

แบบบันทึกการทำ COI ของหน่วยงาน

1. ชื่อผลงาน: บัตรสีชี้อาหาร

2. ปัญหาและสาเหตุ (Problem):

ผู้ป่วยที่เข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาลฟากท่า มีสถานะของโรคและอาการที่ต่างกัน

การที่ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกคน ถูกโรค ตามแผนการรักษาของแพทย์

ช่วยให้ผู้ป่วยฟื้นฟูสภาพร่างกายได้เร็วขึ้น

จากการทบทวนความเสี่ยงของงานโภชนาการพบว่าในช่วงปี 2559-2563 ยังมีผู้ป่วยได้รับอาหารผิดคน ผิดโรค

3. เป้าหมาย(Purpose) :

เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารถูกคน ถูกโรค 100%

4. ตัวชี้วัดเพื่อการบรรลุเป้าหมาย(Performance Indicator):

ร้อยละผู้ป่วยที่ได้รับอาหารผิดคน ผิดโรค

5. กระบวนการแก้ไขเปลี่ยนแปลง(Process of Improvement)

1. รับใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วยในมือเช้า

โทรทวนสอบยอดผู้ป่วยและคำสั่งอาหารเพิ่มเติมในมือกลางวันเวลา 11.00 น. และมือเย็นเวลา 16.00 น.

2. จัดทำบัตรสีบ่งชี้ประเภทอาหารของผู้ป่วย โดยมีบัตรสีสำหรับติดเตียงหรือหน้าห้องผู้ป่วย

ทำการติดโดยเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย และบัตรสีบ่งชี้ประเภทอาหารของผู้ป่วยติดถาดอาหาร

ทำการติดโดยเจ้าหน้าที่ของโรงครัว ดังนี้

อาหารธรรมดา	สีส้ม
อาหารอ่อน	สีขาว
อาหารลดหวาน	สีชมพู
อาหารลดเค็ม	สีเขียว
อาหารลดมัน	สีฟ้า
อาหารอ่อนลดหวานเค็มมัน	สีม่วง
อาหารธรรมดาลดหวานเค็มมัน	สีเหลือง
อาหารโรคเกาท์	สีครีม

3. นักโภชนาการตรวจสอบการถูกต้องของอาหาร ก่อนนำส่งอาหารไปยังหอผู้ป่วย

4. เจ้าหน้าที่ตึกผู้ป่วยในตรวจสอบความถูกต้องชื่อผู้ป่วย เตียง ประเภทอาหาร และเซ็นชื่อผู้ตรวจสอบ

5. ผู้แจกอาหาร แจกอาหารตามใบสั่งอาหารผู้ป่วย โดยตรวจสอบชื่อ สกุลผู้ป่วย

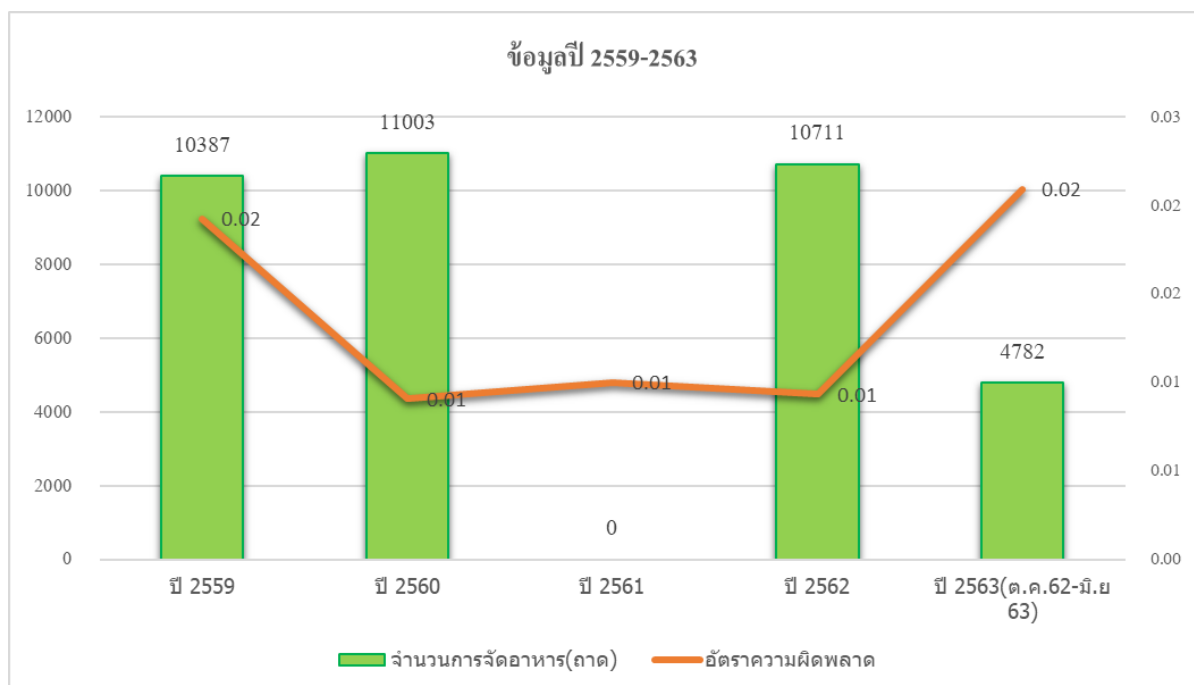
และบัตรสีหน้าเตียงตรงบัตรสีถาดอาหารก่อนส่งอาหารแก่ผู้ป่วย

6.ผลของการเปลี่ยนแปลง(Performance)

การวัดผลและผลของการเปลี่ยนแปลง ในปี 2559- 2563

ข้อมูล	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563 (ต.ค.62- มี.ย63)
จำนวนการจัดอาหาร(ถาด)	10387	11003	998	10711	4782
จำนวนครั้งที่อาหารผิดโรค ผิดคน	2	1	1	1	1
อัตราความผิดพลาด	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02

จำนวนการจัดอาหาร(ถาด) ในปี 2559-2563



7.แนวทางการปรับปรุงต่อไป (Process for other Improvement)

พัฒนาระบบติดตาม ตรวจสอบการติดบัตรบ่งชี้ถาดอาหาร และการจัดอาหารอย่างถูกต้องทุกมื้ออาหาร

8.ผู้รับผิดชอบ(Person or Department)

นางสาวพรพิมล พรหมสุวรรณ นักโภชนาการ