



همایش ملی ارتقای کیفیت و تعالی خدمات در نظام سلامت

# جدا کردن فضای فیزیکی محل تهیه فرمولای بلندرایز، برای بیماران با تغذیه انترال برای کاهش آلودگی میکروبی و پیگیری از بروز بیماری‌های منتقله غذایی

۱. میترا سرمدی کیا، ۲. الناز حامد ذاتی، ۳. علی طریقت اسفنجانی

۱ و ۲. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، مرکز آموزشی و درمانی امام رضا (ع)، بخش تغذیه  
۳. دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی



پیشنهاد حاصل از تجربه:

- ۱- استفاده از علم روز جهانی و استانداردهای معتبر در فرآیند آماده‌سازی، پخت و توزیع غذا و فرمولا، تأثیر بسزایی دارد.
- ۲- برگزاری کارگاه‌های آموزشی تغذیه برای کارشناسان تغذیه مراکز درمانی برای افزایش اطلاعات علمی و به‌روز ماندن سواد تغذیه‌ای بسیار مؤثر می‌باشد.
- ۳- برگزاری کلاس‌های آموزشی بهداشت، برای کارکنان آشپزخانه منجر به کاهش بروز بیماری‌های منتقله غذایی در بیمارستان‌ها می‌گردد.

- ۴- اجرای استاندارد HACCP در آشپزخانه بیمارستان‌ها به خصوص اتاق تهیه غذاهای رژیمی و فرمولا ضروری است.
- ۵- تنظیم برنامه منظم برای کنترل بار میکروبی غذاها و فرمولاهای بیمارستانی
- ۶- ترجیح استفاده از محلول و پودرهای آماده برای بیماران بستری در بخش‌های مراقبت‌های ویژه، با استناد به منابع علمی معتبر جدید



شرح تجربه:

در این تجربه اقدامات زیر به صورت گام به گام انجام شدند:

- ۱- مجزا کردن اتاق تهیه فرمولا به دو قسمت آماده‌سازی و تهیه محلول نهایی
- ۲- ضدعفونی، شستشو، پخت و آماده‌سازی کلیه مواد غذایی و ظروف در اتاق آماده‌سازی، قبل از ورود به اتاق تهیه محلول
- ۳- تعویض دمپایی و لباس کار در زمان ورود به اتاق تهیه محلول نهایی، توسط کارکنان تهیه محلول فرمولا
- ۴- تعویض مایع ظرفشویی و دستشویی مورد استفاده به بهترین و شناخته‌شده‌ترین برند موجود در بازار
- ۵- استفاده از دستگاه نوکواسپری در هر دو اتاق به صورت یک روز درمیان، برای ضدعفونی کامل کلیه سطوح و تجهیزات
- ۶- ممانعت از ورود افراد متفرقه به هر دو اتاق (به خصوص در اتاق تهیه محلول نهایی)
- ۷- برگزاری کلاس‌های آموزشی در خصوص رعایت موارد بهداشتی برای کارکنان تهیه فرمولا
- ۸- سم‌پاشی مرتب اتاق‌ها بر اساس برنامه تنظیمی واحد بهداشت محیط
- ۹- ضدعفونی روزانه کلیه سطوح و ظروف مورد استفاده



نتایج اجرای تجربه:

پس از اجرای استانداردهای HACCP و اعمال سایر تغییرات، آزمایشات میکروبی در چند نوبت مجدداً تکرار شدند. میزان استافیلوکوکوس اورئوس و کلی‌فرم نمونه‌ها پس از اجرای استانداردهای HACCP و جداسازی اتاق شستشوی مواد خام و اتاق مخلوط کردن مواد، کاهش یافته بود. *Salmonella*، *E.coli* و *L.monocytogenes* در نمونه‌ها مشاهده نشد. انجام این فرآیند با کاهش بار میکروبی محلول‌های فرمولا، منجر به کاهش بیماری‌های منتقله غذایی گردید. این تجربه مرتبط با ارتقای کیفیت و تعالی خدمات بهداشتی و پیشگیری می‌باشد و نتایج آن باعث افزایش میزان تحمل فرمولا توسط بیماران، دریافت کالری مورد نیاز، جلوگیری از زخم بستر، کاهش داروهای مصرفی و کوتاه شدن مدت بستری گردید.

**مسئله:** برای کنترل بار میکروبی محلول‌های بلندرایز تهیه‌شده، چندین نمونه از محلول‌ها، هم در محل تهیه در آشپزخانه و هم در زمان گاوآژ کردن برای بیمار در بخش‌ها، تهیه شد. نمونه‌های مذکور به آزمایشگاه‌های مرکز ارسال شدند و پس از انجام آزمایشات مشخص شد که محلول‌های مذکور دارای بار میکروبی بیش از حد مجاز می‌باشند. این آزمایشات چندین بار تکرار شدند که نتایج مشابهی به دست آمد. آلودگی میکروبی فرمولاهای تهیه‌شده احتمال بروز بیماری‌های منتقله غذایی را زیاد می‌کند. یکی از دلایل مستعدتر بودن بیماران با تغذیه انترال برای ابتلا به این بیماری‌ها، کمتر بودن سد دفاعی بدن در برابر انواع آلودگی‌ها به علت ورود مستقیم مواد غذایی به داخل معده یا روده می‌باشد. با بروز بیماری‌های منتقله غذایی، بیماران دچار علائمی از جمله عدم تحمل به میزان مورد نیاز فرمولا، تشدید علائم بیماری اصلی، مشکلات گوارشی و دهیدراته شدن می‌شوند و به طور کلی طول مدت بستری افزایش پیدا می‌کند که این امر از تمامی جهات به ضرر بیمار و مرکز می‌باشد.

