

การพัฒนามาตรฐานอาหารโรงพยาบาลเพื่อลดปริมาณเศษอาหารและส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมใน โรงพยาบาล

Development of Hospital Diet Standards for Reducing Food Waste and Promoting Environmental Management in Hospitals

ผู้วิจัย/ผู้นำเสนอ : นางอัยยา โสภาค วท.บ.วิทยาศาสตร์บัณฑิต โรงพยาบาลศรีรัตน และ นางสาวชนิกานต์ ใจวัชรกุล วุฒิการศึกษา วท.บ.

โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โรงพยาบาลศรีรัตน

ข้อมูลติดต่อ: โรงพยาบาลศรีรัตน ตำบลศรีแก้ว อำเภอศรีรัตน จังหวัดศรีสะเกษ เบอร์โทรศัพท์ 045-677-014 ต่อ 1601 มือถือ 094-5759889

E-mail : angelsaw24@gmail.com , มือถือ085-823-2854 E-mail chonnikan.liu@gmail.com

บทนำ:

อาหารโรงพยาบาลเป็นส่วนสำคัญของการดูแลสุขภาพผู้ป่วย ทั้งด้านภาวะโภชนาการ การฟื้นฟูร่างกาย และความพึงพอใจของผู้รับบริการ หากผู้ป่วยรับประทานอาหารไม่หมด จะส่งผลให้เกิดเศษอาหารและขยะอินทรีย์จำนวนมาก ซึ่งกระทบต่อการใช้ทรัพยากรอาหารและการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในโรงพยาบาล

กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลศรีรัตนจึงได้พัฒนามาตรฐานอาหารโรงพยาบาล โดยอ้างอิงแนวทางจาก สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย เพื่อกำหนดประเภทอาหาร พลังงาน และสัดส่วนสารอาหารให้เหมาะสมกับผู้ป่วย พร้อมทั้งประเมินความพึงพอใจ รับฟังข้อเสนอแนะ และติดตามปริมาณเศษอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงรายการอาหาร ลดปริมาณขยะอาหาร และส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในโรงพยาบาล

การดำเนินงานครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนามาตรฐานอาหารโรงพยาบาล ประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วย ปรับปรุงรายการอาหารตามข้อเสนอแนะ และติดตามปริมาณเศษอาหารเป็นตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อมและคุณภาพบริการอาหารภายในโรงพยาบาล

วิธีการศึกษา:

1. การพัฒนามาตรฐานอาหาร : โดยกำหนดประเภทอาหาร พลังงาน และสัดส่วนสารอาหาร พร้อมจัดทำตัวอย่างรายการอาหารมาตรฐาน

2. การประเมินความพึงพอใจ : ดำเนินการประเมินความพึงพอใจผู้ป่วยในและผู้ป่วยมีนិธิสัญญารักษ์ โดยใช้แบบประเมินด้าน พฤติกรรมการบริการของเจ้าหน้าที่ ,คุณภาพอาหาร ,ปริมาณอาหาร ,รสชาติอาหาร ,ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร

3. การรวบรวมข้อเสนอแนะและปรับปรุงเมนูอาหาร จากนั้นนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงรายการอาหารให้เหมาะสมตามหลักโภชนาการและบริบทของผู้ป่วย

4. การติดตามปริมาณเศษอาหาร :

ดำเนินการชั่งน้ำหนักเศษอาหารผู้ป่วยรายวัน แยกตามมื้ออาหาร ได้แก่ มื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น พร้อมคำนวณร้อยละเศษอาหารเทียบกับน้ำหนักอาหารที่ให้บริการ โดยกำหนดตัวชี้วัด (KPI) ปริมาณเศษอาหารผู้ป่วยไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักอาหารที่ให้บริการ

โรงพยาบาลมีการกำหนดน้ำหนักอาหารที่ให้บริการ ดังนี้

ผู้ป่วยในทั่วไป : มื้อเช้าเฉลี่ย 300 กรัม/มื้อ ,มื้อกลางวันและมื้อเย็นเฉลี่ย 600-650 กรัม/มื้อ

ผู้ป่วยมีนิธิสัญญารักษ์ : มื้อเช้าเฉลี่ย 400-500 กรัม/มื้อ ,มื้อกลางวันและมื้อเย็นเฉลี่ย 800-850 กรัม/มื้อ

