

ข้อมูลสำคัญของหน่วยงาน (Unit Profile)

ชื่อหน่วยงาน

งานบริการอาหารและโภชนาการ ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลปากพูนัง

เจตจำนง/ความมุ่งหมาย (Purpose)

ให้บริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด และหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้รับบริการ มีสถานะโภชนาการที่ดี และบรรเทาอาการเจ็บป่วยโดยเร็ว

ขอบเขตบริการ

- จัดหาวัสดุ เตรียม ผลิต ประกอบอาหารและจัดบริการอาหารแก่ผู้ป่วยพิเศษและสามัญ วันละ 50-80 ราย
- ให้บริการอาหารเฉพาะโรคกับผู้ป่วย วันละ 20-30 ราย
- ให้บริการอาหารทางสายให้อาหาร วันละ 5-10 ราย
- แนะนำเผยแพร่ความรู้แก่ผู้ป่วยนอก ผู้ป่วยใน และผู้ที่สนใจในด้านโภชนาการและ โภชนบำบัด

ความต้องการของผู้รับบริการ

ผู้รับบริการ	ความต้องการ
- ผู้ป่วยทั่วไป	<ul style="list-style-type: none">- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย- ต้องการอาหารในปริมาณที่เพียงพอ- ต้องการอาหารส่งตรงตามเวลาที่เหมาะสม- บริการดี แต่งกายสะอาด- ต้องการอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่ครบถ้วน
- ผู้ป่วยเฉพาะโรค	<ul style="list-style-type: none">- ต้องการอาหารที่มีคุณค่าอาหารครบถ้วน- ต้องการอาหารที่ถูกต้อง ถูกคน ถูกโรค
- ญาติผู้ป่วย	<ul style="list-style-type: none">- ต้องการอาหารในปริมาณที่เพียงพอ- บริการดี แต่งกายสะอาด- ต้องการอาหารที่มีความแตกต่างระหว่างผู้ป่วยพิเศษและสามัญ- ผู้บริการอาหารมีอธยาศัยดี

ความต้องการของผู้ร่วมงานในโรงพยาบาล

ผู้ร่วมงาน	ความต้องการ
<ul style="list-style-type: none"> - ผู้บริหาร - แพทย์ - พยาบาลประจำตึกผู้ป่วย - การเงิน - เจ้าหน้าที่งานบริการอาหาร - ฝ่ายสุขาภิบาล - พยาบาลผู้ป่วยนอก - งานธุรการ - งานพัสดุ - งานช่างซ่อมบำรุง 	<ul style="list-style-type: none"> - ต้องการความถูกต้อง - ต้องการความประหยัด - ไม่มีข้อร้องเรียน - ต้องการให้อาหารถูกต้องตามแผนการรักษา - ต้องการความถูกต้องของอาหารตรงตามใบเบิก - ต้องการอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด - ความสะอาดของอาหารและภาชนะใส่อาหาร - ต้องการอาหารถูกต้อง ถูกคน ถูกโรค - ต้องการเอกสารในการเบิกจ่ายเงินที่ถูกต้อง ครบถ้วน ตรงตามเวลา - ต้องการอาหารที่สด สะอาด - ต้องการความเท่าเทียม - ต้องการความสะอาด - ไม่ต้องการให้มีสัตว์เลี้ยง เช่น แมว สุนัข - ให้ความร่วมมือในการตรวจทางสุขาภิบาล เบื้องต้นในการหาเชื้อ โคลิฟอร์ม ในอาหารใน ผู้สัมผัสอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้ - ให้ความร่วมมือในการเผยแพร่ความรู้ด้าน โภชนาการ โภชนบำบัดในคลินิกผู้ป่วย เบาหวานและคลินิกความดันโลหิตสูง - มีการเซ็นรับหนังสือที่ถูกต้อง ครบถ้วน เช่นการ ไปอบรม เอกสารต่างๆที่ส่งถึงหน่วยงาน - มีการส่งใบลาที่ถูกต้อง ตรงตามที่กำหนดเวลา - ส่งใบเบิกพัสดุที่ถูกต้อง ตรงตามที่กำหนดเวลา - เขียนรายงานการเบิกที่ชัดเจน - ต้องการใบส่งซ่อมที่ถูกต้อง ตรงตามความเป็นจริง

เป้าหมาย (goal)

- มีการบริการอาหารที่สะอาด
- มีการบริการอาหารที่ปลอดภัย
- มีการบริการอาหารที่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์
- มีการบริการอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด
- ผู้รับบริการพึงพอใจ

เครื่องชี้วัด

เครื่องชี้วัด	เป้าหมาย	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
1. อัตราความถูกต้องของการจัดบริการอาหาร ผู้ป่วยถูกคน ถูกโรค	100 %	97	97	95	95	97
2. ร้อยละการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	100 %	100	100	100	100	100
3. ร้อยละการตรวจสอบสารห้ามใช้ในอาหาร ผ่าน เกณฑ์อาหารปลอดภัย	100 %	100	100	100	100	100
4. สอนและสาธิตการผลิตอาหารทางสายให้ อาหารแก่ญาติผู้ป่วย	ราย	118	117	90	80	135
5. ร้อยละของผู้รับบริการพึงพอใจในการบริการ อาหาร	80 %	84.77	87.19	93.48	83.25	79.44
6. ร้อยละของผู้รับบริการได้รับอาหารตรงเวลา	100%	100	97.5	93.33	93.33	85.83
7. จำนวนคำร้องเรียนในเรื่องพฤติกรรมกร บริการ	<3ครั้ง/ เดือน	0	1	0	0	0
8. อุบัติการณ์ผู้ป่วยท้องเสียจากการรับประทาน อาหารของโรงพยาบาล	0 ราย	0	0	0	0	0

