

**SỞ Y TẾ AN GIANG
BỆNH VIỆN ĐA KHOA
TRUNG TÂM AN GIANG**
Ký hiệu : ISO9001-KDD

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập–Tự do–Hạnh phúc



ISO 9001 : 2008
KHOA DINH DƯỠNG

Biên soạn

Phê duyệt

Trưởng Khoa

Giám đốc

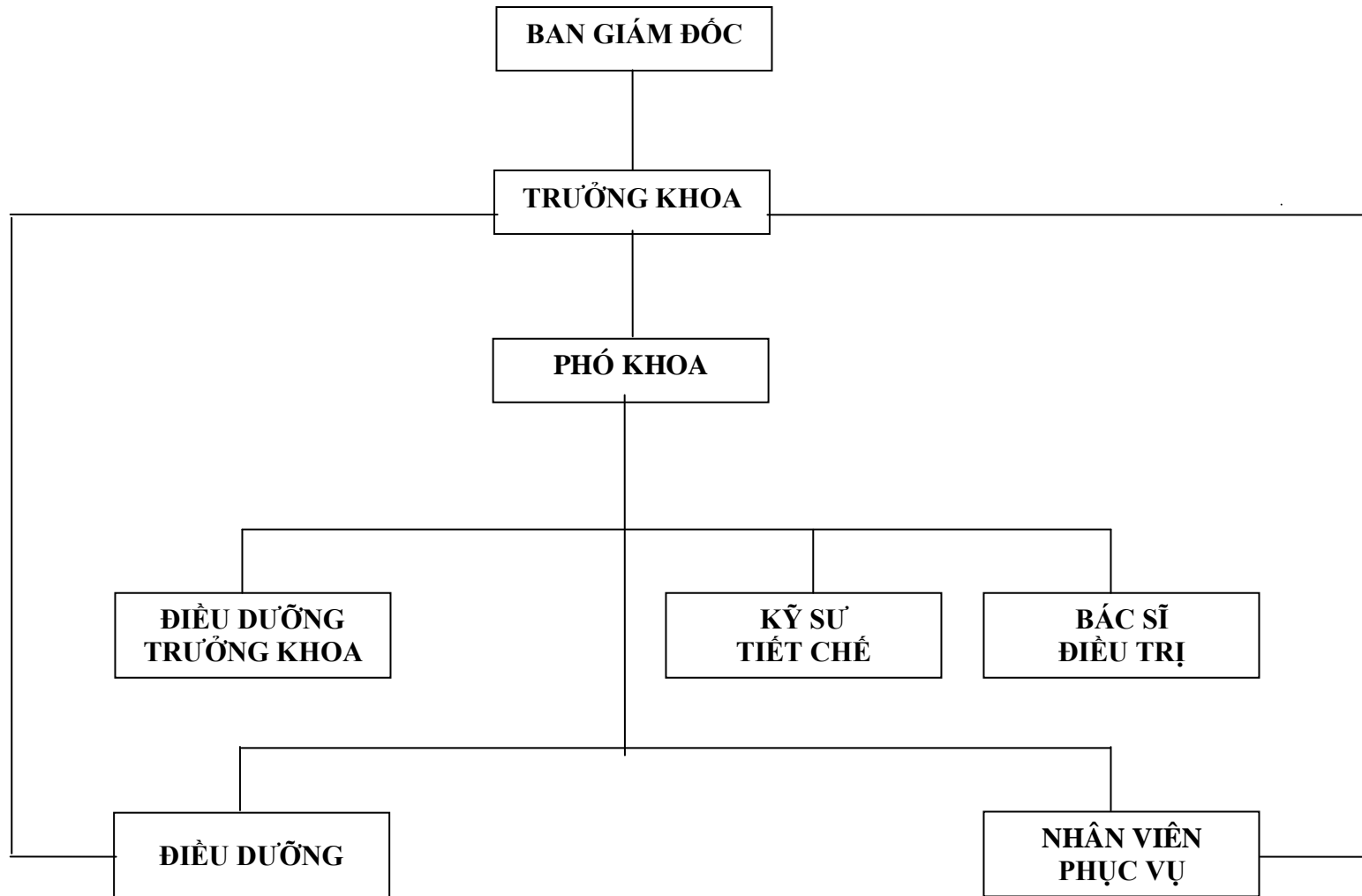
BS.CKI LÊ MINH TÍN

TS.BS Nguyễn Văn Sách

MỤC LỤC

	Trang
Trang bìa	1
Mục lục	2
<u>Phần I:</u>	
Sơ đồ tổ chức khoa	3
<u>Phần II:</u>	
Quy chế công tác khoa	4
Quy định hoạt động khoa	7
Quy định đối với nhân viên	8
<u>Phần III:</u>	
Mô tả công việc	9
Quy chế kiểm soát nhiễm khuẩn	21
Quy chế công tác xử lý chất thải	23
Quy trình khám tư vấn dinh dưỡng	24
Quy trình khám tư vấn nuôi con bằng sữa mẹ	25
Quy trình hội chẩn dinh dưỡng	27
Phác đồ nuôi ăn qua sonde	28
Phác đồ nuôi ăn tĩnh mạch	30
Phác đồ xử trí béo phì	31
Phác đồ xử trí suy dinh dưỡng	34
<u>Phần IV:</u>	
Quy trình mua thực phẩm	37
Quy trình chế biến thực phẩm	39
Quy trình phân chia thực phẩm	41
Quy trình lưu mẫu	42
Quy trình vệ sinh dụng cụ	43
<u>Phần V:</u>	
Mục tiêu chất lượng của khoa	44
Danh mục hồ sơ chất lượng	45
Danh mục tài liệu nội bộ hiện hành	46
Danh mục tài liệu bên ngoài hiện hành	47

SƠ ĐỒ TỔ CHỨC KHOA DINH DƯỠNG



QUY CHẾ CÔNG TÁC KHOA DINH DƯỠNG

(Theo Quy chế Bệnh Viện – Ban hành theo quyết định của Bộ Trưởng Bộ Y Tế số 1895/1997/BYT – QĐ, ngày 19/09/1997)

I. QUY ĐỊNH CHUNG:

1. Ăn uống của người bệnh rất cần thiết, nhằm góp phần nâng cao chất lượng, hiệu quả trong công tác chữa bệnh; bệnh viện phải có trách nhiệm chăm lo bảo đảm ăn uống cho người bệnh điều trị nội trú.

2. Khoa dinh dưỡng của bệnh viện có nhiệm vụ tổ chức thực hiện phục vụ ăn uống cho người bệnh, trường hợp thực hiện chế độ hợp đồng phục vụ ăn uống cho người bệnh phải bảo đảm về số lượng, chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và quản lý chặt chẽ chế độ ăn uống theo bệnh lí.

3. Cơ sở của khoa dinh dưỡng được xây dựng theo tiêu chuẩn bảo đảm vệ sinh, thoáng mát, thuận tiện cho việc phục vụ người bệnh.

4. Tham gia đào tạo cán bộ chuyên khoa, nghiên cứu khoa học về các chế độ dinh dưỡng phục vụ người bệnh.

II. QUY ĐỊNH CỤ THỂ

1. Điều kiện bảo đảm chất lượng ăn uống cho người bệnh

a. Giám đốc bệnh viện có trách nhiệm:

- Chăm lo, bảo đảm chất lượng ăn uống theo chế độ bệnh lí cho người bệnh điều trị nội trú.

- Tạo điều kiện thuận lợi cho khoa dinh dưỡng có đủ các phương tiện, trang bị phục vụ nấu ăn cho người bệnh và các điều kiện về nơi nấu ăn, nơi chế biến thực phẩm tươi sống, chia thức ăn chín, rửa bát đĩa dụng cụ và các buồng hành chính, buồng trưởng khoa dinh dưỡng, buồng tắm rửa thay quần áo cho các thành viên trong khoa.

- Bảo đảm cơ sở khoa dinh dưỡng cao ráo, thoáng mát, tổ chức theo hệ thống một chiều, có đầy đủ nước sạch, bảo đảm trật tự vệ sinh, hệ thống cống phải thông thoát.

b. Trưởng khoa dinh dưỡng có trách nhiệm: xây dựng các chế độ ăn uống bệnh lí phù hợp tùy theo chức năng nhiệm vụ của bệnh viện đa khoa hay chuyên khoa.

c. Bác sĩ khoa dinh dưỡng có trách nhiệm

- Bảo đảm chất lượng ăn uống của người bệnh
- Thường xuyên trao đổi với bác sĩ điều trị, rút kinh nghiệm trong việc thực hiện chế độ ăn uống bệnh lí của người bệnh, để góp phần nâng cao chất lượng chữa bệnh.

d. Viên chức khoa dinh dưỡng mua thực phẩm phải bảo đảm

- Số lượng, có giá trị dinh dưỡng được tính ra calo theo thực đơn.
- Chất lượng tươi ngon, không có thực phẩm ôi thiu.

e. Người bệnh được phục vụ ăn tại buồng ăn của các khoa, người bệnh nặng được phục vụ ăn tại giường do y tá (điều dưỡng) chăm sóc của khoa thực hiện.

g. Kinh phí ăn uống do người bệnh tự túc, hoặc được bệnh viện thanh toán theo chế độ viện phí.

2. Thực hiện chế độ hợp đồng phục vụ ăn uống cho người bệnh

a. Giám đốc bệnh viện có trách nhiệm:

- Được thực hiện chế độ hợp đồng người ở ngoài bệnh viện vào phục vụ ăn uống cho người bệnh theo cơ chế tự hạch toán.

- Tạo điều kiện ban đầu cho đối tác hợp đồng như: nhà bếp một chiều, nhà ăn, kho, nguồn nước, nguồn điện...

b. Trưởng khoa dinh dưỡng có trách nhiệm

- Chỉ đạo việc thực hiện các chế độ ăn uống bệnh lí của người bệnh.

- Kiểm tra giám sát việc thực hiện chất lượng ăn uống của người bệnh.

Không để người bệnh tự ăn theo thực đơn không đúng chế độ ăn uống bệnh lí

- Kiểm tra vệ sinh, an toàn thực phẩm

- Kết hợp với viên chức kế toán kiểm tra tài chính, việc xuất nhập thực phẩm, lương thực; bảo đảm khẩu phần ăn của người bệnh về số lượng và chất lượng.

