



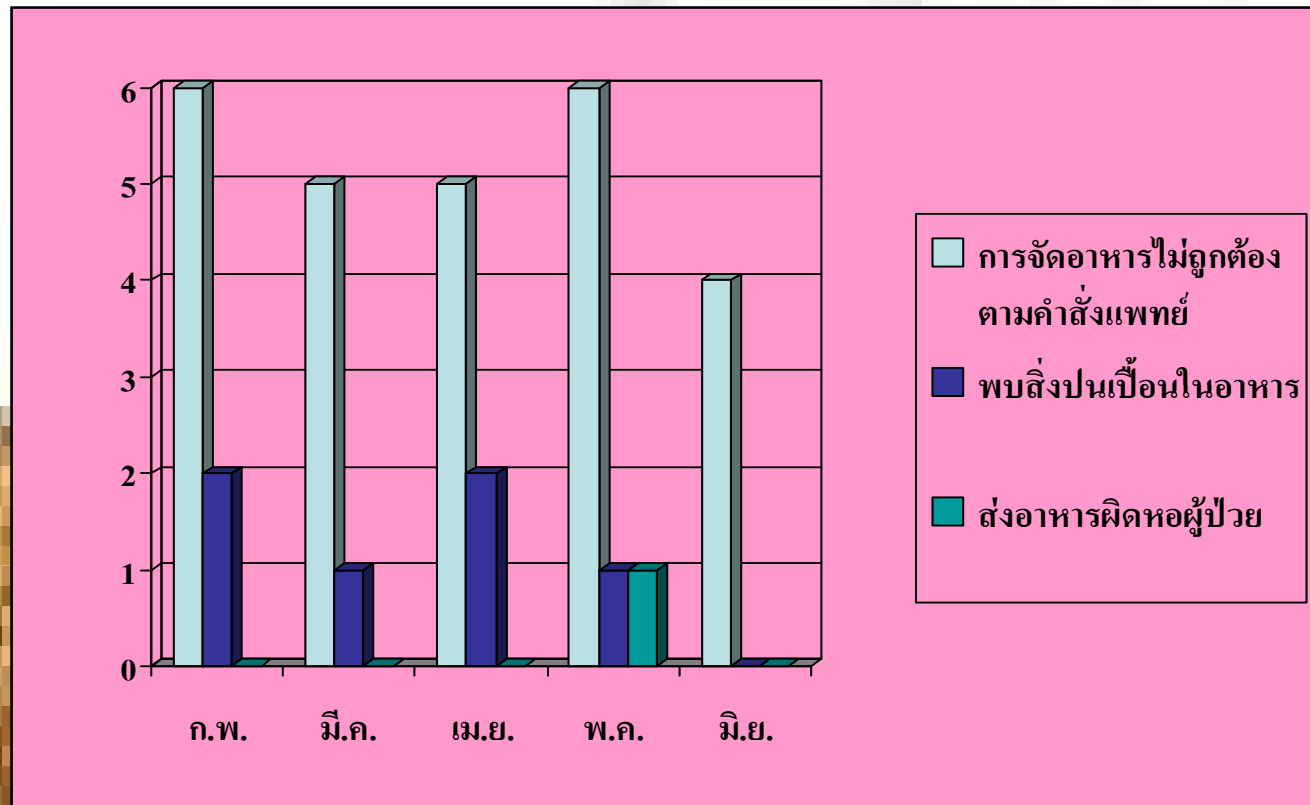
CQI

ฝ่ายโภชนาการ

เรื่อง

ลดปัญหาการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์

ทำไมต้องทำ CQI



ทำเพื่ออะไร

- ให้ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ เพื่อสนับสนุนการรักษาของแพทย์
- ลดโรคแทรกซ้อนที่ผู้ป่วยอาจเกิดจากการได้รับอาหารผิดประเภท
- ผู้รับบริการพึงพอใจ
- เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
- ลดข้อร้องเรียนจากการทำงาน