จุดเน้นในการพัฒนา

- ผู้ป่วยได้รับอาหารที่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ ถูกต้อง ถูกคน ถูกโรค
- ผู้ปฏิบัติที่เตรียม ผลิตอาหาร และประกอบอาหารมีการปฏิบัติตัวที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
- ผู้ป่วยได้รับอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด
- อาหารมีรสชาติอร่อย
- ผู้ป่วยมีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องในเรื่องอาหารเฉพาะโรค
- ปริมาณอาหารเพียงพอตามมาตรฐานที่กำหนด
- มีการแยกภาชนะผู้ป่วยที่ติดเชื้อ และ โรคติดต่อ
- เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานมีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งทุกคน

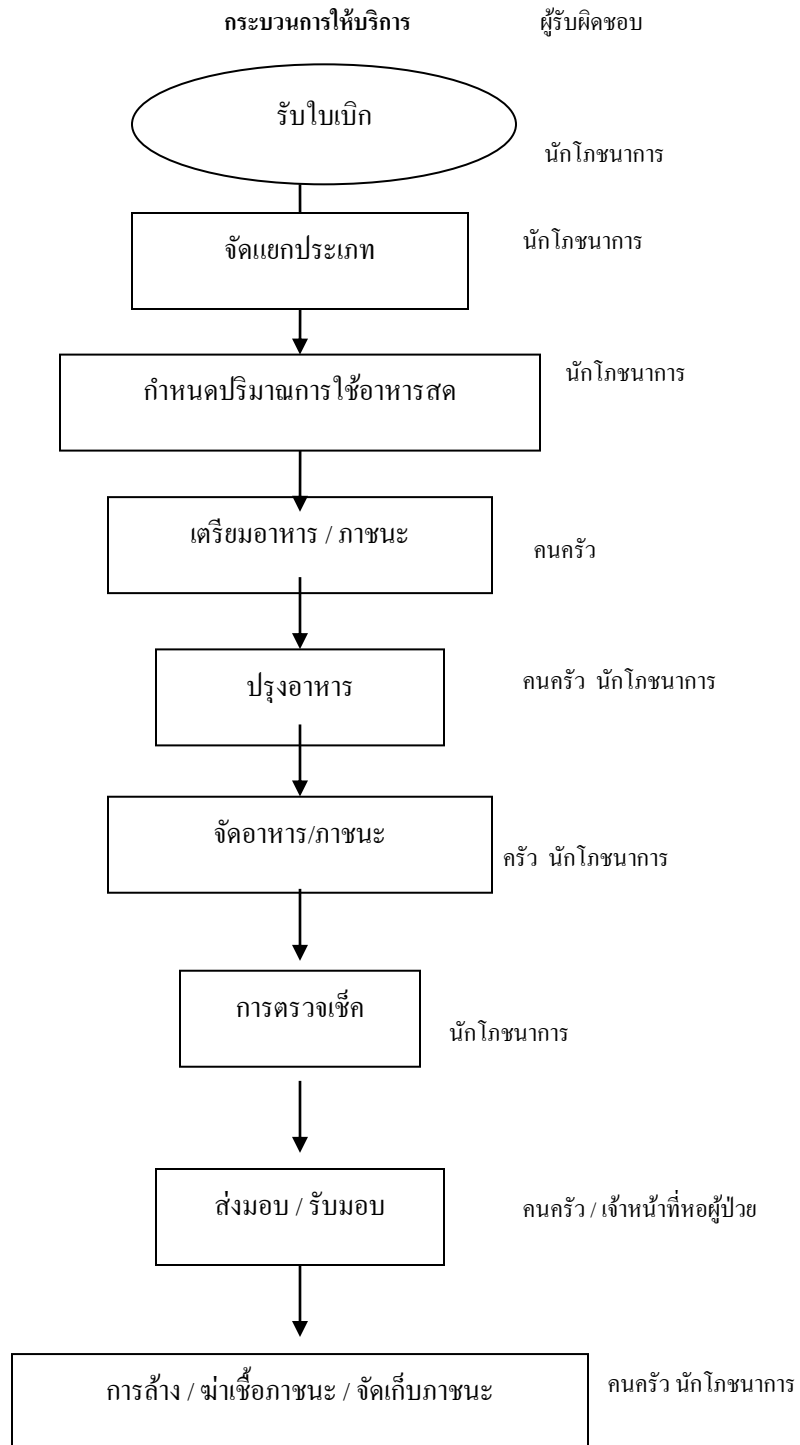
วัตถุประสงค์ของแผนปฏิบัติงาน

วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ระดับที่ปฏิบัติได้
1. ผู้รับบริการได้รับอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดตรงตามใบเบิก 1.1 กำหนดปริมาณอาหาร/สัดส่วน และสารอาหารให้ผู้ป่วยตามมาตรฐานโภชนาการ 1.2 ดัดแปลงอาหารให้ตรงกับโรคและผู้ป่วยยอมรับได้ 1.3 ตรวจเช็คอาหารก่อนนำส่ง 1.4 ติดตามผลการให้บริการและกระบวนการทำงาน ต่างๆ เพื่อป้องกันความเสี่ยง	1.ร้อยละการจัดบริการอาหารถูกต้องตรงตามใบเบิก	100%	97%

วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ระดับที่ปฏิบัติได้
2. ผู้รับบริการได้รับอาหารที่สะอาดปลอดภัย	1. ร้อยละ การตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะมือผู้สัมผัสอาหาร โดยการสุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยา SI ₂ เดือนละ 1 ครั้ง	100%	100%
2.1 เฝ้าระวังการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหาร / ภาชนะมือผู้สัมผัสอาหาร โดยการสุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยา SI ₂ เดือนละ 1 ครั้ง	1. ร้อยละการตรวจสารห้ามใช้ในอาหารสด อาหารแปรรูป โดยการสุ่มตรวจห้ามใช้ต่าง ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐาน สารอาหารปลอดภัย ปีละ 3 ครั้ง	100%	100%
2.2 เฝ้าระวังสารปนเปื้อน สารห้ามใช้ในอาหารสด อาหารแปรรูป โดยการสุ่มตรวจห้ามใช้ต่าง ๆ ตามเกณฑ์มาตรฐาน สารอาหารปลอดภัย ปีละ 3 ครั้ง	3. ผลการประเมินมาตรฐานงานสุขาภิบาล ผ่านเกณฑ์ตามที่กรมอนามัยกำหนด	100%	95%
2.3 ประเมิน / ติดตามการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด	1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้บริการ	80%	79.44%
3. จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. ร้อยละการตรวจสุขภาพประจำปีของเจ้าหน้าที่ทุกคน	100%	100%
4. ตรวจสอบสุขภาพประจำปีของเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานทุกคน			

วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ระดับที่ปฏิบัติได้
5. ผู้รับบริการได้รับการแนะนำและ รับรู้ข่าวสารด้าน โภชนาการและ อาหารบำบัดโรค		100%	100%
5.1 ผู้ป่วยใน เยี่ยมติดตามการให้บริการ อาหารและให้ข้อมูลข่าวสาร ด้านอาหาร / โภชนาการ และ โภชนบำบัด แก่ผู้ป่วยและ ญาติ สัปดาห์ละ 2 ครั้ง พร้อมมีแผ่นพับประกอบ แนะนำเรื่องอาหารเฉพาะโรค ต่างๆ เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต	ร้อยละการให้ คำปรึกษาตามแผนงาน ที่กำหนด (สัปดาห์ละ 2 ครั้ง)	80%	75%
5.2 ผู้ป่วยนอก จัดทำแผนให้ความรู้ให้ คำแนะนำผู้ป่วยด้านอาหาร โภชนาการและ โภชนบำบัด ใน คลินิกต่างๆ - คลินิกอายุรกรรม เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคไต ทุกวันจันทร์ วันพุธ วันพฤหัสบดี วันศุกร์ ตั้งแต่ เวลา 09.30น. - คลินิก COPD ทุกวันอังคาร	ร้อยละการให้ คำปรึกษาแก่ผู้ป่วย นอกในคลินิกต่าง ๆ ตามแผนงานที่กำหนด (8 ครั้ง / เดือน)	80%	75%

กระบวนการทำงานและโอกาสพัฒนา



วิเคราะห์โอกาสพัฒนา

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
<p>1. รับใบสั่งอาหารจาก ตึกผู้ป่วย</p>	<p>1. ผู้ป่วยได้รับอาหารครบตามจำนวน และเพียงพอ</p>	<p>ความเสี่ยง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จ่ายอาหารให้ผู้ป่วยผิดพลาด 2. อาหารผู้ป่วยไม่พอกินและไม่ได้ รับอาหาร 3. อาหารเหลือทิ้งมาก <p>ปัญหา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใบยอดอาหารไม่ตรงกับจำนวน ผู้ป่วย <ul style="list-style-type: none"> - เขียนยอดมาไม่ครบ - ชนิดอาหารเปลี่ยนแปลง กะทันหัน - มีผู้ป่วยรับใหม่ขณะกำลังจ่าย อาหาร 2. เจ้าหน้าที่ให้บริการเช็คยอด ไม่ตรงตามคำสั่งแพทย์ <ul style="list-style-type: none"> - คนรับใบยอดกับคน เตรียม และคนจัดไม่ใช่คนเดียวกัน - อ่านชนิดอาหารผิดพลาด <p>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ก่อนรับใบยอดลงมาให้ตรวจเช็ค กับทางตึกผู้ป่วยก่อน 2. ทำอาหารเพื่อขึ้นไป อาหาร ธรรมดา 3 ที่ อาหารอ่อน 3 ที่

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
2. การจัดซื้อ	2. มีวัสดุในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ ที่ดี และครบตามจำนวนที่ต้องการ	<p>และให้ข้าวต้มสำหรับผู้ป่วยที่ไม่มีในใบสั่งยอด</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. ปรับระบบงานให้คนเก็บยอดเป็นผู้จัดเตรียมอาหาร 4. โทรเช็คยอดกับทางตีก่อนนำอาหารขึ้นมาบริการ 5. จัดประชุมหารือร่วมกับเจ้าหน้าที่ในตึกเพื่อหาแนวทางแก้ไขและตั้งแบบฟอร์มการส่งอาหารให้ชัดเจน <p>ความเสี่ยง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารไม่สะอาดมีสิ่งปนปลอมหรือพบสิ่งแปลกปลอมจากแหล่งผลิต เช่น สารเคมี สารปรุงแต่งต่างๆ 2. วัสดุคิบอาหารมีไม่พอ 3. มีวัสดุคิบอาหารเหลือมาก <p>ปัญหา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สั่งโดยผู้รับเหมาประมาณการอาหารสดมาส่ง 1 ครั้ง / วัน 2. การสั่งอาหารไว้ล่วงหน้าเมื่อมียอดเปลี่ยนแปลงกะทันหันทั้งเพิ่มและลดทำให้อาหารกับจำนวนผู้ป่วยคลาดเคลื่อนไม่ตรงกัน