3. Thực hiện chế độ ăn uống của người bệnh

a. Bác sĩ điều trị hàng ngày thăm khám người bệnh, ra y lệnh về chế độ ăn uống bệnh lí. Khi thay đổi chế độ ăn uống cần ghi rõ lí do, nhận xét diễn biến của bệnh

b. Y tá (điều dưỡng) hành chính khoa điều trị có nhiệm vụ:

- Căn cứ vào y lệnh lập phiếu báo ăn hàng ngày cho người bệnh và bác sĩ điều trị kí xác nhận

- Báo ăn chiều hôm trước cho ngày hôm sau và báo sáng cho buổi chiều.

- Báo thay đổi chế độ ăn uống khi tình trạng người bệnh biến chuyển nặng thêm theo chỉ định của bác sĩ.

c. Ý tá (điều dưỡng) chăm sóc thực hiện chế độ chăm sóc người bệnh toàn diện, theo dõi giúp đỡ người bệnh ăn uống

4. Bảo đảm chất lượng dinh dưỡng

a. Bác sĩ chuyên khoa dinh dưỡng có trách nhiệm

- Căn cứ vào y lệnh để có thực đơn phù hợp với bệnh lí, tiêu chuẩn ăn theo định mức quy định; kiểm tra chất lượng, kiểm tra chất lượng, kiểm tra chế độ ăn uống.

- Sổ theo dõi thực đơn phải ghi hàng ngày, đầy đủ, lưu trữ theo quy định.

- Kiểm tra vệ sinh nơi làm việc của khoa và các thành viên trong khoa hoặc cơ sở hợp đồng.

- Thường xuyên đến các khoa điều trị, tìm hiểu tình hình ăn uống của người bệnh và theo dõi kết quả điều trị bằng các chế độ ăn uống bệnh lí.

b. Các thành viên trong khoa dinh dưỡng có trách nhiệm

- Mua thực phẩm phải bảo đảm chất lượng, số lượng và có phương tiện bảo quản tốt.

- Chế biến thực phẩm tươi sống riêng, chín riêng; không được chế biến thực phẩm trên mặt đất.

- Khi chia thức ăn chín phải dùng: đũa, môi, thìa, cặp.

- Lưu giữ thức ăn hàng ngày trong tủ lạnh, mỗi loại 20g để có cơ sở xác định nguyên nhân khi có tình trạng ngộ độc thức ăn xảy ra, sau 24 giờ mới được hủy bỏ.

- Phải ghi chép vào sổ đầy đủ số lượng, loại thực phẩm, ngày tháng và trưởng khoa dinh dưỡng kí xác nhận.

- Chuyển thực phẩm chính từ khoa dinh dưỡng đến các khoa điều trị phải che đậy kín, bảo đảm vệ sinh.

5. Vệ sinh an toàn thực phẩm

a. Người bệnh

- Được viên chức khoa dinh dưỡng phổ biến những kiến thức về vệ sinh ăn uống theo bệnh lí, tự bảo vệ sức khoẻ trong ăn uống.

- Thực hiện rửa tay trước khi ăn. Không gây ồn ào, nói to trong khi ăn.

- Thức ăn thải bỏ để trong dụng cụ riêng, không vứt xuống sàn nhà.

b. Các thành viên trong khoa dinh dưỡng

- Được kiểm tra sức khoẻ định kì theo quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm

- Khi làm việc phải thực hiện quy chế trang phục y tế, khi chia thức ăn phải đeo khẩu trang, bao tóc gọn gàng

- Nghiêm cấm những người mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh nhiễm khuẩn ngoài da tiếp xúc với thực phẩm chín

NỘI QUI KHOA DINH DƯỠNG

Nội qui chung:

- Bệnh nhân và người nhà bệnh nhân nghiêm chỉnh chấp hành nội qui của Bệnh viện.
- Bệnh nhân và người nhà bệnh nhân phải tuân thủ mọi chỉ dẫn của nhân viên khoa.
- Bệnh nhân và người nhà bệnh nhân giữ trật tự, giữ vệ sinh chung , không đổ nước vứt rác bừa bãi, bảo quản tốt tài sản khoa nếu mất hoặc hư hỏng phải bồi thường.

Nội qui của phòng tham vấn:

- Bệnh nhân đến khám theo ngày – giờ hành chính.
- Bệnh nhân vào khoa phải thông qua Khoa Khám Bệnh .
- Bệnh nhân trở lại tái khám phải mang theo toa thuốc hoặc sổ khám bệnh trước đó.

Nội qui của phòng tiết chế:

- Thân – bệnh nhân đến đăng ký chế độ ăn, sẽ được nhận hóa đơn tính tiền kèm giấy hẹn giờ phát thức ăn theo qui định hoặc theo chỉ định của Bác sĩ điều trị .
- Đề nghị đến nhận thức ăn đúng giờ khoa qui định, nếu không nhận đúng giờ không được lãnh bù.
- Khi đến lãnh thực phẩm, mang theo đồ đựng sạch sẽ có nắp đậy.

QUI ĐỊNH

ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN KHOA DINH DƯỠNG

- Chấp hành nghiêm chủ trương, chính sách , pháp luật của Đảng và nhà nước, nội qui, qui chế của Bệnh viện.
- Rèn luyện tác phong, kỹ năng giao tiếp, giữ gìn y đức.
- Không ngừng học tập, trao dồi năng lực chuyên môn.
- Đoàn kết, trung thực và trung thực trong công tác.
- Mạnh dạn đấu tranh với các biểu hiện trì trệ, sai trái, tiêu cực.
- Sống lành mạnh xứng đáng là gương sáng giáo dục cho người bệnh và gia đình người bệnh.

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
- 2. CHỨC DANH:** Bác sĩ CKI
- 3. CHỨC VỤ:** Trưởng khoa
- 4. CẤP BÁO CÁO:** Ban Giám Đốc Bệnh Viện
- 5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG:** Khoa Dinh dưỡng

6. TRÁCH NHIỆM:

6.1 Xây dựng kế hoạch khoa dựa vào kế hoạch bệnh viện và chỉ đạo thực hiện sau khi đã được ban giám đốc bệnh viện thông qua

6.2 Tổ chức hoạt động của khoa theo đúng quy chế công tác khoa dinh dưỡng , quy chế chống nhiễm khuẩn bệnh viện theo sự chỉ đạo của Ban Giám Đốc Bệnh viện.

6.3 Tổ chức, sắp xếp nơi làm việc của khoa liên hoàn và hợp lý để đảm bảo chất lượng dinh dưỡng theo bệnh lý và vệ sinh an toàn thực phẩm.

6.4 Xây dựng các chế độ ăn uống phù hợp với bệnh lý.

6.5 Đảm bảo chế độ ăn uống theo bệnh lý và chế độ ăn thường cho người bệnh theo yêu cầu của các khoa lâm sàng.

6.6 Kiểm tra việc thực hiện quy định kỹ thuật bệnh viện về chế biến thực phẩm đảm bảo chất lượng và vệ sinh dinh dưỡng.

6.7 Tuyên truyền giáo dục vệ sinh dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong bệnh viện.

6.8 Thường xuyên nhận xét về hoạt động của khoa để có hướng chấn chỉnh trong công tác , cải tiến tổ chức , cải tiến kỹ thuật .

Đôn đốc , theo dõi , kiểm tra việc sử dụng thực phẩm an toàn cho người bệnh

6.9 Tổ chức thực hiện công tác chỉ đạo chuyên môn , chỉ đạo kỹ thuật cho tuyến dưới

Tổ chức công tác huấn luyện , đào tạo nhân viên về công việc của khoa

6.10 Đôn đốc nhân viên thực đúng chức trách , quy tắc chuyên môn.

6.11 Thường xuyên giáo dục tinh thần thái độ phục vụ người bệnh cho tất cả nhân viên

- Thường xuyên tìm hiểu tình hình tư tưởng , tinh thần , thái độ công tác năng lực nghiệp của nhân viên để kịp thời biểu dương và phê bình hay nêu ra ý kiến nhận xét đề bạt khen thưởng

6.12 nắm được tình hình tư tưởng của bệnh nhân và lắng nghe ý kiến của bệnh nhân để cải tiến công tác , chấn chỉnh tổ chức trong khoa

6.13 Định kỳ phải báo cáo , công tác hoạt động của khoa với ban giám đốc bệnh viện , khi có những trường hợp bất thường hay quan trọng phải kịp thời báo cáo ngay để có chủ trương giải quyết

- 6.14 Lập mục tiêu chất lượng và triển khai thực hiện cho bộ phận của mình
- 6.15 Phân tích dữ liệu theo định kỳ ; Đôn đốc nhân viên của mình thực hiện theo hệ thống ISO
- 6.16 Giám sát , đôn đốc toàn thể nhân viên trong khoa thực hiện hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9001:2008 đã ban hành ; xác định các hành động chưa phù hợp để đưa ra các cơ hội cải tiến , đáp ứng ổn định theo yêu cầu của dịch vụ khám chữa bệnh và nâng cao sự thỏa mãn của bệnh nhân / khách hàng
- 6.17 Thực hiện các nhiệm vụ khác do Ban Giám Đốc giao

7. QUYỀN HẠN :

- Điều hành quản lý công việc của khoa.
- Có quyền đình chỉ việc sử dụng thực phẩm không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm và không đúng chế độ ăn uống bệnh lý.
- Tham mưu cho ban giám đốc về việc chỉ đạo các hoạt động trong khoa và tuyến dưới
- Ủy quyền cho phó khoa giải quyết công việc khi vắng mặt

8. YÊU CẦU TỐI THIỂU :

a. Học vấn :

- Tốt nghiệp đại học y dược
- Ngoại ngữ : chứng chỉ B
- Tin học : Thực hành được tin học văn phòng
- Quản lý : Tốt nghiệp lớp quản lý hành chính nhà nước
- Chính trị : Tốt nghiệp trung cấp chính trị

b. Kinh nghiệm : 03 năm thực hành lâm sàng

c. Kỹ năng :

- Truyền đạt , thuyết minh , thuyết phục
- Lắng nghe ,phân tích ra quyết định
- Điều hành , Phân công công việc

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
2. CHỨC DANH: Bác sĩ
3. CHỨC VỤ: Phó Trưởng khoa
4. CẤP BÁO CÁO: Trưởng khoa
5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG: Khoa Dinh dưỡng