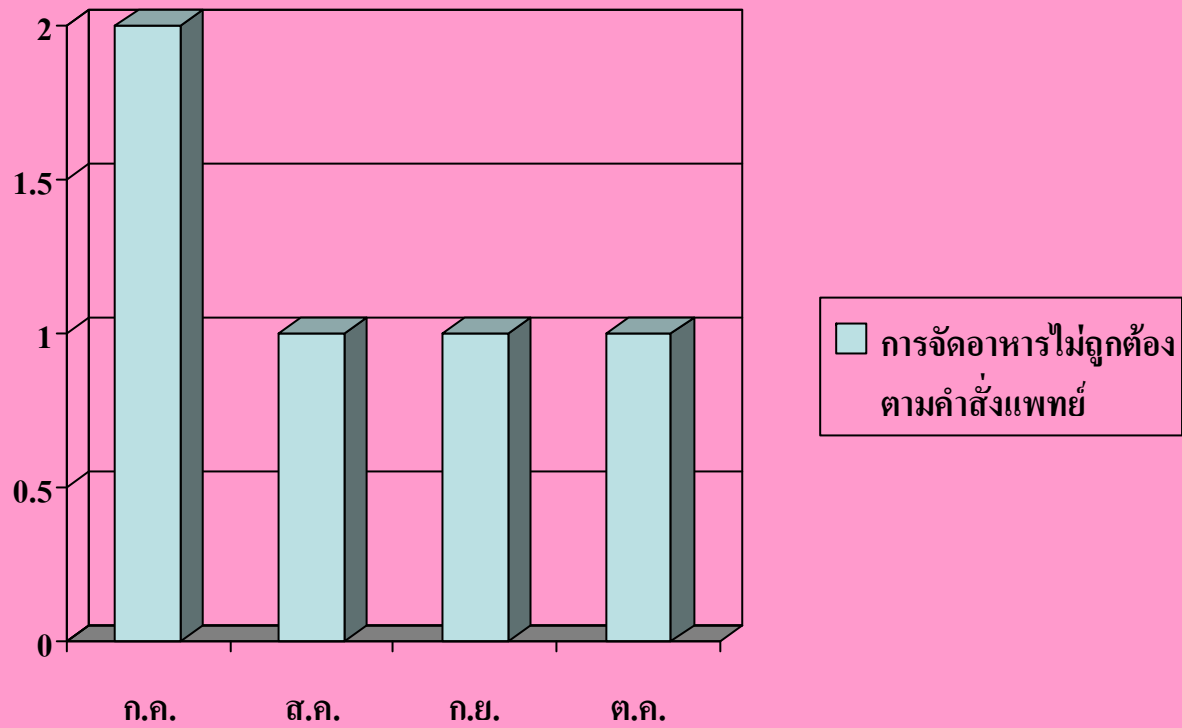
วิธีการศึกษา

- ทาปัจจัยเสี่ยงที่เป็นสาเหตุของการจัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์
 1. เจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอทำให้ขาดความรอบคอบในการเตรียม การจัดอาหาร
 2. ช่วงเวลาในการจัดอาหารสั้นทำให้เกิดการเร่งรีบ
 3. วัสดุดิบไม่เพียงพอในการประกอบอาหาร
 4. เจ้าหน้าที่ขาดความรู้เรื่องอาหารเฉพาะโรค
 5. ขาดการตรวจสอบก่อนนำส่งหอผู้ป่วย

วิธีแก้ไข

- จัดแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการปฏิบัติงานให้ชัดเจน
- จัดช่วงเวลาในกระบวนการทำงานทุกขั้นตอน
- จัดทำเมนูหมุนเวียนใน 1 เดือน เพื่อสะดวกในการจัดซื้อวัตถุดิบ
- จัดอบรมเจ้าหน้าที่ให้ความรู้เรื่องอาหารเฉพาะโรค
- ทำการตรวจสอบซ้ำก่อนนำอาหารส่งหอผู้ป่วย
 - ตรวจสอบ ครั้งที่ 1 เมื่อเขียนใบกำกับอาหารเสร็จแล้วให้ตรวจทานให้ครบ และถูกต้องตามใบเบิก และมีการนำใบกำกับอาหารที่แยกเป็นสีต่าง ๆ มาใช้
 - ตรวจสอบ ครั้งที่ 2 ในขณะที่จัดอาหารก่อนนำอาหารขึ้นรถต้องผ่านการตรวจสอบทุกครั้งจากโภชนากร/นักโภชนาการ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย

ผลลัพธ์ที่ได้





มาตรฐานที่ถูกกำหนดขึ้น

- ใช้สีป้ายกำกับอาหารเป็นตัวบอกระดับประเภทของอาหาร
- รายการอาหารหมุนเวียน 1 เดือน
- มาตรฐานอาหารแต่ละประเภท

ขอบคุณนะคะเราจะ
ได้หายเร็วๆ



9.30 ได้เวลาปรุงอาหาร
(อย่าลืมดูเมนูก่อนทำนะ)
10.30 ได้เวลาจัดอาหาร
11.30 ได้เวลาส่งอาหาร (อย่า
ลืมตรวจอาหารก่อนนำส่งนะ
จ๊ะ)

อาหารได้ครบ
และถูกต้องกะ