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
3. การเตรียมและ การผลิต	3. ผู้รับบริการได้รับอาหารที่สะอาด ถูกหลักโภชนาการ สุขภาพดี อาหารและถูกกับโรคของผู้ป่วย และได้รับอาหารครบตามจำนวน ในใบคำสั่งอาหาร	<p>3. ตลาดอยู่ไกลจะเพิ่มหรือลดโดย แรงดันลำบาก</p> <p><u>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำมาตรฐานของวัตถุดิบ อาหาร 2. การสั่งซื้อจะระบุลักษณะของ วัตถุดิบอย่างควรจะเป็นตาม มาตรฐานของวัตถุดิบ 3. มีการตรวจรับและตรวจเช็ค วัตถุดิบก่อนนำมาผลิต 4. เช็ดยอดผู้ป่วยก่อนสั่งอาหาร เพื่อให้จำนวนผู้ป่วยกับอาหาร คลาดเคลื่อนกันน้อยที่สุด 5. เมื่อวัตถุดิบอาหารไม่พอจะซื้อ เพิ่มที่ร้านค้าย่อยใกล้ที่สุด (แต่ ราคาจะสูงกว่า) 6. ถ้ามีวัตถุดิบเหลือจะดัดแปลงไว้ ในมือต่อไป 7. สั่งวัสดุอาหารแห้งที่เก็บไว้ได้ นานมาสำรองไว้ <p><u>ความเสี่ยง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารไม่ตรงและไม่ครบตาม จำนวน 2. อาหารรสชาติไม่ดีไม่น่า รับประทาน 3. อาหารไม่สะอาดมีสิ่งปลอมปน ในอาหาร

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
		<p>4. เจ้าหน้าที่ได้รับบาดเจ็บจากการปฏิบัติงาน เช่น ถูกของมีคมบาด ลื่นหกล้ม ถูกความร้อนลวก ปวดหลังเคล็ดขัดยอก</p> <p>ปัญหา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เจ้าหน้าที่ผลิตอาหารไม่หยุด ผู้ป่วยบางครั้งจะลืมหลิตชนิดอาหารบางอย่างไป โดยเฉพาะอาหารเฉพาะโรค 2. ประงไม่ถูกวิธี และไม่ถูกขั้นตอน ไม่ได้ชิม 3. ขั้นตอนในการประกอบอาหารไม่รอบคอบทำความสะอาดไม่ดีพอ และมักง่ายรีบเร่งผลิตอาหารโดยไม่คำนึงถึงความสะอาด 4. เจ้าหน้าที่เตรียมและปรุงอาหารแต่งกายไม่เหมาะสมกับหน้าที่ เช่น ไม่สวมหมวก ผ้ากันเปื้อน และทำความสะอาดร่างกายไม่ดีพอ 5. เกิดจากความประมาทของเจ้าหน้าที่ การทำงานผิดขั้นตอน และรีบเร่งเกินไป

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
4. การบริการ	<p>4. ผู้ป่วยได้รับความสะดวกในการรับประทานอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผู้รับบริการพึงพอใจกับปริมาณและคุณค่าของอาหาร - ผู้รับบริการพึงพอใจกับการให้บริการของเจ้าหน้าที่ 	<p><u>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ให้อ่านยอดผู้ป่วยบนบอร์ดก่อนลงมือทำอาหารและหลังทำอาหารให้ตรวจสอบก่อนเพื่อความแน่ใจว่าไม่ลืมหืม 2. จัดหามาตรฐานและขั้นตอนการประกอบอาหารและช่วยกันชิม 3. จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานและให้ความรู้ขั้นตอนการผลิตอาหาร 4. ตั้งกฎระเบียบไว้เป็นแนวทางปฏิบัติงาน เช่น <ul style="list-style-type: none"> - แม่ครัวต้องสวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน - การล้างมือก่อนและหลังทำอาหาร 5. ให้ใช้สมาธิในการทำงานและจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานมาให้อ่านศึกษาพร้อมปฏิบัติตามขั้นตอนและติดย่าบอกระหว่าง <p><u>ความเสี่ยง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ครบ 2. ผู้ป่วยได้รับอาหารผิด 3. ผู้ป่วยอาจติดเชื้อจากการให้บริการเช่นท้องเสีย 4. เจ้าหน้าที่อาจติดเชื้อจากผู้ป่วย 5. ผู้ป่วยไม่พึงพอใจในพฤติกรรมบริการของเจ้าหน้าที่

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
		<p>ปัญหา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เขียนใบสั่งอาหารไม่ครบไม่ตรงและไม่ถูกต้อง <ul style="list-style-type: none"> - ไม่เขียนแยกประเภทอาหารให้ชัดเจน - ผู้ป่วยรับใหม่ไม่ได้แจ้งยอดให้ทราบ - ชนิดอาหารผู้ป่วยเปลี่ยนแปลงไม่ได้แจ้งให้ทราบ 2. เจ้าหน้าที่ส่งอาหารสับสนในใบสั่งอาหารเอง 3. ไม่ได้ติดป้ายอาหารให้ชัดเจนผู้ส่งอาหารจะส่งไม่ถูก 4. เจ้าหน้าที่บริการแต่งกายไม่สะอาดและไม่ครบ เช่น หมวก ผ้ากันเปื้อน และรองเท้าว 5. เจ้าหน้าที่ไม่ทราบว่าผู้ป่วยมีโรคติดต่อ 6. เจ้าหน้าที่เหนื่อยจากการรีบเร่งปฏิบัติงานให้เสร็จทันเวลาทำให้ในเวลาบริการจะดูเหนื่อยล้าเหมือนไม่ตั้งใจทำงาน

