

SNQ國家品質標章

營養科用心為您守護全方位膳食安全

文/營養科 陳盈汝 營養師

醫院裡的營養科以供應餐食的衛生安全為首要外，更需配合各種臨床疾病的營養需求而設計，以期能對整體醫療成效有正面輔助效果；因此，如何在鞏固衛生安全條件之下，提升膳食品質是營養師工作之重要課題。

本院營養科成立於民國55年，主要分為臨床營養組與膳食供應組。臨床營養組負責病患營養介入治療與衛教工作，膳食供應組負責病患各種疾病治療餐及普通餐，營養科每日供應約600份膳食，膳食的每個細節皆需要安全管控，膳食服務作業由專責營養師負責管理。

我們依據「食品良好衛生規範(GHP)」九大程序書，訂定供膳流程之各項標準作業程序書包括：採購、驗收、前處理、烹調、配膳、送餐，依據食品法規預防食品中毒及監控制程及品質，並監控倉儲運輸檢驗及量測，同時訂定HACCP計畫書監控及矯正製程。藉由品管圈的



運作模式，重新審視住院病人伙食，104年降低住院病患供餐流程異物發生率，107年提升住院病人治療餐搭伙率；落實及新增各項廚房標準化作業流程，從空間規畫、汰換及新購各項設備至軟體更新與新建等作業，以維護供膳品質及員工作業流程順暢。

營養師團隊依新版飲食指南及落實政府推行我的餐盤政策，重新擬定循環菜單，提升營養價值與增加菜色豐富度，更透過問卷了解患者及家屬對於餐點的意見，進而修改與新增特色餐食，為訂購院內餐之患者提供更完善的營養照護；定期向病患及醫護人員進行營養衛教，提升整體食品衛生安全；宣傳部分，飲食衛教單張非常常見，目的為提供患者及大眾正確營養知識，因本科原始衛教單張及院內飲食手冊版本陳舊，多年來僅小幅度修訂；實際閱讀上枯燥乏味，減少患者留存及訂餐意願，造成衛教成果不彰。故委託本院大眾傳播中心，利用新穎醒目的配色與活潑之插圖，使衛教單張煥然一新，並結合潮流新增行動條碼QR code連結，方便大眾隨手閱讀，提升飲食知識傳播普及率。

建構全方位膳食安全網，監測品質指標勢在必行，包括：物理性異物發生率、微生物、水質、食物成品、餐具大腸桿菌

數、餐食總菌數及廚房各區落菌數之檢測，委外食材農藥抽檢，統計供膳滿意度、盤餐攝取量；每月定期由衛生管理專責營養師進行各式抽驗，再委由本院之感染管制中心或委託中興大學進行檢測；治療餐訪視營養師負責滿意度及攝取量統計。檢測及監測結果於每月會議中檢討改善，並呈報醫院審查，而我們全力落實全方位膳食網至今，所有監測指標皆達標。經過相關對策實施及品管落實後，病患及醫護人員對於營養知識、供餐滿意度及治療餐搭伙率皆提升外，同時掌握食材支出、食安監控，對醫院與病人照護達到雙贏的狀態。

本科秉持以病人膳食安全為優先之理念，不斷提升供膳品質，推動品管圈(QCC)品質改善，106年獲得衛福部食藥署之食品安全管制系統(HACCP)供膳認證，且於108年展延通過；107年自主申請台中市食品業衛生自主管理評核獲頒優等；自107年榮獲SNQ國家品質標章至今，不斷強化及落實自我管理、上下游之追蹤追溯供貨來源與安全性，遵循訂定之各項供膳標準作業流程，排除各種物理性、化學性及生物性可能造成之危害，維護病患膳食安全與供膳品質，以求務必讓病患吃得安心，追求卓越照護，提供民眾感動的服務，用心為您守護全方位膳食安全！