เนื่องจากโรงพยาบาลมีผู้ป่วยมีนิธิสัญญารักษ์จำนวนมาก ขณะที่ผู้ป่วยในทั่วไปเฉลี่ยประมาณ 30 รายต่อวัน ส่งผลให้น้ำหนักอาหารที่ให้บริการเฉลี่ยรวมประมาณ 800 กรัมต่อมื้อ

ผลการศึกษา:

ผลการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ผู้ป่วยส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับดี โดยเฉพาะด้านพฤติกรรมการบริการของเจ้าหน้าที่ คุณภาพอาหาร และความสะดวกของภาชนะบรรจุอาหาร ทั้งนี้ผู้ป่วยบางส่วนเสนอแนะให้เพิ่มความหลากหลายของรายการอาหาร เช่น เมนูเส้น ก๋วยเตี๋ยว และขนมจีน ซึ่งกลุ่มงานโภชนศาสตร์ได้นำข้อมูลดังกล่าวมาปรับปรุงรายการอาหารให้เหมาะสมมากยิ่งขึ้น

ผลการติดตามปริมาณเศษอาหารผู้ป่วย พบว่า เดือนมีนาคม 2569 มีร้อยละเศษอาหารเฉลี่ย 6.23 เดือนเมษายน 2569 เท่ากับ 14.22 และเดือนพฤษภาคม 2569 เท่ากับ 12.33 ซึ่งอยู่ต่ำกว่าเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ (<20%)

อภิปรายผล สรุป และข้อเสนอแนะ:

การพัฒนามาตรฐานอาหารโรงพยาบาลร่วมกับการประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วยและการรับฟังข้อเสนอแนะ ช่วยให้สามารถปรับปรุงรายการอาหารให้เหมาะสมกับบริบทของผู้ป่วยมากยิ่งขึ้น ส่งผลให้ผู้ป่วยมีความพึงพอใจต่อบริการอาหารในระดับดี และช่วยลดปริมาณเศษอาหารภายในโรงพยาบาล

ผลการติดตามปริมาณเศษอาหารพบว่าทุกเดือนผ่านเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนด (<20%) สะท้อนถึงประสิทธิภาพของระบบบริการอาหารและการยอมรับอาหารของผู้ป่วย แม้โรงพยาบาลจะมีการให้บริการอาหารในปริมาณค่อนข้างสูง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ป่วยมีนิ่วนิ่วรักรักษา นอกจากนี้ การดำเนินงานยังช่วยลดปริมาณขยะอินทรีย์ ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอาหารอย่างคุ้มค่า และสนับสนุนการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมภายในโรงพยาบาล

อย่างไรก็ตาม การชั่งน้ำหนักเศษอาหารครั้งนี้เป็นการชั่งเศษอาหารรวม ซึ่งรวมส่วนที่รับประทานไม่ได้ เช่น เปลือกผลไม้ กระดูกสัตว์ และก้างปลา อาจส่งผลให้ค่าร้อยละเศษอาหารสูงกว่าปริมาณอาหารที่ผู้ป่วยรับประทานไม่หมดจริง ในอนาคตควรมีการแยกประเภทเศษอาหารที่รับประทานได้และรับประทานไม่ได้ เพื่อให้ข้อมูลมีความแม่นยำมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ:

มาตรฐานอาหารโรงพยาบาล, เศษอาหาร, ขยะอาหาร, ความพึงพอใจผู้ป่วย, การจัดการสิ่งแวดล้อม

เอกสารอ้างอิง:

สมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย. แนวทางการกำหนดอาหารโรงพยาบาลตามหลักโภชนาการ. กรุงเทพฯ: สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย; 2566.

กรมอนามัย. แนวทางการจัดบริการอาหารสำหรับโรงพยาบาลและสถานพยาบาล. นนทบุรี: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข; 2565.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานพยาบาล. นนทบุรี: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา; 2564.

กรมควบคุมมลพิษ. แนวทางการจัดการขยะมูลฝอยอินทรีย์และขยะอาหารในหน่วยงานภาครัฐ. กรุงเทพฯ: กรมควบคุมมลพิษ; 2565.

สถาบันรับรองคุณภาพสถานพยาบาล. มาตรฐานโรงพยาบาลและบริการสุขภาพ ฉบับที่ 5. นนทบุรี: สถาบันรับรองคุณภาพสถานพยาบาล (องค์การมหาชน); 2565.

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย. คู่มือการจัดการขยะอาหารและเศษอาหารในหน่วยงานสาธารณสุข. นนทบุรี: กรมอนามัย; 2565.

กราฟแสดงปริมาณเศษอาหารผู้ป่วย

ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2569

