

ใบขอขึ้นทะเบียน /ปรับปรุงแก้ไข / ยกเลิก เอกสารคุณภาพ โรงพยาบาลฟากท่า

ส่วนที่ 1 ผู้เสนอขอ

วันที่เสนอ..... 15 ตุลาคม 2563

คณะกรรมการ/หน่วยงาน..... โภชนาการ

- เรื่อง  การขอขึ้นทะเบียนเอกสารคุณภาพ  การยกเลิกเอกสารคุณภาพ
- ประเภทเอกสารคุณภาพ  การขอปรับปรุงแก้ไขข้อความในเอกสารคุณภาพ
- ประเภทเอกสารคุณภาพ  นโยบายคุณภาพ(Quality Manual)  ระเบียบปฏิบัติ (Procedure Manual)
- วิธีปฏิบัติงาน (Work Instruction)  เอกสารสนับสนุน (Support Document)

เอกสารคุณภาพเรื่อง..... แนวทางการบริการอาหารฉุกเฉิน อุบัติเหตุ

รหัสเอกสารคุณภาพ..... SOP-NUT-001-00

เหตุผลการจัดทำ..... เพื่อให้การบริการอาหารฉุกเฉิน อุบัติเหตุ โดยยึดหลักการปฏิบัติงานให้เป็นแนวทางเดียวกัน

- กรณีที่เป็นเอกสารคุณภาพขึ้นทะเบียนใหม่ ได้ส่งเอกสารคุณภาพใหม่ พร้อมไฟล์ข้อมูลมาด้วย
- กรณีที่เป็นการแก้ไข/ยกเลิกเอกสารคุณภาพที่เคยทำแล้ว ได้ส่งเอกสารเดิมพร้อมกับเอกสารที่จัดทำขึ้นใหม่ มาด้วย

ลงชื่อ..... พาทิมล ทรมสุวรรณ ผู้เสนอขอ  
ตำแหน่ง..... นักโภชนาการ

ส่วนที่ 2 ผู้ตรวจสอบ

- เห็นชอบให้จัดทำเอกสาร ดำเนินการขออนุมัติ
- ไม่เห็นชอบ ส่งคืนผู้จัดทำ

เหตุผลและข้อเสนอแนะ.....

ลงชื่อ..... ผู้ตรวจสอบ  
ตำแหน่ง..... พต.มาลวิดา ๐๙ ตุลาคม ๖๓  
วันที่..... ๓๐ มี.ค. ๖๔

ส่วนที่ 3 ผู้อนุมัติ


- อนุมัติ
- ไม่อนุมัติ

เหตุผลและข้อเสนอแนะ.....

เห็นควรให้ทางคุณภาพดำเนินการต่อไป

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติ  
ตำแหน่ง..... ผู้อำนวยการโรงพยาบาลฟากท่า  
วันที่..... ๗ เม.ย ๖๔



	โรงพยาบาลฟักท่า Faktha Hospital	ฉบับที่ : A
		หน้า ๑/๓ จำนวน ๓ หน้า
ระเบียบปฏิบัติเลขที่ : SOP-NLT-001-00	วันที่เริ่มใช้ :	
เรื่อง :แนวทางการบริการอาหารถูกคน ถูกโรค	วันที่แก้ไข :	
ทีม/งาน:	ทีม/งานที่เกี่ยวข้อง : โภชนาการ, IPD	
ผู้จัดทำ :นางสาวพรพิมล พรหมสุวรรณ	ผู้อนุมัติ :แพทย์หญิงพรสวรรค์ มีชิน	

## ๑. นโยบาย

ผู้ป่วยที่เข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาลฟักท่า มีสถานะของโรคและอาการที่ต่างกัน การที่ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกคน ถูกโรค ตามแผนการรักษาของแพทย์ ช่วยให้ผู้ป่วยฟื้นฟูสภาพร่างกายได้เร็วขึ้น

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกคน ถูกโรค ๑๐๐%

๓. ขอบเขต แนวทางการบริการอาหารถูกคน ถูกโรคฉบับนี้ใช้ในโรงพยาบาลฟักท่า ของงานผู้ป่วยใน และงานโภชนาการ

## ๔. ผู้รับผิดชอบ

๔.๑ แพทย์ มีหน้าที่วินิจฉัย ประเมินและกำหนดคำสั่งอาหารตามอาการเฉพาะโรคของผู้ป่วยแต่ละราย

๔.๒ พยาบาลหัวหน้าเวร มีหน้าที่รับคำสั่งอาหารจากแพทย์ และคีย์คำสั่งอาหารในโปรแกรม HOSxp

๔.๓ นักโภชนาการ มีหน้าที่รับคำสั่งอาหาร ทวนสอบคำสั่งอาหารกับโรคประจำตัว หรืออาการสำคัญของผู้ป่วยผ่านประวัติผู้ป่วยในระบบ HOSxp หรือทวนสอบผ่านโทรศัพท์กับพยาบาลผู้ป่วยใน ปรี้นคำสั่งอาหารและสติ๊กเกอร์ติดถาดอาหาร

๔.๔ เจ้าหน้าที่บริการอาหาร มีหน้าที่รับคำสั่งอาหาร ทวนสอบคำสั่ง จำนวนถาดอาหารผ่านการโทรศัพท์กับพยาบาลผู้ป่วยใน ปรี้นคำสั่งอาหารและสติ๊กเกอร์ติดถาดอาหาร ประกอบอาหารตามคำสั่งแพทย์ นำส่งอาหารไปยังหอผู้ป่วย รับการตรวจสอบจากพยาบาลเวร และนำอาหารเสิร์ฟแก่ผู้ป่วย