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
		<p><u>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จัดประชุมหารือร่วมกับเจ้าหน้าที่ในตึกเพื่อหาแนวทางแก้ไขและทำแบบฟอร์มการสั่งอาหารให้ชัดเจน เช่น <ul style="list-style-type: none"> - เขียนจำนวนผู้ป่วยให้ครบ - เขียนแยกประเภทอาหารให้ชัดเจน - โทรเช็คยอดผู้ป่วยก่อนนำอาหารขึ้นมารับบริการเพื่อมิยอดผู้ป่วยเปลี่ยนแปลง 2. ติดป้ายอาหารให้ชัดเจน 3. ตรวจสอบเช็คอาหารให้ถูกต้องตามใบสั่งก่อนส่งบริการผู้ป่วย 4. ให้ความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและตั้งเป็นกฎระเบียบ เช่น <ul style="list-style-type: none"> - แต่งกายให้สะอาด ใส่หมวกผ้ากันเปื้อน รองเท้าหุ้มส้น - ล้างมือก่อนและหลังให้บริการ - เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสุขภาพประจำปี ปีละ 1 ครั้ง 5. ให้ใส่ Mask ขณะบริการผู้ป่วยในช่วงมีโรคติดต่อใช้ภาชนะแยกสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคติดต่อเพื่อแยกทำความสะอาดและควรสอบถามจากเจ้าหน้าที่ในตึกก่อนด้วย

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
5.เก็บล้างทำความสะอาด	5.มีภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาดพร้อมใช้งานอยู่เสมอ	<p>6. อบรมติกรมบริการให้กับเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - เข้าร่วมอบรมกับของโรงพยาบาล - อบรมในช่วงประชุมประจำเดือน - จัดบุคคลกรให้เหมาะสมกับงาน <p>ความเสี่ยง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ถาดอาหารตกค้างมีมดแมลงขึ้น 2. ภาชนะสูญหาย 3. ภาชนะไม่สะอาด <p>ปัญหา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ป่วยไม่ยอมรับประทานอาหารในเวลาที่กำหนดให้เก็บถาดไว้ นำมาคืนนอกเวลาทำการ 2. เจ้าหน้าที่ไม่ได้เช็คภาชนะก่อนและหลังให้บริการและไม่ใส่ใจที่จะนับหรือติดตาม 3. รีบเร่งทำความสะอาดจนไม่เป็นไปตามขั้นตอน <p>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ถ้าผู้ป่วยยังไม่คืนถาดอาหารตามเวลาที่กำหนดให้แจ้งเจ้าหน้าที่ในตึกทราบ ให้เจ้าหน้าที่ในตึกช่วยเก็บถาดไว้และมาเก็บในเวลาบริการครั้งต่อไป

กระบวนการ	เป้าหมาย / คุณค่า	ความเสี่ยง / ปัญหา / โอกาสพัฒนา
6. เผยแพร่ความรู้	6. ผู้รับบริการได้รับความรู้เรื่องอาหารแล้วนำไปเป็นแนวทาง ปฏิบัติ	<p>2. เจ้าหน้าที่บริการส่งอาหารให้เช็ดภาชนะก่อนและหลังบริการและจัดทำสมุดลงบันทึกทุกครั้งพร้อมทั้งติดตาม</p> <p>3. ให้ความรู้วิธีการทำความสะอาดภาชนะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แยกทำความสะอาดภาชนะ - ทำตามขั้นตอน วิธีการทำความสะอาด - ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม <p>ความเสี่ยง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำได้ไม่ครอบคลุมทุกราย - เมื่อกลับจากโรงพยาบาลแล้วก็จะสัมผัสด้วยนิสัยการบริโภคเหมือนเดิม <p>โอกาสพัฒนา / แนวทาง</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำเอกสารแจกประกอบคำแนะนำ

แนวทางการป้องกันความเสี่ยงที่สำคัญ

ความเสี่ยง	แนวทางป้องกัน/หลีกเลี่ยง
<p>1. <u>ด้านคลินิกบริการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - แจกอาหารผิดคน โดยเฉพาะผู้ป่วยที่รับประทานอาหารเฉพาะโรค - ผู้ป่วยได้รับอาหารไม่ตรงตามคำสั่งแพทย์ - ชนิดอาหาร รสชาติไม่ถูกใจผู้ป่วย 	<ul style="list-style-type: none"> - พยาบาลประจำตึกต้องเขียนใบเบิกอาหารตามแพทย์สั่งอย่างละเอียด และช่วยในการตรวจสอบความถูกต้องในการบริการอาหาร - ก่อนเตรียมอาหารต้องตรวจสอบใบเบิกอาหารจากตึกผู้ป่วยในและตึกคลอด - ถ้ามีชนิดอาหารเปลี่ยนแปลงให้พยาบาลประจำตึกช่วยโทรแจ้งให้ทราบ - จัดทำบัตรติดถาดอาหารเฉพาะโรคทุกถาด - กำหนดให้บัตรอาหารมีรายละเอียดดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> * ชื่อ-สกุล * ตึกผู้ป่วย * เติง * ชนิดอาหาร - ก่อนส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยเฉพาะโรคต้องยืนยันตัวผู้ป่วยโดยสอบถามชื่อ-สกุล ถูกต้องก่อนส่งอาหารให้ผู้ป่วย - กรณีที่อ่านไม่ชัดก็จะโทรถามตึกผู้ป่วย - ผู้ส่งอาหาร โทรเช็คยอดกับทางตึกผู้ป่วยก่อนนำอาหารขึ้นมารับบริการ - มีการตรวจเช็คถาดอาหารให้ตรงกับใบเบิกก่อนรับ – ส่ง ทุกครั้ง - เตรียมวัสดุในการประกอบอาหารแต่ละอย่างให้พร้อม และนักโภชนาการจะต้องตรวจสอบอาหารทุกครั้งก่อนบริการ - ผู้ปรุงอาหารจะต้องมีความรู้ และประการณ์พอสมควร