6. TRÁCH NHIỆM:

6.1. Nghiêm chỉnh thực hiện quy chế bệnh viện , đặc biệt phải chú ý thực hiện quy chế công tác khoa dinh dưỡng, quy chế xử lý chất thải và quy chế chống nhiễm khuẩn bệnh viện

6.2. Chịu trách nhiệm trước trưởng khoa về công việc được phân công

6.3. Thực hiện chế độ ăn uống bệnh lí theo y lệnh

6.4. Đảm bảo chế độ vệ sinh an toàn thực phẩm

6.5. Tham gia giáo dục vệ sinh về dinh dưỡng

6.6. Tham gia hướng dẫn thực hành cho học viên theo sự phân công của trưởng khoa

6.7. Tham gia nghiên cứu khoa học theo sự phân công của trưởng khoa

6.8. Tham gia hội chuẩn và kiểm thảo tử vong khi có yêu cầu

6.9. Tham gia chỉ đạo tuyển dưới về dinh dưỡng

6.10. Thực hiện nghiêm chỉnh vệ sinh bảo hộ lao động

6.11. Tham gia dự hội nghị khoa học, hội chẩn, kiểm thảo tử vong khi được yêu cầu

6.12. Tham gia công tác chỉ đạo tuyển

6.13. Hướng dẫn học viên thực tập theo sự phân công của trưởng khoa

6.14. Thực hiện công tác nghiên cứu khoa học

6.15. Thực hiện nhiệm vụ do trưởng khoa ủy quyền và báo cáo đầy đủ công việc được giao

7. QUYỀN HẠN

- Xây dựng chế độ ăn uống bệnh lí cho từng loại bệnh
- Ký duyệt chế độ thực đơn theo đề nghị của các khoa lâm sàng
- Tạm thời đình chỉ sử dụng thực phẩm không đúng chế độ ăn uống bệnh lí và không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm và báo cáo trưởng khoa giải quyết.

- Quản lý điều hành công việc của khoa, theo sự phân công của Trưởng khoa

8. YÊU CẦU TỐI THIỂU:

a. Học vấn: Tốt nghiệp đại học Y-Dược.

b. Kinh nghiệm : 02 năm hoạt động trong ngành.

c. Kỹ năng khác:

- . Ngoại ngữ: Chứng chỉ B
- . Tin học: thực hành được tin học văn phòng
- . Quản lý : tốt nghiệp lớp quản lý hành chính nhà nước
- . Chính trị: tốt nghiệp trung cấp chính trị
- . Kỹ năng lãnh đạo: truyền đạt

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
2. CHỨC DANH: Bác sĩ
3. CHỨC VỤ: Bác sĩ điều trị
4. CẤP BÁO CÁO: Trưởng khoa
5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG: Khoa Dinh dưỡng
6. TRÁCH NHIỆM: Điều trị tại khoa

6.1. Nghiêm chỉnh thực hiện quy chế bệnh viện , đặc biệt phải chú ý thực hiện quy chế công tác khoa dinh dưỡng, quy chế xử lý chất thải và quy chế chống nhiễm khuẩn bệnh viện.

6.2. Đối với người ngoại trú khám ngay, xác định chẩn đoán cho y lệnh về thuốc và chế độ ăn các xét nghiệm cần thiết.

6.3. Chịu trách nhiệm trước trưởng khoa về công việc được phân công.

6.4. Thực hiện chế độ ăn uống bệnh lý theo y lệnh.

6.5. Đảm bảo chế độ vệ sinh an toàn thực phẩm.

6.6. Tham gia giáo dục vệ sinh về dinh dưỡng.

6.7. Tham gia hướng dẫn thực hành cho học viên theo sự phân công của trưởng khoa.

6.8. Tham gia nghiên cứu khoa học theo sự phân công của trưởng khoa.

6.9. Tham gia hội chẩn và kiểm thảo tử vong khi có yêu cầu.

6.10. Tham gia chỉ đạo tuyến dưới về dinh dưỡng.

6.11. Thực hiện nghiêm chỉnh vệ sinh bảo hộ lao động.

6.12. Tham gia dự hội nghị khoa học, hội chẩn, kiểm thảo tử vong khi được yêu cầu.

6.13. Tham gia công tác chỉ đạo tuyến.

6.14. Hướng dẫn học viên thực tập theo sự phân công của trưởng khoa

6.15. Thực hiện công tác nghiên cứu khoa học.

6.16. Thực hiện tốt quy định về y đức, không ngừng học tập, trao dồi năng lực chuyên môn.

7. QUYỀN HẠN

- Khám bệnh chẩn đoán kê đơn ra y lệnh điều trị.
- Xây dựng chế độ ăn uống bệnh lý cho từng loại bệnh
- Báo cáo trưởng khoa về việc sử dụng thực phẩm không đúng chế độ ăn uống bệnh lý và không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

8. YÊU CẦU TỐI THIỂU:

a. Học vấn: Tốt nghiệp đại học Y-Dược.

b. Kỹ năng khác:

- . Ngoại ngữ: Chứng chỉ B
- . Tin học: thực hành được tin học văn phòng
- . Kỹ năng giao tiếp

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
2. CHỨC DANH: Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm
3. CHỨC VỤ: Kỹ sư tiết chế
4. CẤP BÁO CÁO: Trưởng khoa
5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG: Khoa Dinh dưỡng

6. TRÁCH NHIỆM:

6.1. Nghiêm chỉnh thực hiện quy chế bệnh viện , đặc biệt phải chú ý thực hiện quy chế công tác khoa dinh dưỡng, quy chế xử lý chất thải và quy chế chống nhiễm khuẩn bệnh viện.

6.2. Chịu trách nhiệm trước trưởng khoa về công việc được phân công .

6.3. Thiết lập chế độ ăn bệnh lý theo y lệnh.

6.4. Đảm bảo chế độ vệ sinh an toàn thực phẩm .

6.5. Tham gia giáo dục vệ sinh về dinh dưỡng .

6.6. Tham gia hướng dẫn thực hành cho học viên theo sự phân công của trưởng khoa.

6.7. Tham gia nghiên cứu khoa học theo sự phân công của trưởng khoa.

6.8. Tham gia chỉ đạo tuyến dưới về dinh dưỡng.

6.9. Thực hiện nghiêm chỉnh vệ sinh bảo hộ lao động.

6.10. Tham gia dự hội nghị khoa học.

6.11. Thực hiện công tác nghiên cứu khoa học

7. QUYỀN HẠN

- Thiết lập chế độ ăn uống bệnh lý cho từng loại bệnh.

- Theo dõi và kịp thời báo cáo về việc sử dụng thực phẩm không đúng chế độ ăn uống bệnh lý và không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tạm thời đình chỉ sử dụng thực phẩm không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm và báo cáo trưởng khoa giải quyết.

8. YÊU CẦU TỐI THIỂU:

a. Học vấn: Tốt nghiệp đại học Công Nghệ Thực Phẩm.

b. Kỹ năng khác:

. Ngoại ngữ: Chứng chỉ B

. Tin học: Chứng chỉ A

. Kỹ năng giao tiếp.

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
- 2. CHỨC DANH:** Nữ hộ sinh trung học
- 3. CHỨC VỤ:** Điều dưỡng trưởng khoa
- 4. CẤP BÁO CÁO:** Trưởng khoa
- 5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG:** Khoa Dinh dưỡng
- 6. TRÁCH NHIỆM:**

6.1. Chăm sóc người bệnh :

- . Tiếp nhận người bệnh mới vào khoa , kiểm tra thủ tục hành chánh , giới thiệu nội quy khoa , nội quy bệnh viện .
- . Hướng dẫn người bệnh thực hành dinh dưỡng
- . Tìm hiểu những nhu cầu nguyện vọng của người bệnh để giải quyết kịp thời
- . Chuẩn bị phương tiện sẵn sàng để phục vụ cho bệnh nhân
- . Hàng ngày kiểm tra đôn đốc các điều dưỡng và hộ lý giữ gìn trật tự , vệ sinh sạch sẽ trong khoa

6.2 . Công tác quản lý nhân sự

- . Phân công và điều phối công việc hợp lý cho nhân viên phù hợp với năng lực của từng người nhằm đảm bảo vị trí công tác
- . Lập bảng trực hàng tháng cho nhân viên
- . Lập kế hoạch nghỉ phép năm và kế hoạch nghỉ bù hợp lý cho nhân viên
- . Hàng tháng tổng hợp bảng chấm công trực , ngày công nộp về phòng tổ chức
- . Kiểm tra sự hoàn thành nhiệm vụ , kỷ luật lao động đối với nhân viên khoa để biểu dương , đề bạt hay nhắc nhở

6.3. Công tác quản lý hành chánh

- . Có trách nhiệm chung về mọi mặt công tác , giấy tờ , sổ sách , báo cáo , thống kê và lưu trữ trong khoa
- . Kiểm tra thủ tục cho người bệnh mới vào khám , hướng dẫn thân nhân người bệnh hoặc người bệnh các thủ tục hành chánh cần thiết
- . Phổ biến cho nhân viên các thông báo , chỉ thị của các cấp lãnh đạo . Thường xuyên liên lạc hay tham gia họp do phòng điều dưỡng tổ chức để trao đổi những công việc cần thiết cho việc chăm sóc , phục vụ người bệnh

6.4. Công tác quản lý tài sản , vật tư trong khoa

- . Có trách nhiệm tất cả các vật dụng , tài sản trong khoa
- . Lập những yêu cầu về trang thiết bị , văn phòng phẩm ,... phục vụ công tác chăm sóc người bệnh
- . Lập những yêu cầu sửa chữa và bảo quản các trang thiết bị trong khoa

- . Giám sát việc sử dụng , bảo quản giữ gìn các trang thiết bị y tế và phương tiện , dụng cụ trong khoa
- . Lập bảng theo dõi tài sản hàng năm và báo cáo phòng vật tư để xử lý những vật dụng hay trang thiết bị y tế hỏng hoặc không còn yêu cầu sử dụng
- . Kiểm soát việc sử dụng tiết kiệm các hàng tiêu dùng , điện nước

6.5. Công tác huấn luyện :

- . Hướng dẫn , huấn luyện điều dưỡng và hộ lý thành thạo công việc chế biến thức ăn trong khoa .

