาการ - วางแผนพัฒนาสูตรอาหารผู้ป่วยทั่วไป ผู้ป่วยเฉพาะโรค ผู้ป่วยที่ได้รับอาหารทางสายยางเพื่อให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น - ให้โภชนศึกษาในคลินิกส่งเสริมสุขภาพแก่เจ้าหน้าที่และกลุ่มเสี่ยง - มีการติดสติ๊กเกอร์บนภาชนะอาหารผู้ป่วยทุกราย