ความเสี่ยง	แนวทางป้องกัน/หลีกเลี่ยง
<p>2. <u>ด้านสิทธิผู้ป่วยและจริยธรรม</u></p> <p>- ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารครบทุกวัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำแนวทางที่ชัดเจนในการสั่งอาหารร่วมกับงานผู้ป่วย <ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ป่วยที่ต้องทานอาหารมือเช้าต้องแจ้งล่วงหน้าก่อนเวลา 06.30 น. ● ผู้ป่วยที่ต้องทานอาหารมือเที่ยงต้องแจ้งล่วงหน้าก่อนเวลา 10.30 น. ● ผู้ป่วยที่ต้องทานอาหารมือเย็นต้องแจ้งล่วงหน้าก่อน เวลา 14.30 น. - มีการกำหนดเวลาบริการอาหาร โดยให้จัดส่งอาหารออกจากฝ่ายโภชนาการ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ● อาหารมือเช้า เวลาส่ง 07.00 – 08.00 น. ● อาหารมือเที่ยง เวลาส่ง 11.15 – 12.00 น. ● อาหารมือเย็น เวลาส่ง 15.45 – 16.00 น. - ผู้บริการอาหารเพิ่มความละเอียดรอบคอบเวลาแจกอาหาร โทรศัพท์เช็คยอดผู้ป่วยซ้ำก่อนนำอาหารไปบริการผู้ป่วย - เพิ่มการประสานงานกับตึกผู้ป่วยมากขึ้นในกรณีที่มีผู้ป่วยมีการเพิ่มหรือลด
<p>3. <u>ด้านวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารผู้ป่วย</u></p> <p><u>ปนเปื้อนสารห้ามใช้ ดังนี้</u></p> <p>ฟอร์มาลิน</p> <p>ยาฆ่าแมลง</p> <p>สารกันรา</p> <p>สารฟอกขาว</p> <p>สารเร่งเนื้อแดง</p> <p>สารบอแรกซ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานในการเตรียมอาหาร เช่น การล้างผัก ทำอย่างไรให้ปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง - มีการตรวจฝ้าระวัง โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจสอบสารห้ามใช้ปีละ 3 ครั้ง - กรณีพบสารห้ามใช้แจ้งผลการตรวจให้เจ้าหน้าที่และผู้อำนวยการวัตถุดิบรับทราบ เพื่อปรับเปลี่ยนแหล่งจัดซื้อและปฏิบัติตามขั้นตอนการล้างเพื่อลดสารปนเปื้อนอย่าง

ความเสี่ยง	แนวทางป้องกัน/หลีกเลี่ยง
	เครื่องครัว - หลีกเลี่ยงวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงสูง เลือกใช้ ผักพื้นบ้านแทน
4. ด้านการติดเชื้อ - ผู้ป่วยเกิดอาการท้องเสียจากการรับประทานอาหารของโรงพยาบาล - สิ่งปนเปื้อนในอาหาร - เจ้าหน้าที่แพร์เชื้อให้ผู้ป่วย	- ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารทุกคนควรตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัย ของอาหารทุกขั้นตอน ในการเตรียมประกอบอาหาร และบริการอาหาร - ต้องตรวจสอบวัตถุดิบ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพ - ขั้นตอนการเตรียม การล้าง และการประกอบอาหาร จะต้องถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล - เจ้าหน้าที่บริการอาหารแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล - จัดทำคู่มือปฏิบัติในเรื่องการเตรียม การล้าง และการประกอบอาหารที่ถูกต้องวิธี - อาหารที่ผ่านกระบวนการ การเตรียม ล้าง และปรุงสุกแล้วจะต้องอยู่ในห้องปรุงอาหารซึ่งสามารถป้องกันแมลงวันได้ - กรณีเจ้าหน้าที่ที่มีปัญหาด้านสุขภาพ เช่น เป็นโรคติดต่อที่สามารถติดต่อทางเดินหายใจ และทางเดินอาหารจะต้องหยุดปฏิบัติงานชั่วคราว (โดยอยู่ในการวินิจฉัยของแพทย์) - เจ้าหน้าที่ที่ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคน - เจ้าหน้าที่ที่มีความเข้าใจ และปฏิบัติตามวิธีและนโยบายการปฏิบัติเรื่องการทำมาความสะอาด ภาชนะอุปกรณ์ และแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับการแยกถาดอาหารผู้ป่วยโรคติดต่อ

ความเสี่ยง	แนวทางป้องกัน/หลีกเลี่ยง
<p>5. ด้านความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของผู้รับบริการและเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - เจ้าหน้าที่โดนลักขโมยทรัพย์สิน (เงินทอง รถจักรยานยนต์) 	<ul style="list-style-type: none"> - มีเจ้าหน้าที่ดูแลรักษาความปลอดภัยของโรงพยาบาลคอยดูแลสอดส่องเป็นระยะๆ - ปิดและล็อกประตูให้มีคิวดเมื่อไม่มีเจ้าหน้าที่อยู่ในห้องปฏิบัติงาน
<p>6. ด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยของเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - เจ้าหน้าที่ได้รับอันตรายจากท่าทางในการทำงาน - นำร้อนลวก (เจ้าหน้าที่) - มีคิวดมือ 	<ul style="list-style-type: none"> - ให้ความรู้ในเรื่องท่าทางในการทำงานที่ถูกต้อง - ปรับเปลี่ยนเวรปฏิบัติงานแต่ละเวรไม่ให้ปฏิบัติซ้ำกันเกิน 3 วัน - อุปกรณ์ที่นำมาปรุงอาหารจะต้องอยู่ในสภาพดี - สวมใส่ชุดประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวัง - ใช้มีดให้ถูกประเภท - ไม่เก็บมีดรวมกับอุปกรณ์อย่างอื่น - ใช้มีดด้วยความระมัดระวัง
<p>7. ด้านโครงสร้างทางกายภาพและสิ่งแวดล้อม- ล้อรถเข็นอาหารชำรุด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลื่นล้มขณะปฏิบัติงานเนื่องจากพื้นลื่น 	<ul style="list-style-type: none"> - มีคนดูแลทำความสะอาดทุกวัน - มีวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพ - มีรองเท้าสำหรับใส่บริเวณพื้นที่ลื่น - มีป้ายบอกตรงบริเวณที่ลื่น - ดูแลพื้นให้มีความสะอาดปลอดภัยอยู่เสมอ