7. QUYỀN HẠN

- Phân công điều dưỡng , hộ lý đáp ứng yêu cầu các công việc của khoa
- Kiểm tra điều dưỡng , hộ lý và nhân viên phục vụ thực hiện đúng những quy trình , quy chế bệnh viện

8. YÊU CẦU TỐI THIỂU:

- a. Học vấn: Tốt nghiệp Trung học y tế
- b. Kỹ năng khác:
 - . Ngoại ngữ: Chứng chỉ A
 - . Tin học: thực hành được tin học văn phòng
 - . Kỹ năng khác :
 - Hoàn thành tập huấn lớp điều dưỡng trưởng
 - Nắm vững quy chế bệnh viện
 - Quy trình tiếp xúc tâm lý người bệnh
 - Thành thạo các thủ thuật chuyên khoa

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
- 2. CHỨC DANH:** Điều dưỡng trung học
- 3. CHỨC VỤ:** Điều dưỡng hành chánh
- 4. CẤP BÁO CÁO:** Điều dưỡng trưởng khoa
- 5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG:** Khoa Dinh dưỡng
- 6. TRÁCH NHIỆM:**
- Ghi nhận và cập nhật họ tên người bệnh vào sổ báo ăn.
 - Bảo quản thực phẩm trong khoa.
 - Lãnh và bảo quản dụng cụ y tế và văn phòng phẩm.
 - Lập sổ theo dõi và cấp phát sử dụng theo kế hoạch.
 - Báo cáo tình hình bệnh nhân đến khám, đăng ký chế độ ăn và thực hiện tiết chế hàng ngày tại khoa.
 - Báo cáo tuần, tháng, quý khi có yêu cầu.
 - Thay thế khi điều dưỡng trưởng khoa vắng mặt (có ủy quyền).
 - Kiểm tra sổ báo ăn và sổ tham vấn, tổng kết báo cáo.
 - Kết hợp với bác sĩ trưởng khoa và điều dưỡng trưởng khoa lập kế hoạch sử dụng dụng cụ y tế và văn phòng phẩm.
- 7. NĂNG LỰC TỐI THIỂU:**
- Nắm vững quy trình lưu mẫu và rửa tay thường quy.
 - Biết sử dụng vi tính.
 - Kỹ năng giao tiếp.

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

- 1. BỘ PHẬN :** Khoa Dinh dưỡng
- 2. CHỨC DANH:** Điều dưỡng trung học
- 3. CHỨC VỤ:** Điều dưỡng viên
- 4. CẤP BÁO CÁO:** Điều dưỡng Trưởng khoa
- 5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG:** Khoa Dinh dưỡng
- 6. TRÁCH NHIỆM:**
- Chuẩn bị chu đáo giúp bác sĩ khám bệnh.
 - Hàng ngày ghi nhận sổ tham vấn, sổ báo ăn để báo cáo bác sĩ số lượng bệnh nhân.
 - Nghiêm chỉnh thực hiện đầy đủ y lệnh của bác sĩ và có quyền tạm ngưng y lệnh khi phát hiện người bệnh có diễn biến bất thường báo ngay đến bác sĩ để xin ý kiến.
 - Hướng dẫn người bệnh cách ăn uống cho từng loại bệnh cụ thể.
 - Tham gia trực gác theo sự phân công.
 - Bảo quản dụng cụ y tế, tài sản, trật tự và vệ sinh trong phạm vi được phân công.
 - Tham gia công tác nghiên cứu khoa học và hướng dẫn học viên khi được điều dưỡng Trưởng khoa phân công.
 - Bản thân phải tôn trọng và thực hiện tốt qui định về y đức
 - Thường xuyên tự học tập, cập nhật kiến thức.
- 7. NĂNG LỰC TỐI THIỂU:**
- Nắm vững các quy trình mua thực phẩm, quy trình chế biến, quy trình lưu mẫu, quy trình phân chia thức ăn, quy trình vệ sinh dụng cụ, quy trình rửa tay thường quy.
 - Kỹ năng giao tiếp

BẢNG MÔ TẢ CÔNG VIỆC

1. BỘ PHẬN : Khoa Dinh dưỡng

2. CHỨC DANH:

3. CHỨC VỤ: Hộ lý

4. CẤP BÁO CÁO: Điều dưỡng Trưởng khoa

5. PHẠM VI HOẠT ĐỘNG: Khoa Dinh dưỡng

6. TRÁCH NHIỆM:

- Thực hiện vệ sinh sạch, đẹp, ngăn nắp, trật tự trong bộ phận tham vấn, tiết chế, thực hành, buồng tắm , buồng vệ sinh, hành lang, buồng làm việc của khoa.
- Thu gom, quản lý chất thải trong khoa.
- Đặt các thùng rác tại các vị trí quy định của khoa (có lót túi nylon ở trong)
- Thu gom và bỏ rác vào thùng không để rác rơi ra ngoài.
- Cọ rửa thùng rác hàng ngày.
- Bảo quản tài sản trong phạm vi được phân công.
- Thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn khác theo sự phân công của điều dưỡng trưởng khoa.

7. NĂNG LỰC TỐI THIỂU:

- Nắm vững các quy trình xử lý chất thải.
- Nắm vững quy trình chống nhiễm khuẩn.
- Vệ sinh sạch sẽ khu vực được phân công.

QUY CHẾ

KIỂM SOÁT NHIỄM KHUẨN

I) QUY ĐỊNH CHUNG :

1/ Công tác chống nhiễm khuẩn bệnh viện là việc thực hiện đúng quy định kỹ thuật bệnh viện về vô khuẩn, khử khuẩn, tiệt khuẩn; bao gồm các dụng cụ y tế dụng cụ chức đựng, dụng cụ lưu mẫu, dụng cụ chế biến thực phẩm, vệ sinh ngoại cảnh, vệ sinh khoa, phòng, vệ sinh cá nhân đặc biệt là vệ sinh an toàn thực phẩm.

2/ Các điều kiện để thực hiện công tác chống nhiễm khuẩn bao gồm : nước sạch, dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa đựng thực phẩm, phương tiện, hóa chất khử khuẩn...

II) QUY ĐỊNH CỤ THỂ :

1/ Kỹ thuật vô khuẩn :

a- Dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa đựng thực phẩm, dụng cụ lưu mẫu phải được tiệt trùng vô khuẩn.

b- Dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa đựng thực phẩm, dụng cụ lưu mẫu phải được cọ rửa đúng quy trình vệ sinh dụng cụ trước khi vô trùng.

c- Dụng cụ, vật dụng sau khi khử khuẩn, tiệt khuẩn phải được bảo quản trong hộp kín, có niêm phong ghi rõ hạn dùng, cất giữ trong tủ kín.

d- Trước khi tiến hành sử dụng dụng cụ vô khuẩn, người thực hiện phải thực hiện đúng quy định kỹ thuật bệnh viện về vô khuẩn.

2/ Trật tự vệ sinh khoa và bộ phận tiết chế:

a- Vệ sinh khoa và bộ phận tiết chế :

- Có đủ thùng rác có nắp đậy, để nơi thuận tiện.

- Bộ phận tiết chế không có côn trùng xâm nhập.

- Trần, tường, bệ cửa, cánh cửa, phải luôn sạch, không có mạng nhện, luôn sạch sẽ khô thoáng, không ẩm mốc.

- Nền của bộ phận tiết chế được lát gạch men hoặc vật liệu tương đương bảo đảm nhẵn, khô, không thấm nước, không ẩm ướt, luôn sạch sẽ.

- Thực hiện lau bằng dung dịch xà phòng, dung dịch khử khuẩn theo quy định kỹ thuật bệnh viện : nền nhà, tường nhà, bàn chế biến thực phẩm, xe đẩy thực phẩm.

- Bộ phận tiết chế phải được tổng vệ sinh một tuần một lần.

- Gọi giặt tại khoa Kiểm Soát Nhiễm Khuẩn:

+ Quần áo chuyên môn các thành viên trong khoa

+ Quần áo gối và tấm trải giường của nhân viên.

- Buồng vệ sinh, buồng tắm bảo đảm sạch, không tắc, không mùi hôi, không có ruồi nhặng và các côn trùng khác.

b- Vệ sinh cá nhân :

- Các thành viên trong khoa phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, móng tay cắt ngắn, mặc quần áo công tác, đội mũ y tế, đeo khẩu trang theo quy chế trang phục y tế riêng bộ phận tiết chế có mang thêm tạp dề khi chế biến và phân chia thực phẩm.
- Gương mẫu vệ sinh cá nhân và vệ sinh chung, nơi làm việc vệ sinh ngăn nắp.

QUY CHẾ CÔNG TÁC XỬ LÝ CHẤT THẢI

I) QUY ĐỊNH CHUNG :

- 1) Chất thải bệnh viện bao gồm chất thải rắn, lỏng và khí là những chất thải được thải ra trong quá trình điều trị, chẩn đoán, chăm sóc và sinh hoạt.
- Chất thải bệnh viện có đặc tính lí học, hóa học và sinh học vừa là nguồn gây ô nhiễm môi trường vừa là nguồn lây bệnh, vì vậy xử lí và kiểm soát nghiêm ngặt chất thải là nhiệm vụ quan trọng của bệnh viện.
- 2) Khoa chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện và giám sát việc xử lí chất thải trong Khoa.
- 3) Nơi tập trung thùng chứa chất thải của Khoa phải tiện cho việc thu chất thải

II) QUY ĐỊNH CỤ THỂ :

1) *Xử Lí Chất Thải Rắn :*

- a/ Mọi người làm phát sinh ra chất thải phải tự thu gom, phân loại bỏ vào đúng nơi quy định.
- b/ Chất thải rắn được phân làm 3 loại và đựng trong túi nilon hoặc hộp cứng theo quy định. - Túi nilon màu xanh đựng chất thải chung không độc. - Túi nilon màu vàng đựng chất thải nhiễm khuẩn. - Hộp cứng màu vàng đựng các vật sắc nhọn.
- c/ Tập trung chất thải tại nơi quy định để tiện cho mỗi buổi sáng Khoa Chống Nhiễm khuẩn thu gom.

