

แผนการเตรียมรับสถานการณ์ Covid-19 กรณีรองรับการติดเชื้อของบุคลากร กลุ่มงาน/ฝ่ายโภชนศาสตร์

เนื่องด้วยมีสถานการณ์แพร่ระบาด Covid-19 ระลอกที่ 3 และระลอกนี้มีการแพร่ระบาดและบุคลากรทางการแพทย์มีการติดเชื้อเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้มีการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ดังกล่าว สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับเครือข่ายผู้แทนภาคและผู้แทนเขตวิชาชีพนักกำหนดอาหารจึงได้จัดทำแผนนี้ขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการรองรับสถานการณ์แพร่ระบาด Covid-19



<p>แผน 1</p> <p>ยังไม่มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 ดำเนินการด้วยอัตรากำลังตามปกติ</p>	<p>แผน 2</p> <p>ยังไม่มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 การแบ่งทีมเป็น 2 ทีม</p>	<p>แผน 3</p> <p>มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 และ ได้ดำเนินการตามแผน 2</p>	<p>แผน 4</p> <p>มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 และ ไม่ได้ดำเนินการตามแผน 2</p>
<p>ด้านบุคลากร</p> <p>-อัตรากำลังดำเนินการทุกประเภทครบตามเวลาการปฏิบัติงานในทุกเวร</p> <p>-ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT</p> <p>-กระตุ้นบุคลากรกลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ เข้ารับการฉีดวัคซีนโควิด 19</p>	<p>ด้านบุคลากร</p> <p>โรงพยาบาลที่ดำเนินการตามแผนนี้ได้ควรมีจำนวนบุคลากรตามสัดส่วนแต่ละประเภทดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.นักโภชนาการ/โภชนากร 1:75 เพียง 2.พนักงานประกอบอาหาร 1:15 เพียง <p>ในกรณีโรงพยาบาลใด ที่อัตรากำลังไม่เพียงพอต่อการแบ่งทีมให้เสนอแผนสำรองอัตรากำลังต่อผู้บริหารโรงพยาบาล</p> <p>-กรณีอัตรากำลังพอ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● แบ่งบุคลากรเป็น 2 ทีม ● ปฏิบัติงานเป็นผลัดๆละ 15 วัน (เพื่อให้มีกำลังคนที่เพียงพอในกรณีที่บุคลากรทีมใดทีมหนึ่งต้องถูกกักตัวในอนาคต) <p>-กรณีอัตรากำลังไม่พอ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ลดอัตรากำลังการดำเนินการลง 50 % ● ขอความช่วยเหลือจากเครือข่าย/จิตอาสา ● ขออัตรากำลังจากเจ้าหน้าที่ รพ. ที่ work from home(WFH) 	<p>ด้านบุคลากร</p> <p>-พบบุคลากรในทีมใดทีมหนึ่ง มีผลการ Swab : เป็น Detected บุคลากรติดเชื้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● บุคลากรติดเชื้อ เข้าสู่ระบบการรักษาของโรงพยาบาล ● บุคลากรในกลุ่มงานในทีมนั้น ถูกกักตัวในสถานพยาบาลที่จัดพื้นที่สำหรับกักตัวและให้ปฏิบัติตามแนวทางการกักตัว 14 วัน ● บุคลากรทีมที่เหลือปฏิบัติงาน <p>-เริ่มปฏิบัติการตามแผน 2 กรณีอัตรากำลังไม่พอ</p> <p>-ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT</p> <p>-กระตุ้นบุคลากรกลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ เข้ารับการฉีดวัคซีนโควิด 19</p>	<p>ด้านบุคลากร</p> <p>-พบบุคลากรมีผลการ Swab : เป็น Detected บุคลากรติดเชื้อ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● บุคลากรในกลุ่มงานทั้งหมด ถูกกักตัวในสถานพยาบาลที่จัดพื้นที่สำหรับกักตัวและให้ปฏิบัติตามแนวทางการกักตัว 14 วัน