ความเสี่ยง	แนวทางป้องกัน/หลีกเลี่ยง
<p>- เพลิงไหม้จากการใช้แก๊สหุงต้ม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เจ้าหน้าที่ที่ได้รับการอบรมและเรียนรู้วิธีการใช้เครื่องดับเพลิง - เจ้าหน้าที่ ที่จะใช้ทุกคนควรมีการตรวจสอบก่อนการใช้งานและหลังจากการใช้งานทุกครั้ง ถ้าเกิดมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้น เช่น ถังอยู่ในสภาพที่ชำรุดหรือมีรอยร้าว มีกลิ่น หรือสายแก๊สรั่ว ให้หยุดใช้ทันทีและแก้ไขให้เรียบร้อยจนแน่ใจว่าปลอดภัย - มีบริเวณจัดเก็บถังแก๊สเฉพาะนอกตัวอาคาร ภายหลีกเลี่ยงกลิ่นล่อกลิ่นแก๊ส มีป้ายเตือนก๊าซไวไฟห้ามสูบบุหรี่หรือทำให้เกิดประกายไฟ และมีป้ายชี้บ่งบอกที่ถังบอกรายละเอียดดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> ● ถังแก๊สเต็ม ● ถังแก๊สกำลังใช้งาน ● ถังแก๊สหมด - ตรวจสอบเช็คหัวเตาและวาล์วแก๊สทุกวันก่อนเลิกงาน
<p>8. ด้านเครื่องมือ และอุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - หม้อหุงข้าว (แก๊ส) ชำรุด (ทำให้อาหารไม่สุก) - เครื่องปั่นอาหารชำรุด - ล้อรถเข็นอาหารชำรุด 	<ul style="list-style-type: none"> - หุงให้พอดีกับปริมาณที่กำหนดให้ - ไม่ควรให้ฐานหม้อหุงข้าวโดนน้ำ - ปฏิบัติตามคู่มือการใช้หม้อหุงข้าวอย่างเคร่งครัด - ปฏิบัติตามคู่มือการใช้เครื่องปั่นอาหารอย่างเคร่งครัด - หลังใช้งานควรทำความสะอาดให้เรียบร้อยแล้วคว่ำให้แห้งก่อนเก็บ - มีล้อสำรองอย่างน้อย 2 ชุด - เมื่อล้อชำรุดให้เปลี่ยนทันที - ไม่บรรทุกของหนักจนเกินไป

การบรรลุเป้าหมายและการพัฒนาต่อเนื่อง

ผลงานเด่น และความภาคภูมิใจของหน่วย

- เจ้าหน้าที่ทุกคนแต่งกายถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
- บริการอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด
- อาหารที่ให้บริการไม่ก่อให้เกิดโทษหรือโรค เช่น ท้องเสีย
- การให้คำแนะนำในเรื่องอาหารโภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วยที่รับประทานอาหารเฉพาะโรคในตึกผู้ป่วยในและผู้ป่วยนอก สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน และ ผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง

การพัฒนาระบบงานและกิจกรรมพัฒนาคุณภาพซึ่งกำลังดำเนินการหรือมีแผนจะดำเนินการต่อไป

- การปรับเปลี่ยนอาหารพิเศษและอาหารเฉพาะโรค
- การจัดระเบียบ และวางระบบการบริการอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียม ปูรอง ขนส่ง บริการ การเก็บภาชนะหลังจากที่ผู้ป่วยรับประทานเสร็จแล้ว และล้าง
- ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริการเพื่อให้การบริการอาหารเกิดความประทับใจ
- บริการอาหารที่ดีมีประโยชน์และส่งเสริมสุขภาพ
- ส่งเสริมเครื่องดื่มน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพสำหรับผู้ป่วยพิเศษ
- การผลิตแผ่นพับอาหารโรคต่าง โดยการสแกน
- การผลิตสื่อแผ่นรองถาดอาหารโรคต่าง โดยการสแกน
- จัดทำเอกสารให้ความรู้สำหรับผู้ป่วยโรคปอดอุดกั้นเรื้อรังและประชาชนทั่วไปโดยสแกน
- จัดทำเอกสารให้ความรู้สำหรับผู้ป่วยโรคไตและประชาชนทั่วไปโดยสแกน