2) *Xử Lí Chất Thải Lỏng, nước thải sinh hoạt :* Nước thải cọ rửa dụng cụ, nước thải sinh hoạt được thải theo hệ thống cống chung tại bệnh viện

QUY TRÌNH KHÁM VÀ TƯ VẤN DINH DƯỠNG

1. Mục đích :

- Đánh giá tình trạng cho người khám thông qua các chỉ số nhân trắc (cân nặng , chiều cao , BMI ...)
- Thăm khám để phát hiện các bệnh lý đi kèm (nhất là bệnh lý mãn tính : đái tháo đường , cao huyết áp , suy thận ...)
- Kịp thời khắc phục tình trạng sức khỏe cho người bệnh về chế độ dinh dưỡng

2. Các bước tiến hành :

2.1. Điều dưỡng khoa Dinh Dưỡng tiếp nhận hồ sơ người bệnh : ghi đầy đủ các thông số (tên tuổi , giới tính , địa chỉ ...) và các chỉ số nhân trắc của người bệnh (cân nặng , chiều cao ...) vào sổ khám bệnh của người bệnh

2.2. Bác sĩ Dinh Dưỡng đánh giá các chỉ số nhân trắc của người bệnh (cân nặng, chiều cao , vòng eo , BMI ... để đánh giá về tình trạng dinh dưỡng của người bệnh

2.3. Bác sĩ Dinh Dưỡng hỏi về tiền sử , bệnh sử của người bệnh có liên quan đến bệnh về rối loạn chuyển hóa , bệnh mãn tính hay không .

2.4. Bác sĩ Dinh Dưỡng khám tổng quát người bệnh để phát hiện bệnh lý đi kèm

2.5. Bác sĩ Dinh Dưỡng tư vấn về dinh dưỡng :

2.5.1. Cho chế độ ăn phù hợp với từng đối tượng

2.5.2. Kê đơn thuốc hỗ trợ dinh dưỡng (các vitamin và khoáng chất)

2.6. Bác sĩ Dinh Dưỡng tư vấn cho người đến khám tại các chuyên khoa liên quan để điều trị những bệnh lý đi kèm

2.7. Bác sĩ Dinh Dưỡng hẹn tái khám dinh dưỡng trong một tuần đến một tháng (tùy tình trạng của người bệnh vào sổ khám bệnh của người bệnh

2.7.1. Đối với người bệnh có suy dinh dưỡng cần đánh giá lại sau một tuần

2.7.2. Đối với người bệnh có nguy cơ suy dinh dưỡng cần đánh giá lại sau một tháng

QUY TRÌNH THAM VẤN NUÔI CON BẰNG SỮA MẸ

1. Mục đích :

- 1.1. Giúp bà mẹ hiểu biết lợi ích của việc nuôi con bằng sữa mẹ
- 1.2. Giúp các bà mẹ nắm được kỹ thuật cho con bú và duy trì nguồn sữa mẹ
- 1.3. Giúp các bà mẹ có kiến thức để xử trí những khó khăn thường gặp trong quá trình nuôi con bằng sữa mẹ.

2. Đối tượng :

- 2.1. Những bà mẹ đã có, đang có, sẽ có kế hoạch sinh con.
- 2.2. Những bà mẹ đang nuôi con trong bệnh viện cần tư vấn về nuôi con bằng sữa mẹ
- 2.3. Những phụ nữ đến khám thai định kỳ tại buồng khám thai Khoa phụ sản

3. Phương pháp

- 3.1. Khám tư vấn trực tiếp cho các bà mẹ và người nhà tại phòng khám khoa Dinh dưỡng
- 3.2. Tư vấn định kỳ qua các buổi sinh hoạt hoặc các lớp tập huấn.

4. Các bước tiến hành :

A) Đối với các bà mẹ đến khám tại khoa Dinh dưỡng

1. Khám phát hiện và xử trí các bệnh lý và bất thường theo chuyên khoa.
2. Hướng dẫn lợi ích của việc nuôi con bằng sữa mẹ.
3. Quan sát đánh giá cụ thể cách bà mẹ cho con bú – đánh giá tình trạng của vú.
4. Hướng dẫn kỹ thuật cho con bú mẹ .
 - Tư thế mẹ - cách bế bé cho bú.
 - Đặt trẻ vào vú.
 - Đánh giá cách ngậm bắt vú của trẻ.
 - Dấu hiệu trẻ nhận biết trẻ ngậm bắt vú đúng.
5. Hướng dẫn cho bà mẹ cách ăn uống đúng để duy trì nguồn sữa mẹ .

B) Đối với các bà mẹ đến dự lớp tập huấn hoặc buổi sinh hoạt

1. Hướng dẫn cho bà mẹ lợi ích của việc nuôi con bằng sữa mẹ.
2. Giáo dục cho bà mẹ về cách ăn uống để đảm bảo dinh dưỡng đúng cho phụ nữ trong thời kỳ mang thai và cho con bú.
3. Hướng dẫn cho bà mẹ kỹ thuật cho con bú đúng
 - Bú ngay sau sinh.
 - Tư thế mẹ - cách bế bé cho bú.
 - Đặt trẻ vào vú.
 - Đánh giá cách ngậm bắt vú của trẻ.
 - Dấu hiệu trẻ nhận biết trẻ ngậm bắt vú đúng

- Bú theo nhu cầu của trẻ

4. Hướng dẫn cho bà mẹ về cách duy trì nguồn sữa mẹ và xử trí các khó khăn thường gặp trong việc nuôi con bằng sữa mẹ.

Tài liệu tham khảo:

1. Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe – Viện Dinh dưỡng 2003.
2. Khóa học về tham vấn nuôi con bằng sữa mẹ - Unicef - 1993

QUY TRÌNH HỘI CHẨN DINH DƯỠNG

1. Mục đích :

- Hỗ trợ cho điều trị tốt hơn : giúp người bệnh nhanh khỏi
- Giảm thời gian điều trị , giảm tổn kém chi phí điều trị

2. Các chỉ định hội chẩn :

- 2.1. Bệnh nhân hôn mê
- 2.2. Bệnh nhân có hỗ trợ hô hấp , đặt nội khí quản
- 2.3. Bệnh lý gây khó nuốt hoặc không nuốt được
- 2.4. Chấn thương hoặc dị tật bẩm sinh vùng hầu họng
- 2.5. Bệnh nhân trước hoặc sau phẫu thuật cần hỗ trợ dinh dưỡng
- 2.6. Bệnh nhân cần có chế độ ăn tiết chế đặc biệt : đái tháo đường , cao huyết áp , suy thận ...

3. Các bước tiến hành :

3.1. Các khoa lâm sàng có bệnh nhân cần chỉ định hội chẩn dinh dưỡng : có sổ báo mời hoặc báo mời qua điện thoại (tên , tuổi bệnh nhân , khoa , phòng)

3.2. Khoa Dinh Dưỡng khi nhận được thông tin sẽ ghi vào sổ hội chẩn : tư liệu về người bệnh cần hội chẩn và Khoa mời hội chẩn

3.3. Bác sĩ Dinh Dưỡng sẽ đến khoa lâm sàng :

- Đánh giá tình trạng dinh dưỡng thông qua các chỉ số nhân trắc
- Tình trạng sinh hiệu của người bệnh
- Đề ra chế độ dinh dưỡng phù hợp với người bệnh

3.4. Bác sĩ Dinh Dưỡng sẽ ghi trực tiếp vào hồ sơ bệnh án chỉ định chế độ ăn cho người bệnh theo nguyên tắc và ký hiệu được Bộ y tế ban hành áp dụng tại Bệnh viện

3.5. Điều dưỡng hành chánh Khoa lâm sàng sẽ ghi toàn bộ chế độ dinh dưỡng vào phiếu rồi chuyển đến Khoa Dinh Dưỡng

3.6. Điều dưỡng hành chánh Khoa Dinh Dưỡng tiếp nhận chế độ ăn sau hội chẩn từ Khoa lâm sàng và ghi phiếu hẹn cử ăn trong ngày , thu tiền . Cử ăn sẽ được cấp phát đúng giờ trong phiếu hẹn cho người bệnh

3.7. Khoa Dinh Dưỡng tiếp nhận chế độ dinh dưỡng sẽ chuyển qua bộ phận tiết chế . Kỹ sư tiết chế tính khẩu phần ăn và ghi vào sổ tiết chế của Khoa Dinh Dưỡng cho từng người bệnh hội chẩn rồi chuyển xuống bộ phận chế biến thực đơn các cử trong ngày

3.8. Khoa lâm sàng có trách nhiệm theo dõi sự dung nạp của người bệnh trong các cử ăn trong ngày có đủ hay không và báo lại cho Khoa Dinh Dưỡng

3.9. Khi người bệnh có tình trạng chuyển biến khác trong quá trình điều trị thì có thể hội chẩn lại . Một người bệnh có thể hội chẩn nhiều lần trong đợt điều trị

PHÁC ĐỒ NUÔI ĂN QUA SONDE

1. Đại cương :

Dinh dưỡng qua sonde là đưa các chất dinh dưỡng vào cơ thể bằng ống thông đặt vào đường tiêu hóa . Dinh dưỡng qua sonde vào đường tiêu hóa ít biến chứng , phù hợp sinh lý hơn so với phương pháp nuôi ăn tĩnh mạch . Các chất dinh dưỡng bao gồm : sữa , bột , cháo xay và các chất dinh dưỡng khác .

2. Chỉ định và chống chỉ định :

2.1. Tất cả trường hợp bệnh nhân không thể ăn uống được và ăn uống không đủ so với nhu cầu

- Bệnh nhân hôn mê
- Bệnh nhân có hỗ trợ hô hấp : thở máy , đặt nội khí quản
- Bệnh lý gây khó nuốt hoặc không nuốt được : bồng thực quản
- Bệnh lý liệt trầm trọng : hội chứng Gui llain Barre , nhược cơ
- Chấn thương và dị tật bẩm sinh vùng hầu họng

2.2. Chống chỉ định :

- Sốc
- Đang co giật
- Nghi ngờ bệnh ngoại khoa cần can thiệp phẫu thuật
- Đang suy hô hấp
- Giai đoạn đầu hậu phẫu đường tiêu hóa

3. Phương pháp :

3.1. Ngắn hạn (dưới 6 tuần) : sonde mũi dạ dày

3.2. Dài hạn (từ 6 tuần trở lên) : sonde dạ dày và tá tràng ra da

4. Nguyên tắc :

- Cung cấp đầy đủ năng lượng
- Cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng
- Chia nhiều cử và nhỏ giọt chậm
- Phòng ngừa hít , sặc

5. Các bước tiến hành :

5.1. Đánh giá bệnh nhân :

- Dấu hiệu sinh tồn
- Cân nặng , tuổi , chiều cao
- Tình trạng dinh dưỡng
- Bệnh lý hiện tại và bệnh nền : suy gan , suy thận , suy hô hấp

5.2. Tính nhu cầu năng lượng và lượng dịch cần thiết

5.3. Chọn dung dịch dinh dưỡng :

5.3.1. Chọn theo tuổi

5.3.2. Theo bệnh lý

- 5.4. Tính năng lượng thực tế cung cấp cho người bệnh
- 5.5. Tính số cử ăn trong ngày
- 5.6. Kiểm tra ống thông
- 5.7. Trường hợp dinh dưỡng qua sonde dài ngày cần bổ sung thêm các yếu tố vi lượng và vitamin vào các cử ăn .

