

ชื่อผลงาน การพัฒนาระบบบริการอาหารผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ประเภทผลงาน

() สายวิชาการ

(✓) สายสนับสนุน โปรระบุ

() การพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

(✓) การพัฒนางาน/กระบวนการ/R2R

() การพัฒนางานห้องปฏิบัติการ

ประเภทการนำไปใช้ประโยชน์

() นวัตกรรม

() R2R

(✓) การพัฒนางาน/การลดขั้นตอน

ชื่อเจ้าของผลงาน นางสาวกุลนันทน์ สายบุตร ตำแหน่ง พยาบาลปฏิบัติการ

หน่วยงาน โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี วิทยาลัยแพทยศาสตร์และการสาธารณสุข

1. บทคัดย่อ

โรงพยาบาลโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี เปิดให้บริการแผนกผู้ป่วยใน เมื่อปี 2563 ในช่วงแรกที่ให้บริการ ไม่มีระบบบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน และไม่มีแผนกโภชนาการ ส่งผลให้ผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวแบบผู้ป่วยใน ไม่ได้รับอาหารที่สอดคล้องกับแผนการรักษาของแพทย์ พยาบาลโภชนาการบำบัด จึงดำเนินการพัฒนาระบบบริการอาหาร โดยเริ่มจากวิเคราะห์สถานการณ์ รูปแบบการให้บริการที่เข้าได้กับบริบทของโรงพยาบาล พบว่ามีข้อจำกัดด้านสถานที่ และครุภัณฑ์ในการผลิตอาหาร จึงได้ประสานความร่วมมือกับสถานปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว (ยูเพลส) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ซึ่งมีความพร้อมทั้งด้านสถานที่ ครุภัณฑ์ และทีมบุคลากร ให้เป็นผู้ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวแบบผู้ป่วยใน โดยการใช้ทรัพยากรร่วมกัน ทีมโรงพยาบาลดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการให้ทีมผู้ปรุง ประกอบอาหาร สามารถประกอบอาหารเฉพาะโรคได้ตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งพัฒนาระบบการส่งอาหาร การนำส่ง และการติดตามคุณภาพ จนสามารถให้บริการอาหารผู้ป่วยในได้อย่างครอบคลุม มีคุณภาพ และปลอดภัย ผู้ป่วยได้รับอาหารเฉพาะโรคตามแผนการรักษาของแพทย์อย่างครบถ้วน สะท้อนถึงความสำเร็จของการบูรณาการระหว่างระบบสาธารณสุขและเครือข่ายในการพัฒนางานบริการสุขภาพ

2. บทนำ

อาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนการรักษาและการฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วย โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคเรื้อรัง เช่น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคไต ฯลฯ การได้รับอาหารเฉพาะโรค คือ อาหารที่จัดสรรให้เหมาะสมต่อสภาวะโรคของผู้ป่วย โดยมุ่งเน้นให้ได้รับพลังงานและสารอาหาร

อย่างเพียงพอและเหมาะสม อาหารที่เหมาะสมกับโรคจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนให้การรักษาของแพทย์มีประสิทธิภาพอย่างเต็มที่ รักษาภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมต่อสู้กับโรค ป้องกันการเกิดโรคแทรกซ้อนเมื่อร่างกายอยู่ในภาวะเจ็บป่วยจะมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นภายในร่างกายตามอาการและการดำเนินไปของโรค การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะมีผลต่อการรับประทานอาหาร การใช้สารอาหารและการเก็บสะสมสารอาหารภายในร่างกาย ตลอดจนการขับถ่าย การได้รับอาหารที่มีพลังงานและสารอาหารเพียงพอจึงมีความจำเป็นต่อการรักษาภาวะโภชนาการของผู้ป่วยให้เป็นปกติ ที่สำคัญการจัดอาหารที่ถูกต้องกับโรคและอาการที่ผู้ป่วยเป็นอยู่ จะส่งผลให้ผู้ป่วยฟื้นตัวหรือลดระยะเวลาการคงอยู่ของโรค ซึ่งถือเป็นการช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นทางอ้อม อย่างไรก็ตาม โรงพยาบาลมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ขณะนั้นยังไม่มีระบบบริการอาหารผู้ป่วย ไม่มีแผนกโภชนาการ และไม่มีบุคลากรด้านการปรุงประกอบอาหาร ก่อนเปิดให้บริการแผนกผู้ป่วยใน พยาบาลโภชนบำบัดจึงเห็นความจำเป็นในการพัฒนาระบบบริการอาหารผู้ป่วยให้สามารถตอบสนองต่อการรักษาได้อย่างมีคุณภาพ

3.วัตถุประสงค์

- 3.1 เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารผู้ป่วยใน ให้มีความปลอดภัย ถูกหลักโภชนาการ และเหมาะสมกับแผนการรักษาของแพทย์
- 3.2 เพื่อสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการประกอบอาหาร
- 3.3 เพื่อให้ผู้ป่วยในทุกคนได้รับอาหารเฉพาะโรคครบถ้วนตามคำสั่งการรักษา

