

ניהול רצף הטיפול התזונתי בבית החולים- המטופל במרכז

אורית יונה¹, רונית אנדוולט^{1,2}
אגף התזונה, משרד הבריאות¹, בית הספר לבריאות הציבור אוניברסיטת חיפה²

רקע:

רצף הטיפול בין מערך המזון למחלקות האשפוז לוקה בחסר ונתקל בקשיים רבים במקרים רבים החולים לא מקבלים את המזון האופטימאלי עבורם בהתאם למצבם הרפואי ולהנחיות הרפואיות והתזונתיות הניתנות במחלקה.

מטרות:

1. להבטיח הגשה של מזון מותאם באופן אישי לכל חולה, על פי מצבו הרפואי והתזונתי.
2. פיקוח ובקרה לאורך כל שרשרת המזון, החל מפיקוח ובקרה על חומרי הגלם טרם רכישתם, תנאי אחסון, ייצור, מתכונים סטנדרטיים, וכלה בהגשה וצריכה.

שיטות:

1. נבנה תיאור עיסוק חדש בשם: מרכז/ת בכיר/ה פיקוח, תזונה ומזון בבתי חולים, שאושר ע"י נציבות שרות המדינה ביוזמת אגף התזונה במשרד הבריאות.
2. התקיימו מספר הכשרות מקצועיות ייעודיות לתפקיד זה, המהווה תנאי הכרחי למילוי ואישו התפקיד.
3. נעשה אפיון של ממשק ממוחשב בין מחלקות האשפוז לבין מערך המזון לניהול המזון בהתאם לאבחון תזונת החולה, כולל סוגים וגודלי מנות, המוביל לצמצום בזריקת מזון.

תוצאות:

1. מרבית החולים מקבלים את המזון שהם זקוקים לו בהתאם למצבם הרפואי והנחיות התזונתיות במחלקות.
2. מתקיימת בקרה על תהליך הכנת המזון, בדיקת רכיבים וערכים תזונתיים של כל סוגי התפריטים והמתכונים, כולל תיעוד ואישור ביצועם בכתב.
3. מתקיימת הערכת צריכת המזון ע"י מבחנים מדידים.
4. חל צמצום בבזבז מזון.
5. חל זיהוי והתרעה על תנאים הקובעים את בטיחותו של המזון, כולל זיהוי נקודות קריטיות להתהוות של זיהום והעברתו דרך המזון (Foodborne illness).

סיכום ומסקנות:

ניהול הבקרה על שרשרת המזון ע"י תזונאי מחבר ומקשר בין הצרכים הרפואיים והתזונתיים של המאושפזים לבין המזון הדרוש להם ויוצרת את רצף הטיפול ההכרחי. תפקיד זה מאפשר תרגום של ההנחיות הרפואיות והתזונתיות להכנת מזון במטבח, עד להגשתו לחולה. בכל אחד משלבי התהליך, הדיאטן יכול להוות גורם מזהה, מתריע וקורא לגורמים הרלבנטיים בכל הקשור למניעת זיהומים ולבטיחות מזון. לפיכך, חשוב והכרחי שלכל מוסד רפואי יהיה דיאטן בתפקיד מפקח תזונה ומזון בנוסף לדיאטנים המטפלים בכל מחלקה.