Tài liệu tham khảo:

- 1. Nuôi ăn đường tĩnh mạch . Phác đồ điều trị nhi khoa 2009 – Bệnh viện Nhi Đồng I TP.Hồ Chí Minh.
- 2. Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện (Ban hành theo quyết định số 2879/QĐ-BYT ngày 4 / 6 /2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

PHÁC ĐỒ NUÔI ĂN TĨNH MẠCH

1. Đại cương :

Dinh dưỡng đường tĩnh mạch hoàn toàn là đưa các chất dinh dưỡng qua đường tĩnh mạch vào máu để nuôi dưỡng cơ thể . Các chất dinh dưỡng bao gồm : Prôtêin , carbohydrate , lipid , nước , muối khoáng và các chất vi lượng .

2. Chỉ định :

2.1. Khi có chống chỉ định dinh dưỡng đường tiêu hóa

- Giai đoạn sớm hậu phẫu đường tiêu hóa
- Suy hô hấp có chỉ định giúp thở giai đoạn đầu
- Xuất huyết tiêu hóa
- Hôn mê kèm co giật

2.2. Khi dinh dưỡng qua đường tiêu hóa không hiệu quả : hội chứng ruột ngắn , hội chứng kém hấp thu

3. Phương pháp :

3.1. Nuôi ăn qu tĩnh mạch trung ương :

- Nuôi ăn dài hạn
- Áp lực thẩm thấu > 1500 mosm/l

3.2. Nuôi ăn qua tĩnh mạch ngoại biên

- Nuôi ăn ngắn ngày khoảng 10 ngày
- Tối thiểu 50% năng lượng nuôi từ chất béo (<2,5g/kg/ngày)
- Tổng thể tích < 3500 ml/ngày
- Áp lực thẩm thấu < 900 mosm/l

4. Nguyên tắc :

4.1. Cung cấp đầy đủ năng lượng và các chất dinh dưỡng

4.2. Các chất dinh dưỡng được đưa vào cơ thể phải cùng lúc , chậm và đều đặn trong ngày

5. Các bước tiến hành :

5.1. Đánh giá người bệnh :

- Dấu hiệu sinh tồn
- Cân nặng , chiều cao , tuổi , BMI
- Tình trạng dinh dưỡng hiện tại
- Bệnh lý hiện tại và bệnh nền : suy gan , suy thận , suy hô hấp ...

5.2. Các xét nghiệm chức năng : gan , thận , sinh hóa ...

5.3. Các bước tính toán :

- Tính tổng thể tích
- Tính nhu cầu năng lượng
- Tính liều lượng : đạm , béo và thể tích dịch chiếm

- Tính nhu cầu điện giải và thể tích tối thiểu dịch sử dụng
- Tính nhu cầu năng lượng còn lại sau khi đã tính : đạm , béo , đẽ qui ra lượng glucose phải truyền và nồng độ glucose quyết định bởi thể tích dịch còn lại
- Tính Osmol của hỗn hợp dung dịch glucose – acid amin – điện giải

Công thức :

$$\text{ALTT(mosml/l)} = (\% \text{ destrose} \times 50) + (\% \text{ axit amin} \times 100) + 2(\text{Na meq/l} + \text{K meq/l} + \text{Ca meq/l})$$

5.4. Theo dõi :

5.4.1. Sự tăng trưởng :

- Cân nặng mỗi ngày

5.4.2. Chuyển hóa :

- Ion đồ
- BUN , Creatinin
- Glyeemie
- Men gan
- Hemoglobine
- Đường niệu

5.4.3. Sinh hiệu mỗi ngày :

- Nước tiểu , nước uống , dịch nhập
- Thân nhiệt
- Tổng trạng

5.4.4. Biến chứng :

- Nhiễm trùng Catheter nếu nuôi ăn qua tĩnh mạch trung tâm
- Tràn khí , tràn máu màng phổi
- Dò động tĩnh mạch
- Tổng thương ống ngực
- Rối loạn nước , điện giải
- Đa niệu thẩm thấu
- Thiếu vi chất và axit béo cần thiết
- Tăng lipid máu

Tài liệu tham khảo:

1. Nuôi ăn đường tĩnh mạch . Phác đồ điều trị nhi khoa 2009 – Bệnh viện Nhi Đồng I TP.Hồ Chí Minh.
2. Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện (Ban hành theo quyết định số 2879/QĐ-BYT ngày 4 / 6 /2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

PHÁC ĐỒ

XỬ TRÍ BÉO PHÌ

1. Nhiệm vụ của bác sĩ :

1.1. Chỉ định chế độ ăn cho người bệnh theo nguyên tắc và ký hiệu được Bộ y tế ban hành

1.2. Thời điểm người bệnh cần được hỗ trợ dinh dưỡng

- Sau khi người bệnh được chẩn đoán béo phì hay thừa cân

1.2.1. Trẻ em :

- Nguy cơ thừa cân : BMI theo tuổi từ 85 – 95%

- Thừa cân : BMI theo tuổi > 95%

1.2.2. Người lớn :

- Theo WHO 1998 BMI (Kg/m²)

Đánh giá béo phì	BMI (Kg/m ²)
Bình thường	18,5 – 24,9
Thừa cân	25,0 – 29,9
Béo phì độ I	30,0 – 34,9
Béo phì độ II	35,0 – 39,9
Béo phì độ III	>= 40

1.3. Bác sĩ Dinh Dưỡng cần được cung cấp các thông tin :

- Chẩn đoán thừa cân hay béo phì và các bệnh liên quan khác (trước đó)

- Các thuốc đang sử dụng : thuốc tâm lý , thuốc bệnh lý , lợi niệu , an thần và corticoid .

- Những thông tin khác : chiều cao , những thay đổi về cân nặng , quá trình điều trị bệnh lý

2. Mục đích của điều trị béo phì :

2.1. Đối với trẻ em :

- Duy trì cân nặng trong suốt giai đoạn phát triển

2.2. Đối với người lớn :

- Giảm 0,5 Kg trong một tuần

- Cung cấp kiến thức để người bệnh nhận thức đúng về dinh dưỡng điều trị bệnh đái tháo đường . Trên cơ sở đó thay đổi thói quen dinh dưỡng không đúng và tự kiểm soát thói quen dinh dưỡng

3. Nguyên tắc của điều trị :

3.1. Đối với trẻ em :

- Đảm bảo đủ năng lượng , các chất dinh dưỡng cho nhu cầu phát triển

- Hạn chế những thực phẩm giàu năng lượng mà ít hoặc không đủ chất dinh dưỡng : đường đơn , nước ngọt , bánh kẹo

- Hạn chế các thực phẩm giàu chất béo : thịt mỡ , thịt chế biến sẵn
- 3.2. Đối với người lớn : Giảm năng lượng ăn vào và cải thiện chất lượng chế độ ăn
 - Giảm năng lượng :
 - BMI từ 25 – 29,9 : Năng lượng đưa vào 1500 kcal/ngày
 - BMI từ 30 – 34,9 : Năng lượng đưa vào 1200 kcal/ngày
 - BMI từ 35 – 39,9 : Năng lượng đưa vào 1000 kcal/ngày
 - BMI \geq 40 : Năng lượng đưa vào 800 kcal/ngày
 - Đủ đạm , vitamin và khoáng chất
 - + Lipid khoảng 15% năng lượng của khẩu phần (axit béo no/axit béo không no = 1/3)
 - + Protid : khoảng 15 – 25% năng lượng của khẩu phần
 - + Cần bổ sung vitamin và khoáng chất đối với chế độ ăn < 1200 kcal

4. Những tư vấn khác :

- Ngăn ngừa mắc lại : duy trì chế độ ăn và tăng cường luyện tập thể dục
- Khuyến khích tăng cường vận động và cải thiện lối sống

5. Theo dõi và hẹn tái khám :

- Tái khám sau 2 – 4 tuần
- Nếu tốt :
 - + Tái khám 2 tuần đến 01 tháng trong tháng đầu
 - + Mỗi 01 tháng trong 05 tháng kế tiếp
 - + Mỗi 03 tháng trong năm kế tiếp
- Nếu chưa tốt : tái khám gần hơn (01 – 02 tuần/lần)
- Nội dung tái khám :
 - + Kiểm tra việc thực hiện mục tiêu điều trị
 - + Tìm hiểu nguyên nhân nếu mục tiêu chưa đạt
 - + Xây dựng mục tiêu tiếp theo , điều chỉnh mục tiêu nếu khó đạt

Tài liệu tham khảo:

1. Xử trí béo phì . Phác đồ điều trị nhi khoa 2009 – Bệnh viện Nhi Đồng I TP.Hồ Chí Minh.
2. Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện (Ban hành theo quyết định số 2879/QĐ-BYT ngày 4 / 6 /2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

PHÁC ĐỒ

XỬ TRÍ SUY DINH DƯỠNG

1. Nhiệm vụ của Bác sĩ :

1.1. **Chỉ định chế độ ăn** cho người bệnh theo nguyên tắc và ký hiệu được Bộ y tế ban hành

1.2. Thời điểm người bệnh cần được hỗ trợ dinh dưỡng

1.2.1. Đối với trẻ em :

Khi ít nhất một trong các điều kiện sau xảy ra

- Sụt cân > 1SD đối với cân nặng theo tuổi
- Cân nặng trên chiều cao < - 2SD
- Cân nặng theo chiều cao < - 2SD cùng với biểu đồ phát triển đi xuống
- Trẻ 12 – 60 tháng đo vòng cánh tay
 - + Từ 12,5 – 13,5 cm : Suy dinh dưỡng nhẹ
 - + Dưới 12,5 cm : Suy dinh dưỡng nặng

1.2.2. Đối với người lớn :

- Mất cân không mong muốn > 5% trong 01 tháng hoặc > 10% trong 06 tháng
- Tiêu thụ thực phẩm mong muốn < 500 kcal/ngày , ít nhất trong 10 ngày
- Năng lượng khẩu phần chung từ 1200 – 1500 kcal/ngày

