

ایجاد آشپزخانه صنعتی در بیمارستان های دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

مقدمه: مشکلات غذا و تغذیه بیماران بستری و سرپایی همواره به عنوان یک معضل عمده و مداخله گر در روند بهبود بیماران در همه کشورها مطرح است و یکی از مسائل چالش برانگیز مدیریت درمان بیماری ها است. آمار سوء تغذیه بیماران بستری به علل بیماری و بی اشتهایی، مناسب نبودن رژیم های غذایی در بیمارستان و همچنین عدم پی گیری تغذیه بیماران پس از ترخیص از جمله مشکلات شایع مداخله گر در روند درمان بیماران است. توجه ناکافی و غیر تخصصی به خدمات غذایی در بیمارستان ها بعنوان یکی از علل عمده عدم تکمیل دوره درمان است و می تواند منجر به کاهش وزن، سوء تغذیه و بروز کمبود انواع ریزمغذیها در بیماران در زمان ترخیص شود. غفلت از عرصه های ذکر شده موجب بالارفتن شیوع سوء تغذیه و سایر بیماری های هزینه بر در جامعه، افزایش طول مدت اقامت در بیمارستان، افزایش هزینه های بیمارستانی، از کار افتادگی، مرگ و میر و ناتوانی می گردد. گرچه وجود سیاستگزاری در وزارت بهداشت برای ساماندهی و هماهنگی کلیه فعالیت ها در زمینه غذا و تغذیه بیمارستان شرط لازم برای اجرای موفق برنامه های مرتبط است، ولی درعین حال شناخت کامل ماهیت چند بخشی مشکلات غذا و تغذیه در حوزه بالینی و ایجاد جایگاه متمرکز و مسئول اجرایی مجزا، به عنوان شرط کافی برای برقراری راه حل های موثر و کار آمد ضرورتی است که نادیده گرفتن آن شکست راه حل های یک جانبه نگر درمانی را به دنبال خواهد داشت. ساماندهی مراقبت های تغذیه بالینی و خدمات غذایی بیماران شامل مشاوره تغذیه بیماران بستری، مدیریت خدمات غذایی، کلینیک های مشاوره تغذیه سرپایی و تغذیه حمایت تغذیه انترال و پرنترال (از جمله مواردی هستند که در حال حاضر در اولویت معاونت درمان وزارت بهداشت در بیمارستان ها قرار دارد).

هدف کلی:

شفاف سازی و یکپارچه سازی خدمات غذایی در بیمارستان های دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی جهت ارتقاء کیفیت ارائه خدمات، تأمین مواد غذایی لازم برای بیماران و افزایش ایمنی مواد غذایی

اهداف اختصاصی:

- استقرار فرآیند یکپارچه خدمات غذایی در بیمارستان های دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی منطبق با استانداردهای اعتباربخشی بیمارستان
- پیشگیری از مسمومیت غذایی بیماران به ویژه گروه های آسیب پذیر
- تشریح و تفکیک وظایف کارکنان خدمات غذایی
- بهبود وضعیت تغذیه بیماران بستری و کاهش شیوع سوء تغذیه بیمارستانی

برآیندها:

در صورتی که مجموعه فعالیت های مورد انتظار اجرا گردد دستیابی به اهداف مستقیم که در ذیل آمده است تحقق می یابد:

- استقرار استانداردهای اعتبار بخشی بیمارستان ها در فرآیندهای مدیریت بخش غذا
- تفکیک وظایف مدیریت خدمات غذایی از مشاوره تغذیه و رژیم درمانی در بیمارستان
- بهبود فرآیند تهیه، طبخ و توزیع غذا در بیمارستان
- بهبود روند درمان بیماران

اثرات نهایی:

اثرات و نتایج بلند مدت پیاده سازی فرآیندهای خدمات غذایی در بیمارستان ها شامل موارد ذیل خواهد بود:

- پیشگیری از بروز، پیشرفت و عود بسیاری از بیماری ها به ویژه سوء تغذیه ناشی از بیماری
- ارتقاء سطح سلامت جامعه
- بهره مندی تیم درمانی از دانش متخصصین تغذیه در درمان بیماری ها
- کاهش هزینه های درمانی
- افزایش بهره وری بیمارستان با افزایش کارآیی بالینی و کاهش طول مدت بستری، کاهش عوارض بیماری ها و تسریع
- بهبود بیماری
- افزایش رضایت مندی بیماران از خدمات بیمارستانی