	<ul style="list-style-type: none"> • ทำบันทึกขออนุมัติหลักการ <ul style="list-style-type: none"> - อัตราค่าล้างสารองจากเจ้าหน้าที่ภายในโรงพยาบาลโดยความเห็นชอบจากผู้บริหารหรือคณะกรรมการบริหาร - อัตราค่าล้างจากภายนอก เช่น เครื่องช่วยหายใจ มหาวิทยาลัย ฯลฯ • บันทึกของงบประมาณในเรื่อง เงินล่วงหน้า ค่าเสียหายให้กับเจ้าหน้าที่ (ถ้ามี) ฯลฯ <p>- เวลาปฏิบัติงานตามความเหมาะสมของแต่ละโรงพยาบาล</p> <p>- ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT</p> <p>- กระตุ้นบุคลากรกลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ เข้ารับการฉีดวัคซีนโควิด 19</p>		
<p>ด้านอุปกรณ์</p> <p>- จัดหาภาชนะบรรจุอาหารแบบใช้แล้วทิ้ง (Single Use) ได้แก่ กล่องบรรจุอาหารขนาด 4ช่องหรือ 3ช่อง ,ถ้วยกลม ขนาด 20 Oz. ซ้อนและส้อมหรือประเภทบรรจุภัณฑ์ตามความเหมาะสม ในอัตราการสำรองบรรจุภัณฑ์ไว้ที่ 1 เดือน หรือ สำรองไว้ถึง 3 เดือน ขึ้นอยู่กับงบประมาณ หรือ บริบทของแต่ละโรงพยาบาล</p> <p>ในกรณีที่กล่องบรรจุอาหารขาดตลาด ให้แต่ละโรงพยาบาลหาวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาดัดแปลงเป็นอุปกรณ์ แบบ single use</p>	<p>ด้านอุปกรณ์</p> <p>- จัดหาภาชนะบรรจุอาหารแบบใช้แล้วทิ้ง (Single Use) ได้แก่ กล่องบรรจุอาหารขนาด 4ช่องหรือ 3ช่อง ,ถ้วยกลม ขนาด 20 Oz. ซ้อนและส้อมหรือประเภทบรรจุภัณฑ์ตามความเหมาะสม ในอัตราการสำรองบรรจุภัณฑ์ไว้ตามบริบทของแต่ละโรงพยาบาลและตามสถานการณ์ความรุนแรงของการระบาด</p>	<p>ด้านอุปกรณ์</p> <p>- จัดหาภาชนะบรรจุอาหารแบบใช้แล้วทิ้ง (Single Use) ได้แก่ กล่องบรรจุอาหารขนาด 4ช่องหรือ 3ช่อง ,ถ้วยกลม ขนาด 20 Oz. ซ้อนและส้อมหรือประเภทบรรจุภัณฑ์ตามความเหมาะสม ในอัตราการสำรองบรรจุภัณฑ์ไว้ตามบริบทของแต่ละโรงพยาบาลและตามสถานการณ์ความรุนแรงของการระบาด</p>	<p>ด้านการบริหารจัดการ</p> <p>- กลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ ดำเนินการจัดหารายละเอียดผู้จ้างเหมาบริการอาหาร (Outsource) และรายละเอียดคุณลักษณะอาหาร ประเภทอาหารและเมนู</p> <p>- กลุ่มงานพัสดุ ดำเนินการตามระเบียบจัดหาผู้จ้างเหมาบริการอาหาร (Outsource) ทุกประเภทสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลและผู้ป่วย/เจ้าหน้าที่ที่รับบริการตามสถานการณ์ Covid-19</p> <p>- สำหรับอาหารเฉพาะโรคและอาหารทางสายให้อาหารประสานโรงพยาบาลใกล้เคียงหรือเครือข่ายภายในจังหวัดเดียวกัน</p>