1.3. Bác sĩ dinh dưỡng cần cung cấp các thông tin liên quan về người bệnh

1.3.1. Đối với trẻ em :

- Chẩn đoán dấu hiệu các rối loạn : mất nước , các bệnh liên quan
- Triệu chứng : chán ăn , nôn , tiêu chảy , sốt , phù , nhiễm trùng
- Thuốc điều trị bệnh liên quan
- Thay đổi về cân nặng chiều cao

1.3.2. Đối với người lớn :

- Chẩn đoán các biểu hiện lâm sàng : mất nước , rò , các bệnh khác
- Triệu chứng hoặc biến chứng : chán ăn , phù , nôn , tiêu chảy , nhiễm trùng
- Thuốc đang điều trị bệnh liên quan
- Các dấu hiệu khác : chiều cao , cân nặng , mất cân trong 06 tháng trước

2. Mục tiêu của dinh dưỡng điều trị :

2.1. Đối với trẻ em : đuổi kịp sự phát triển như trẻ bình thường

2.2. Đối với người lớn : cải thiện tình trạng dinh dưỡng

3. Nguyên tắc phục hồi dinh dưỡng :

3.1. **Đối với trẻ em** : 02 giai đoạn

3.1.1. Giai đoạn 1 :

- Điều chỉnh rối loạn nước điện giải , hạ canxi , hạ đường huyết , bệnh liên quan

- Làm quen chế độ ăn phục hồi dinh dưỡng

+ Tăng dần calo

. Trẻ < 10 tuổi : 70 – 100 kcal/kg thể trạng hiện tại/ngày theo lứa tuổi

. Trẻ > 10 tuổi : 40 – 60kcal/kg thể trạng hiện tại/ngày theo lứa tuổi

+ Protein : 1g – 1,5g/kg thể trạng hiện tại/ngày theo lứa tuổi

3.1.2. Giai đoạn 2 : phục hồi dinh dưỡng cho trẻ suy dinh dưỡng

- Tăng dần calo

+ Trẻ < 24 tháng : 100 – 150 kcal/ngày/kg

+ Trẻ > 24 tháng : 70 – 100 kcal/ngày/kg

Đạt tới calo chuẩn theo tuổi sau 01 tuần điều trị

- Tăng dần Protid : từ 1g – 1,5g/kg/ngày lên 2 – 4g/kg/ngày

- Độ đậm thức ăn tăng dần từ lỏng đến đặc

- Chia nhỏ nhiều bữa ăn trong ngày tránh hạ đường huyết

- Trẻ đang bú mẹ tiếp tục bú đến 24 tháng , không cai sữa trong giai đoạn điều trị suy dinh dưỡng

- Bổ sung vitamin và khoáng chất

3.2. Đối với người lớn :

- Giàu năng lượng : 35 kcal/kg/ngày

- Giàu Protein : 1,5g/kg/ngày

- Nước đáp ứng nhu cầu cơ thể tối thiểu 1,5l/ngày

4. Những tư vấn đặc biệt :

4.1. Đối với trẻ em :

- Theo dõi sự phát triển của trẻ rất quan trọng

- Người nuôi trẻ cần được giáo dục về dinh dưỡng

4.2. Đối với người lớn :

- Cân nặng của đối tượng trước khi bệnh là cơ sở đánh giá mức độ mất cân (lưu ý phù và cổ trướng)

- Khi tình trạng dinh dưỡng của người bệnh không cải thiện cần bổ sung bữa ăn hoặc hỗ trợ dinh dưỡng (đường tiêu hóa , đường tĩnh mạch)

5. Theo dõi và hẹn tái khám :

- Tái khám sau 02 – 04 tuần

- Nếu tốt : Tái khám 02 tuần – 01 tháng trong tháng đầu

Mỗi 01 tháng trong 05 tháng kế tiếp

Mỗi 03 tháng trong 01 năm kết tiếp

- Nếu chưa tốt : tái khám gần hơn (01 – 02 tuần/lần)

- Nội dung sau mỗi lần hẹn tái khám :

+ Kiểm tra việc thực hiện mục tiêu : chế độ ăn , cân đo , vận động

+ Tìm hiểu nguyên nhân nếu mục tiêu chưa đạt

- + Cung cấp kiến thức và kỹ năng mới
- + Xây dựng mục tiêu tiếp theo , điều chỉnh lại mục tiêu nếu khó đạt

Tài liệu tham khảo:

1. Xử trí suy dinh dưỡng . Phác đồ điều trị nhi khoa 2009 – Bệnh viện Nhi Đồng I TP.Hồ Chí Minh.
2. Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện (Ban hành theo quyết định số 2879/QĐ-BYT ngày 4 / 6 /2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế).

QUY TRÌNH MUA THỰC PHẨM

1/ Mục đích:

Tránh thừa hoặc thiếu thực phẩm dùng hằng ngày
Ngăn ngừa việc mua phải thực phẩm không đảm bảo chất lượng
Bảo quản thực phẩm phải đúng theo từng loại thực phẩm

2/ Phạm vi:

Áp dụng cho việc mua thực phẩm phục vụ cho việc chế biến thức ăn cho bệnh nhân

3/ Nội dung:

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	CÁCH THỰC HIỆN
1	Nhu cầu mua hàng	KS dinh dưỡng - Nhân viên dinh dưỡng	<ul style="list-style-type: none">▪ Hằng ngày Điều dưỡng các khoa lâm sàng căn cứ vào chỉ định của Bs điều trị, lập phiếu ăn và báo cho khoa Dinh dưỡng. Ks dinh dưỡng tổng kết và lập danh sách loại thực phẩm và số lượng cần mua▪ Danh sách thực phẩm cần dùng sẽ được chuyển cho nhân viên dinh phụ trách vào cuối ngày làm việc để đặt hàng hoặc mua hàng vào buổi sáng
2	Mua hàng	Nhân viên dinh dưỡng	<ul style="list-style-type: none">▪ Lựa chọn người bán:<ul style="list-style-type: none">+ Ưu tiên mua hàng của cơ sở có uy tín hoặc những người bán có đủ giấy tờ hợp lệ và chịu trách nhiệm về những thực phẩm cung cấp cho bệnh viện+ Ưu tiên lựa chọn các loại thực phẩm đã được cơ quan nhà nước kiểm dịch có nguồn gốc rõ ràng▪ Lựa chọn thực phẩm:<ul style="list-style-type: none">+ Nhân viên dinh dưỡng lựa chọn các thực phẩm tươi sống không có sâu bệnh, không có dấu hiệu thực phẩm tồn đọng của ngày hôm trước

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	CÁCH THỰC HIỆN
3	Kiểm tra	Ks dinh dưỡng	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Thực phẩm mua về phải được Ks dinh dưỡng kiểm tra để đánh giá sơ bộ về chất lượng thực phẩm và tiến hành cân trọng lượng thực mua và ghi vào cột mua trên thực đơn (đối chiếu lại với danh sách thực phẩm cần mua) ▪ Phân loại thực phẩm hoặc chuyển qua khu vực sơ chế hoặc chuyển vào khu bảo quản
4	Bảo quản	Nhân viên dinh dưỡng	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Thực phẩm mua về sẽ được đánh giá và phân loại <ul style="list-style-type: none"> + Thực phẩm cần chế biến ngay + Thực phẩm còn lại chuyển vào khu bảo quản ▪ Bảo quản thực phẩm nhằm tránh để thực phẩm hư hỏng, biến chất hoặc nhiễm khuẩn nhiễm độc, có thể bằng cách: <ul style="list-style-type: none"> + Để riêng từng loại thực phẩm, để trên kệ + Bảo quản đúng theo qui định riêng cho từng loại thực phẩm như về nhiệt độ, độ ẩm, thông thoáng, thời gian...

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

1/ Mục đích:

Cung cấp thực phẩm chín đảm bảo về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

2/ Phạm vi áp dụng:

Áp dụng cho bộ phận chế biến thực phẩm

3/ Nội dung:

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	TRÁCH NHIỆM	CÁCH THỰC HIỆN
1	Sơ chế	Nhân viên chế biến	<ul style="list-style-type: none">Nhân viên chế biến phải mang đồng phục (nón, khẩu trang, tạp dề...) theo qui định và rửa tay đúng kỹ thuật trước, trong và sau khi sơ chếCác dụng cụ sử dụng phải được xử lý theo qui định về vệ sinh dụng cụNhân viên chế biến loại bỏ các phần thực phẩm không dùng hoặc bị hư hỏng (như rau bị vàng úa,...), sau đó được rửa dưới vòi nước sạch ít nhất 3 lầnTrong quá trình sơ chế không để thực phẩm tiếp xúc dưới đất, không để lẫn lộn giữa thực phẩm đã qua sơ chế và chưa sơ chế
2	Chế biến	Nhân viên chế biến	<ul style="list-style-type: none">Nhân viên chế biến phải mang đồng phục (nón, khẩu trang, tạp dề...) theo qui định và rửa tay đúng kỹ thuật trước, trong và sau khi chế biếnCác dụng cụ sử dụng phải được xử lý theo qui định về vệ sinh dụng cụKhu vực chế biến phải được bố trí một chiều, phân khu chế biến thực phẩm thông thường, qua sonde và pha chế sữaKhi chế biến phải đúng kỹ thuật, đảm bảo chất lượng và vệ sinh
3	Bảo quản	Kỹ sư	<ul style="list-style-type: none">Thức ăn chín sẽ được chuyển đến bộ phận

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	TRÁCH NHIỆM	CÁCH THỰC HIỆN
		,Nhân viên dinh dưỡng	<p>phân chia thức ăn</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thức ăn sau chế biến phải được để trên kệ được đậy kỹ hoặc trong tủ tránh bụi và côn trùng xâm nhập ▪ Thức ăn chín phải được bảo quản đúng theo từng loại thực phẩm về môi trường, độ ẩm, nhiệt độ ▪ Khu vực bảo quản thức ăn phải tách biệt với những nơi dễ nhiễm bẩn như nhà vệ sinh, thùng chứa rác, khu bệnh truyền nhiễm...

QUY TRÌNH PHÂN CHIA THỰC PHẨM CHÍN

1/ Mục đích:

Phân chia thức ăn- uống đúng và đủ theo bảng tính khẩu phần đã kê.