สรุปกิจกรรมการพัฒนาคุณภาพที่ได้ทำไปแล้ว การปรับเปลี่ยนผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพที่ได้ทำไปแล้ว	การปรับเปลี่ยนผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น
<p>1.การจัดเวลาปรุงอาหารให้ผู้ป่วยเพื่อให้ใกล้เคียงกับเวลารับประทานอาหารมากที่สุด</p>	<p><u>เดิม</u> แม่ครัวจะปรุงอาหาร โดยไม่ได้กำหนดเวลาอาหารลงไปจะนึกถึงแต่ให้เสร็จทันเวลาแต่ลักษณะสัมผัสและอุณหภูมิของอาหารจะเย็นชืดทำให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้น้อยลง</p> <p><u>การปรับเปลี่ยน</u> โดยจัดระบบเวลาการปรุงอาหารให้ใกล้เคียงกับเวลารับประทานอาหารของผู้ป่วยมากขึ้น</p> <p>มือเช้า กำหนดเวลาให้เริ่มปรุงอาหาร 06.15 น. จัดอาหาร 06.40 น. ถึงผู้ป่วย 07.00 น.</p> <p>มือเที่ยง กำหนดเวลาให้เริ่มปรุงอาหาร 09.30 น. จัดอาหาร 10.30 น. ถึงผู้ป่วย 11.15 น.</p> <p>มือเย็น กำหนดเวลาให้เริ่มปรุงอาหาร 14.00 น. จัดอาหาร 15.00 น. ถึงผู้ป่วย 15.45 น.</p> <p><u>ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารถึงผู้ป่วยขณะที่มีอุณหภูมิที่ร้อนมากขึ้น ลักษณะสัมผัสก็จะดีขึ้น จากการสอบถาม สังเกตสีหน้าผู้ป่วยจะทำให้ผู้ป่วยพอใจมากขึ้น จากการเหลือกลับของอาหาร - การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานเป็นระบบมากขึ้น

กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพที่ได้ ทำไปแล้ว	การปรับเปลี่ยนผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น														
<p>2. จัดทำบัตรและเขียนบัตรติดถาด อาหารเฉพาะโรคทุกถาด</p>	<p>-เพื่อป้องกันการแจกอาหารไม่ตรงกับผู้ป่วยโดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <table border="1" data-bbox="651 401 1382 909"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="651 401 1382 558"> บัตรอาหารผู้ป่วย ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลปากพูนัง ชื่อ..... </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="651 558 1382 615"> หอผู้ป่วย.....ห้องพิเศษ.....เตียง..... </td> </tr> <tr> <td data-bbox="651 615 1024 672"> <input type="checkbox"/> อาหารพิเศษ </td> <td data-bbox="1024 615 1382 672"> <input type="checkbox"/> อาหารสามัญ </td> </tr> <tr> <td data-bbox="651 672 1024 728"> ชนิดอาหาร <input type="checkbox"/> ธรรมดา </td> <td data-bbox="1024 672 1382 728"> <input type="checkbox"/> อ่อน </td> </tr> <tr> <td data-bbox="651 728 1024 785"> <input type="checkbox"/> เหลว </td> <td data-bbox="1024 728 1382 785"> <input type="checkbox"/> NPO (ให้ญาติ) </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="651 785 1382 842"> งดหวาน </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="651 842 1382 909"> หมายเหตุ..... </td> </tr> </table>	บัตรอาหารผู้ป่วย ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลปากพูนัง ชื่อ.....		หอผู้ป่วย.....ห้องพิเศษ.....เตียง.....		<input type="checkbox"/> อาหารพิเศษ	<input type="checkbox"/> อาหารสามัญ	ชนิดอาหาร <input type="checkbox"/> ธรรมดา	<input type="checkbox"/> อ่อน	<input type="checkbox"/> เหลว	<input type="checkbox"/> NPO (ให้ญาติ)	งดหวาน		หมายเหตุ.....	
บัตรอาหารผู้ป่วย ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลปากพูนัง ชื่อ.....															
หอผู้ป่วย.....ห้องพิเศษ.....เตียง.....															
<input type="checkbox"/> อาหารพิเศษ	<input type="checkbox"/> อาหารสามัญ														
ชนิดอาหาร <input type="checkbox"/> ธรรมดา	<input type="checkbox"/> อ่อน														
<input type="checkbox"/> เหลว	<input type="checkbox"/> NPO (ให้ญาติ)														
งดหวาน															
หมายเหตุ.....															

แบบฟอร์มการกรอกรายละเอียดบัตรอาหารผู้ป่วย

1. กระดาศสีขาว หมายถึง อาหารอ่อน และอาหารธรรมดา
2. กระดาศสีฟ้า หมายถึง อาหารงดมัน และอาหารงดมัน+งดเค็ม
3. กระดาศสีชมพู หมายถึง อาหารงดหวาน,อาหารงดหวาน+งดเค็ม,
อาหารงดหวาน+งดมัน,อาหารงดหวาน+งดเค็ม+งดมัน
4. กระดาศสีเขียว หมายถึง อาหารอิสลาม
5. กระดาศสีเหลือง หมายถึง อาหารงดเค็ม,อาหารงดเค็ม+งดมัน
6. กระดาศสีส้มอ่อน หมายถึง อาหารโปรตีนสูง
7. กระดาศสีเหลืองอ่อน หมายถึง อาหารโปรตีนต่ำ
8. กระดาศสีเหลือง หมายถึง อาหารทางสายยาง

บัตรอาหารผู้ป่วย ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลปากพันธ์ ชื่อ.....	
หอผู้ป่วย.....ห้องพิเศษ.....เตียง	
<input type="checkbox"/> อาหารพิเศษ	<input type="checkbox"/> อาหารสามัญ
ชนิดอาหาร <input type="checkbox"/> ธรรมดา	<input type="checkbox"/> อ่อน
<input type="checkbox"/> เหลว	<input type="checkbox"/> NPO (ให้ญาติ)
งดหวาน	
หมายเหตุ.....	

Service Profile

งานโภชนาการ

โรงพยาบาลปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