<p>ด้านสถานที่จัดอาหาร</p> <p>1.พื้นที่ ถ้ามีเพียงพอ ให้จัดแยกโซนการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย Covid-19 และสถานที่จัดบริการอาหาร หรือถ้ามีพื้นที่ไม่เพียงพอให้ทำความสะอาดอุปกรณ์และโต๊ะตามมาตรฐาน IC /มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร/หรือตามมาตรฐานกรรมการควบคุมโรคติดต่อจังหวัด (ปก.)</p> <p>2.จัดเตรียมชุดโต๊ะสแตนเลสแบบไม่ติดผนัง ขนาด กว้างประมาณ 1.00-1.20 x ยาวประมาณ 2.00 x สูง 0.40 -0.60 เมตร จำนวน 4 โต๊ะ</p>	<p>ด้านสถานที่จัดอาหาร</p> <p>1.พื้นที่ ถ้ามีเพียงพอ ให้จัดแยกโซนการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย Covid-19 และสถานที่จัดบริการอาหาร หรือถ้ามีพื้นที่ไม่เพียงพอให้ทำความสะอาดอุปกรณ์และโต๊ะตามมาตรฐาน IC /มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร/หรือตามมาตรฐานกรรมการควบคุมโรคติดต่อจังหวัด (ปก.)</p> <p>2.จัดเตรียมชุดโต๊ะสแตนเลสแบบไม่ติดผนัง ขนาด กว้างประมาณ 1.00-1.20 x ยาวประมาณ 2.00 x สูง 0.40 -0.60 เมตร จำนวน 4 โต๊ะ</p>	<p>ด้านสถานที่จัดอาหาร</p> <p>1.พื้นที่ ถ้ามีเพียงพอ ให้จัดแยกโซนการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วย Covid-19 และสถานที่จัดบริการอาหาร หรือถ้ามีพื้นที่ไม่เพียงพอให้ทำความสะอาดอุปกรณ์และโต๊ะตามมาตรฐาน IC /มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร/หรือตามมาตรฐานกรรมการควบคุมโรคติดต่อจังหวัด (ปก.)</p> <p>2.จัดเตรียมชุดโต๊ะสแตนเลสแบบไม่ติดผนัง ขนาด กว้างประมาณ 1.00-1.20 x ยาวประมาณ 2.00 x สูง 0.40 -0.60 เมตร จำนวน 4 โต๊ะ</p>	
<p>ด้านประเภทอาหาร/การบริการสำหรับผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>1.รายการและประเภทเมนูดำเนินการตามเมนูหมุนเวียนปกติของหน่วยงาน</p> <p>2.การจัดซื้อวัตถุดิบตามประเภทรายการอาหารในจำนวนบริการตามสถานการณ์การระบาด Covid-19 และยอดบริการของผู้ป่วยในโรงพยาบาล ตามระบบการจัดซื้อทางพัสดุ</p> <p>3.การจัดซื้อตามรายการในจำนวนบริการตามสถานการณ์การระบาด Covid-19 จำนวนไม่เกิน 100 คน/มื้อ หรือตามบริบทของโรงพยาบาล หรือตามจำนวนผู้ป่วยติดเชื่อเข้ารับการรักษาที่ทางโรงพยาบาลจะสามารถรับได้ และเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ</p>	<p>ด้านประเภทอาหาร/การบริการสำหรับผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>1.จำนวนรายการอาหารในมื้อกลางวัน/เย็น สัดส่วนรายการอาหารให้จัดเป็นอาหารจานเดียว ในสัดส่วนรายการใหม่ที่ปรับ :รายการเดิม 50:50 ตามบริบทของแต่ละโรงพยาบาล</p> <p>2.การจัดซื้อวัตถุดิบตามประเภทรายการอาหารในจำนวนบริการตามสถานการณ์การระบาด Covid-19 และยอดบริการของผู้ป่วยในโรงพยาบาล ตามระบบการจัดซื้อทางพัสดุ มาตรฐานอาหาร 2000 กิโลแคลอรี</p> <p>3.รวบสายบริการอาหารลง 70 % ของสายบริการปกติ และเพิ่มสายบริการสำหรับตึกผู้ป่วย Cohort ward</p>	<p>ด้านประเภทอาหาร/การบริการสำหรับผู้ป่วยและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>1.จำนวนรายการอาหารในมื้อกลางวัน/เย็น สัดส่วนรายการอาหารให้จัดเป็นอาหารจานเดียวในสัดส่วนรายการใหม่ที่ปรับ :รายการเดิม 50:50 ตามบริบทของแต่ละโรงพยาบาล</p> <p>2.การจัดซื้อวัตถุดิบตามประเภทรายการอาหารในจำนวนบริการตามสถานการณ์การระบาด Covid-19 และยอดบริการของผู้ป่วยในโรงพยาบาล ตามระบบการจัดซื้อทางพัสดุ มาตรฐานอาหาร 2000 กิโลแคลอรี</p> <p>3.รวบสายบริการอาหารลง 70 % ของสายบริการปกติ และเพิ่มสายบริการสำหรับตึกผู้ป่วย Cohort ward</p>	

หมายเหตุ: ในกรณีเร่งด่วน หรือวิกฤติ คือมีผู้ที่ติดเชื่อแล้วเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลมากกว่า 100 ราย ให้ใช้การเบี่ยงจากงบประมาณส่วนกลาง

ถ้าในกรณีที่คาดการณ์ว่าจะมีผู้ที่ติดเชื่อแล้วจะเข้ารับการรักษามากกว่า 100 ราย ให้ใช้การเบี่ยงจากหน่วยพัสดุการจัดซื้อจัดจ้าง

โรงพยาบาลสนามให้ใช้งบประมาณองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (ตามหนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๐๘.๒/ว ๒๓๔๓ ลงวันที่ ๒๒ เมษายน ๒๕๖๔