2/ Phạm vi áp dụng:

Áp dụng cho thức ăn- uống sau chế biến

3/ Nội dung:

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	CÁCH THỰC HIỆN
1	Chuẩn bị	Ks dinh dưỡng và nhân viên phân phát	<ul style="list-style-type: none">▪ Rửa tay thường qui, mang- mặc bảo hộ lao động chuyên dùng▪ Để thực phẩm chín và dụng cụ sạch trên bàn
2	Chia thức ăn	Ks dinh dưỡng và nhân viên phân phát	<ul style="list-style-type: none">▪ Dựa vào bảng tính khẩu phần đã kê để chia thực phẩm chín▪ Để thực phẩm chín vào dụng cụ đựng có nắp đậy
3	Bảo quản	Ks dinh dưỡng và nhân viên phân phát	<ul style="list-style-type: none">▪ Để thực phẩm chín vào dụng cụ đựng có nắp đậy nhằm tránh nhiễm bẩn và côn trùng bay vào.▪ Tùy thuộc vào thực phẩm chín mà bảo quản ở môi trường và nhiệt độ thích hợp▪ Không được để gần những khu vực dễ lây bẩn như: thùng rác, nhà vệ sinh...
4	Giao thức ăn	Ks dinh dưỡng và nhân viên phân phát	<ul style="list-style-type: none">▪ Giao suất ăn đến tận tay bệnh nhân và báo cho nhân viên khoa đó biết▪ Ký bàn giao và nhận với nhân viên chuyên trách ở các khoa

QUY TRÌNH LƯU MẪU

1/ Mục đích:

Tìm được nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm nếu có xảy ra

2/ Phạm vi:

Áp dụng cho thực phẩm đã được chế biến

3/ Nội dung:

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	TRÁCH NHIỆM	CÁCH THỰC HIỆN
1	Vệ sinh dụng cụ	Nhân viên phụ trách	<ul style="list-style-type: none">Rửa dụng cụ bằng nước rửa chén pha nước ấm trong xô sạch chuyên dùngNgâm và hấp vô trùng các dụng cụ đựng mẫu và lấy mẫu
2	Chuẩn bị lấy mẫu thức ăn	Nhân viên phụ trách	<ul style="list-style-type: none">Mang khẩu trang, đội nón, mang tạp dềRửa tay đúng kỹ thuậtMang găng tayLấy dụng cụ ra khỏi lò hấp
3	Lấy mẫu thức ăn	Nhân viên phụ trách	<ul style="list-style-type: none">Lấy thức ăn cho hộp, 50g- 100g/ 1 món ănLấy mẫu thực phẩm bằng dụng cụ lấy mẫuDán niêm phong tất cả các mẫu, Ghi rõ ngày, giờ và người lấy mẫu
4	Bảo quản	Nhân viên phụ trách	<ul style="list-style-type: none">Đặt các mẫu thức ăn vào tủ lạnh với nhiệt độ từ 0°C đến 5°C trong vòng 24 giờ
5	Theo dõi, kiểm tra, Xử lý mẫu lưu	Trưởng khoa, Ks dinh dưỡng, nhân viên phụ trách	<ul style="list-style-type: none">Nếu có ngộ độc thực phẩm hoặc kiểm tra mẫu lưu theo yêu cầu, thì mẫu được chuyển đến phòng xét nghiệm trong một dụng cụ chứa riêng theo qui địnhNếu không có yêu cầu, sẽ hủy mẫu lưu của ngày hôm trước

QUY TRÌNH VỆ SINH DỤNG CỤ

1/ Mục đích:

Loại bỏ yếu tố gây ngộ độc thực phẩm từ dụng cụ chế biến và đựng thức ăn

2/ Phạm vi:

Áp dụng cho các dụng cụ chế và đựng biến thực phẩm

3/Nội dung:

STT	BƯỚC CÔNG VIỆC	TRÁCH NHIỆM	CÁCH THỰC HIỆN
1	Thu hồi dụng cụ đã qua sử dụng	Nhân viên tạp vụ	<ul style="list-style-type: none">- Kiểm tra số lượng dụng cụ theo sổ bàn giao- Đổ thức ăn còn dính lại vào xô có nắp và để nơi chứa rác theo qui định.- Đưa dụng cụ vào nơi rửa đã định.- Riêng dụng cụ phục vụ cho bệnh nhân bệnh truyền nhiễm để rửa riêng.
2	Vệ sinh dụng cụ	Nhân viên tạp vụ	<ul style="list-style-type: none">- Tráng dụng cụ bằng nước nóng .- Dùng bù nhùi rửa sạch bằng nước rửa chén pha tỷ lệ 1 lít nước rửa chén + 12 lít nước sạch.- Rửa dụng cụ qua nước sạch ít nhất 3 lần- Để dụng cụ rửa sạch ráo nước trên kệ, phơi khô ngoài nắng hoặc đưa vào lò sấy
3	Bảo quản dụng cụ	Nhân viên tạp vụ	<ul style="list-style-type: none">- Để dụng cụ sạch vào tủ riêng biệt theo qui định (dụng cụ đựng thức ăn cho bệnh nhân mắc bệnh truyền nhiễm để riêng)- Tuyệt đối không để dụng cụ tiếp xúc với đất hoặc nền gạch, có phần che đậy tránh côn trùng

MỤC TIÊU CHẤT LƯỢNG KHOA DINH DƯỠNG NĂM 2010

TÊN MỤC TIÊU	Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại khoa
- Mục đích - Công thức đo	Không để xảy ra ngộ độc thực phẩm với các sản phẩm do khoa cung cấp - Trực tiếp: Số cas ngộ độc được xác định do dùng sản phẩm không đảm bảo chất lượng của khoa
- Thời gian thực hiện - Kết quả phải đạt - Nguồn dữ liệu	- Gián tiếp: Kết quả cấy vi sinh dụng cụ chế biến và bàn tay nhân viên - Từ tháng 06/2010 không để xảy ra ngộ độc thực phẩm tại khoa - Số liệu thống kê từ phòng Kế Hoạch Tổng Hợp bệnh viện
- Tần suất đo - Người chịu trách nhiệm chung - Người chịu trách nhiệm hành động - Kế hoạch hành động	- Kết quả xét nghiệm từ khoa xét nghiệm Mỗi quý Bác sĩ Trưởng khoa. Bác sĩ Phó trưởng khoa và Kỹ sư tiết chế. - Thống kê từng trường hợp chẩn đoán ngộ độc thực phẩm do dung sản phẩm của khoa - Lưu mẫu thực phẩm mỗi ngày - Kiểm tra vi sinh mỗi quý

DANH MỤC HỒ SƠ CHẤT LƯỢNG

TT	Tên hồ sơ	Mã số	Nơi lưu trữ	NV lưu trữ	Phương pháp lưu trữ	Người được phép xem hồ sơ	Thời gian lưu	Phương pháp hủy bỏ
1	Sổ khám bệnh PK	1	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
2	Sổ báo cáo tuần	2	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Tự hủy
3	Sổ họp khoa	3	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
4	Sổ họp công đoàn	4	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng CĐ
5	Sổ mô tả công việc	5	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	05 năm	Trả phòng KHTH
6	Sổ chỉ đạo tuyến	6	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
7	Sổ đào tạo bồi dưỡng chuyên môn	7	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
8	Sổ góp ý của người bệnh	8	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
9	Sổ chấm công	9	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	01 tháng	Trả phòng TCCB
10	Sổ họp ĐDTK	10	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Tự hủy
11	Sổ bàn giao dụng cụ chế biến	11	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	01 năm	Tự hủy
12	Sổ kiểm tra	12	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
13	Sổ phân công nhân sự	13	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Tự hủy
14	Sổ lãnh giấy in ấn	14	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
15	Sổ báo sửa chữa	15	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH
16	Sổ tài sản khoa	16	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	05 năm	Trả phòng TCKT
17	Sổ theo dõi khám bệnh nhân viên	17	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa		Đổi phòng TCCB
18	Sổ lưu công văn đến	18	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	05 năm	Trả phòng KHTH
19	Sổ tuyên truyền giáo dục sức khỏe	19	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Tự hủy
20	Sổ sai sót chuyên môn	20	Tủ Hs	ĐD.HC	Theo thời gian	BCN. khoa	02 năm	Trả phòng KHTH

DANH MỤC TÀI LIỆU NỘI BỘ HIỆN HÀNH

TT	Tên tài liệu	Mã số	Lần ban hành	Ngày ban hành	Nơi lưu trữ		Lần sửa đổi		
					Máy tính	Tủ tài liệu	01	02	03
1	Qui chế chống nhiễm khuẩn.		01	18/03/2009	X	X			
2	Qui chế công tác khoa dinh dưỡng		01	18/03/2009	X	X			
3	Qui chế sử dụng thuốc		01	18/03/2009		X			
4	Qui chế xử lý chất thải		01	18/03/2009	X	X			
5	Qui chế hội chẩn		01	18/03/2009	X	X			
6	Qui trình điều trị ngoại trú		01	18/03/2009		X			
7	Qui trình tiếp nhận bệnh nhân		01	18/03/2009		X			
8	Phác đồ điều trị		01	18/03/2009	X	X			
9	Mục tiêu chất lượng 2010-KDD		01	18/03/2009	X	X			
10	Chính sách chất lượng BVĐKTT-AG		01	25/03/2009	X	X			
11	Sổ tay chất lượng		01	25/03/2009	X	X			

DANH MỤC TÀI LIỆU BÊN NGOÀI HIỆN HÀNH

TT	Tên tài liệu	Mã số	Tác giả/Nơi ban hành	Ngày ban hành	Nơi lưu trữ		GHI CHÚ
					Tủ tư liệu	Máy tính	
1	Qui chế bệnh viện		Bộ Y Tế	19/09/1997	X	X	
2	Phác đồ điều trị Nhi khoa		Bệnh viện Nhi Đồng 1	2009	X	X	
3	Hướng dẫn qui trình chăm sóc người bệnh (I, II)		Bộ Y Tế	29/3/2004	X		
4	Điều dưỡng cơ bản		Vụ khoa học- đào tạo	1995	X	X	
5	Hướng dẫn chế độ ăn trong bệnh viện theo QĐ 2879		Bộ Y Tế	1998	X	X	
6	Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe		Hà Huy Khôi	2007	X		
7	Dinh dưỡng lâm sàng		Hà Huy Khôi	2002	X		