๔.๕ พยาบาลเวร มีหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของอาหารก่อนนำเสิร์ฟอาหาร

## ๕. คำนิยามศัพท์

การบริการอาหารถูกคน ถูกโรค คือ การที่ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกต้องตามอาการที่มารักษา รวมถึงผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวต้องได้รับอาหารเฉพาะโรคที่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์

โรคเบาหวาน           ลดอาหารหวานจัด ลดแป้ง น้ำตาล

โรคความดันโลหิตสูง   อาหารลดเค็ม

โรคไตเรื้อรัง           อาหารลดเค็ม โปรแตสเซียม กรณีผู้ป่วยฟอกไต อาหารโปรตีนสูง จำกัดน้ำ

โรคหลอดเลือดสมอง   อาหารลดหวาน เค็ม มัน

โรคไข้เลือดออก       งดอาหารสีดำ แดง น้ำตาล

โรคCOVID๑๙         ตามอาการ เช่น เจ็บคอ ไอ อาหารอ่อนลดมัน

ระเบียบปฏิบัติเลขที่ : SOP- NUT-001-00	หน้า : ๒/๓
เรื่อง : แนวทางการบริการอาหารถูกคน ถูกโรค	

โรคหลอดเลือดหัวใจตีบตัน	อาหารลดหวาน เค็ม มัน
ภาวะหัวใจห้องบนสั่นพลิ้ว	อาหารลดวิตามินเคสูง วิตามินอีสูง ชিং กระเทียม
โรคถุงลมโป่งพอง	อาหารลดแป้ง ลดหวาน เค็ม มัน
โรคตับ	อาหารลดมัน
โรคเกาต์	สัตว์ปีก หน่อไม้ ผักยอด หอย ถั่วต่างๆ น้ำต้มกระดูก
โรคมะเร็ง	อาหารพลังงานสูง โปรตีนสูง ผักผลไม้ ๕ สี (อาหารอาจขึ้นอยู่กับชนิดของโรคมะเร็ง)
วินโรค	อาหารลดมัน อาหารกึ่งสำเร็จรูป
ไขมันในเลือดสูง	อาหารลดมัน
โรคกระเพาะอาหาร	อาหารอ่อน ลดเค็ม เปรี้ยว เผ็ด
ไข้หวัด	อาหารอ่อน ลดมัน
หลังคลอด	อาหารกระตุ้นน้ำนม (หัวปลี ฟักทอง กระเพรา ชিং มะละกอ)

## ๖.แนวทางการปฏิบัติ

๑. พยาบาลหัวหน้าเวร รับคำสั่งอาหารจากแพทย์ และคีย์คำสั่งอาหารในโปรแกรม HOSxp
๒. นักโภชนาการ/เจ้าหน้าที่บริการอาหาร รับคำสั่งอาหารผ่านระบบโปรแกรม HOSxp ทวนสอบคำสั่งอาหารกับโรคประจำตัว หรืออาการสำคัญของผู้ป่วยผ่านประวัติผู้ป่วยในระบบ HOSxp หรือทวนสอบผ่านโทรศัพท์กับพยาบาลผู้ป่วยใน ปรี้นคำสั่งอาหารและสติ๊กเกอร์ติดถาดอาหาร เวลาในการรับคำสั่งอาหาร มือเช้า ๐๗.๐๐น. มือกลางวัน ๑๑.๐๐น. มือเย็น ๑๖.๐๐น.
๓. เจ้าหน้าที่บริการอาหาร ประกอบอาหารตามคำสั่งแพทย์
๔. นักโภชนาการทำการตรวจสอบความถูกต้องอาหาร ตามสติ๊กเกอร์บ่งชี้ที่ติดกับถาดอาหาร
๕. เจ้าหน้าที่บริการอาหารนำส่งอาหารไปยังหอผู้ป่วย เวลาในการนำส่งอาหารผู้ป่วย มือเช้า ๐๗.๓๐น.-๐๘.๐๐น. มือกลางวัน ๑๑.๓๐น.-๑๒.๐๐น. มือเย็น ๑๖.๓๐น.-๑๗.๐๐น.
- ๖.พยาบาลเวรตรวจสอบความถูกต้องอาหาร ตรวจสอบการนำอาหารเสิร์ฟให้ถูกคน
- ๗.เจ้าหน้าที่บริการอาหารนำอาหารเสิร์ฟแก่ผู้ป่วย โดยการสอบถาม ชื่อ นามสกุล โรคประจำตัว กรณีผู้ป่วยไม่รู้สีกตัวญาติช่วยยืนยัน
- ๘.ยืนยันการจ่ายอาหารในระบบ HOSxp
- ๙.เจ้าหน้าที่บริการอาหารเก็บถาดอาหารใส่กล่องเก็บถาดอาหารใช้แล้ว นำไปทำความสะอาดที่โรงครัว เวลาในการเก็บถาดอาหาร มือเช้า ๐๘.๐๐น. มือกลางวัน ๑๓.๐๐น. มือเย็น ๑๘.๐๐ น.

ระเบียบปฏิบัติเลขที่ : SOP-NLT-001-00

หน้า : ๓/๓

เรื่อง : แนวทางการบริการอาหารถูกคน ถูกโรค

กรณีระบบเทคโนโลยีสารสนเทศไม่สามารถใช้งานได้ ทำการรับยอดอาหารด้วยวิธีจำบันทึกข้อมูลที่หอผู้ป่วยใน  
๗.เครื่องชี้วัดคุณภาพ

ร้อยละของผู้รับบริการอาหารที่ได้รับอาหารผิดคน ผิดโรค