4.วิธีการ/เครื่องมือ

- 4.1 การวางแผนและวิเคราะห์สถานการณ์ สํารวจข้อมูลพื้นฐานจำนวนผู้ป่วยใน/วัน ความต้องการอาหารเฉพาะโรค ประเมินข้อจำกัดของโรงพยาบาล (ไม่มีครัวกลาง ไม่มีนักโภชนาการ)
- 4.2 สํารวจสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ผลิตอาหาร ได้แก่ แผนกโภชนาการ โรงพยาบาลค่ายสรรพสิทธิประสงค์ ร้านอาหารเอกชน และสถานปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว (ยูเพลส) พร้อมทั้งวิเคราะห์เปรียบเทียบ ข้อดี ข้อเสีย ปัญหาอุปสรรค ของแต่ละสถานที่
- 4.3 การประสานความร่วมมือคัดเลือกสถานปฏิบัติการโรงแรมและการท่องเที่ยว (ยูเพลส)
- 4.4 ชี้แจงข้อตกลงการใช้ทรัพยากรร่วมกันอัตราค่าบริการอาหารและขั้นตอนการเบิกจ่ายค่าอาหาร เงื่อนไข และมาตรฐานต่าง ๆที่เกี่ยวข้อง
- 4.5 อบรมเชิงปฏิบัติการให้ทีมผู้ปรุง ประกอบอาหาร ในหัวข้อต่าง ๆดังต่อไปนี้
 - เรื่องอาหารเฉพาะโรคได้ตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด
 - เรื่องสุขาภิบาลอาหาร



- 4.6 การพัฒนาระบบการสั่งและนำส่งอาหาร กำหนดเวลาในการประกอบและนำส่งอาหาร3มื้อ/วัน จัดระบบป้ายกำกับอาหารตามรายชื่อผู้ป่วยแต่ละราย

4.8 การควบคุมคุณภาพ ได้แก่

-การตรวจติดตาม ประเมินผลตามเกณฑ์มาตรฐานสาขาโภชนาการ ไตรมาสละ 1 ครั้ง



-ติดตามความพึงพอใจผู้ป่วยใน

4.9 ประชุมประเมินผลร่วมกันทุก 3 เดือน

5. ผลการดำเนินงาน

5.1 โรงพยาบาลสามารถให้บริการอาหารเฉพาะโรคแก่ผู้ป่วยในได้ครอบคลุม 100%

5.2 ผู้ป่วยทุกคนได้รับอาหารตรงตามแผนการรักษาของแพทย์

5.3 ไม่พบรายงานอุบัติการณ์เกี่ยวกับสาขาโภชนาการ เช่นผู้ป่วยอาหารทรุดลงจากอาหารไม่สะอาด

5.3 ไม่พบข้อร้องเรียนด้านอาหารจากผู้ป่วยและญาติ

5.4 โรงพยาบาลผ่านการประเมินมาตรฐาน Green and Clean Hospital ประจำปีงบประมาณ 2568 ระดับดีเยี่ยม โดยคะแนนในหมวด Nutrition ผ่าน ร้อยละ90 (36/40คะแนน)



6. สรุป

การพัฒนากระบวนการบริการอาหารผู้ป่วยในจากจุดเริ่มต้นที่ไม่มีทรัพยากรด้านโภชนาการเลย สู่การมีระบบที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับแผนการรักษา เป็นตัวอย่างของการใช้ทรัพยากรที่มีอย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วยการบูรณาการความร่วมมือระหว่างโรงพยาบาลและภาคีเครือข่าย พร้อมทั้งการพัฒนาศักยภาพบุคลากรอย่างเป็นระบบ ผลที่ได้สะท้อนถึงความสำคัญของ "อาหาร" ในฐานะองค์ประกอบสำคัญของการดูแลผู้ป่วยในโรงพยาบาล และแสดงให้เห็นว่าแม้ไม่มีแผนโภชนาการ ก็สามารถสร้างระบบที่มีคุณภาพได้ด้วยการจัดการที่เหมาะสม

7.ความสามารถในการนำผลงานไปใช้ประโยชน์หรือต่อยอดเพื่อให้บุคคลหรือหน่วยงานอื่นไปใช้ประโยชน์ได้ในวงกว้าง (impact)

7.1 หน่วยงานขนาดเล็กหรือโรงพยาบาลชุมชน ที่ยังไม่มีแผนโภชนาการ สามารถนำรูปแบบนี้ไปปรับใช้เพื่อเริ่มระบบอาหารผู้ป่วยโดยอาศัยการประสานงานกับภาคเอกชนในพื้นที่ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร หรือหน่วยงานในท้องถิ่น

7.2 ใช้เป็นต้นแบบในการเขียนโครงการ ขอสรรหางบประมาณสนับสนุนการจัดบริการอาหารเฉพาะโรคจากองค์กรภาครัฐหรือท้องถิ่น สถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานฝึกอบรมบุคลากรด้านสุขภาพ

7.3 สามารถนำไปเป็นกรณีศึกษาต้นแบบของการบูรณาการการทำงานระหว่างพยาบาล นักโภชนาการ และ ภาควิชาเอกชน

7.4 ต่อยอดเป็นระบบสารสนเทศสั่งอาหารผู้ป่วย ในโรงพยาบาลที่ต้องการพัฒนาเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในระบบ โภชนาการเกิดการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านอาหารระหว่างโรงพยาบาลในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อแบ่งปันทรัพยากรและ สูตรอาหารเฉพาะโรคที่ได้มาตรฐาน

ความเห็นจากหน่วยงาน

เห็นชอบให้ส่งผลงานเข้าร่วมโครงการ

ไม่เห็นชอบ

ลงนาม

(แพทย์หญิงสลิลลา เพ็ญพิมพ์)

รองคณบดีฝ่ายโรงพยาบาลมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี