

แบบฟอร์มส่งผลงานวิชาการสาธารณสุขจังหวัดนครพนม ปี 2562

ประเภท  ปฐมภูมิ  ทุติภูมิ/ตติภูมิ  บริหาร  นวัตกรรม

ชื่อเรื่อง การประดิษฐ์นวัตกรรม “ตั้งหนึ่ดอย่าลื้มถาด” เพื่อแก้ปัญหาลาดอาหารตกค้ำงในตึกผู้ป่วยใน

ชื่อผู้วิจัย นางสาวศรัณย์พร เหมวงษ์

ชื่อหน่วยงาน โภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเรณูนคร

สถานที่ติดต่อกลับ e-mail : [nongsarunyaa25@gmail.com](mailto:nongsarunyaa25@gmail.com) เบอร์มือถือ : 095-6658125

**บทคัดย่อ**

การบริการอาหารของโรงพยาบาล มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการรักษาให้เหมาะสมกับสภาวะของผู้ป่วย โดยใช้หลักโภชนบำบัด หลักสุขาภิบาลอาหาร และอยู่ภายใต้คำสั่งของแพทย์ อาหารที่หน่วยงานโภชนศาสตร์ บริการได้แก่ อาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารอ่อน อาหารเหลว และอาหารให้ทางสายยาง จากการวิเคราะห์ความเสี่ยงภายในหน่วยงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเรณูนคร พบปัญหาลาดตกค้ำงบนตึกผู้ป่วยในจำนวนมาก ลาดอาหารที่ส่งคินไม่ตรงเวลาถูกวางไว้ไม่เหมาะสมส่งผลให้ดูไม่มีความเรียบร้อย เป็นที่ไม่พึงพอใจของผู้มารับบริการ สาเหตุหลักของปัญหาได้แก่ 1. เจ้าหน้าที่บริการอาหารแจ้งเวลาเก็บลาดอาหารกับญาติผู้ป่วยที่มารับอาหารแล้วแต่มีการเปลี่ยนเวรกันกับญาติคนอื่นทำให้คนที่มาเปลี่ยนนั้นไม่ทราบเวลาส่งลาดคิน 2. เวลาที่พนักงานบริการอาหาร ผู้ป่วยบางรายยังหลั้บอยู่จึงยังไม่กิน และเก็บไว้กินตอนตื้น 3. ผู้ป่วยยังทานอาหารไม่หมดและอยากเก็บไว้ทานอีก 4. ผู้ป่วยบางรายเข้าใจว่าเจ้าหน้าที่จะไปเก็บลาดอาหารที่เตียงเอง ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะประดิษฐ์นวัตกรรม “ตั้งหนึ่ดอย่าลื้มถาด” ขึ้นมาเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาลาดอาหารตกค้ำงบนตึกผู้ป่วยในการศึกษาครั้งนี้ใช้แบบสำรวจลาดอาหารผู้ป่วยก่อนและหลังการนำนวัตกรรมมาเป็นระยะเวลารวมทั้งสิ้น 14 วัน เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ แบบสำรวจการส่งคินลาดอาหารตามเวลาที่กำหนด และแผ่นป้ายบอกเวลาคินลาดอาหารในมือเช้า มือกลางวัน และมือเย็น โดยมีแผ่นแม่เหล็กติดไว้ที่ด้านหลังป้ายเพื่อให้ยึดติดกับลาดอาหาร

ผลการศึกษา จากการเก็บข้อมูลการคินลาดภายในเวลาที่กำหนดก่อนนำนวัตกรรมมาใช้ จำนวนลาดที่แจก 393 ลาด จำนวนที่ได้คินในเวลาที่กำหนด 296 ลาด จำนวนลาดที่ตกค้ำงมี 117 ลาด คิดเป็นร้อยละ 29.77 และการเก็บข้อมูลการคินลาดภายในเวลาที่กำหนดหลังนำนวัตกรรมมาใช้ จำนวนลาดที่แจก 285 ลาด จำนวนที่ได้คินในเวลาที่กำหนด 271 ลาด จำนวนลาดที่ตกค้ำงมี 17 ลาด คิดเป็นร้อยละ 4.9 แสดงให้เห็นว่าการนำนวัตกรรม “ตั้งหนึ่ดอย่าลื้มถาด” มาใช้สามารถแก้ปัญหาลาดตกค้ำงบนตึกผู้ป่วยได้อย่างเห็นได้ชัด

**บทนำและวัตถุประสงค์**

จากการบริการอาหารของหน่วยงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลเรณูนคร มีการบริการอาหารในมือเช้าเวลา 07.30 – 08.00 น. มือเที่ยงเวลา 11.30 – 12.00 น. และมือเย็นเวลา 15.30 – 16.00 น. ในการศึกษาจำนวนลาดตกค้ำงบนนอร์ดเป็นเวลา 7 วัน พบปัญหาลาดอาหารตกค้ำงจำนวน 117 ลาด จากการบริการอาหารจำนวน 393 ลาด โดยคิดเป็นร้อยละ 29.77 เนื่องจากเมื่อถึงเวลาเก็บลาดอาหารผู้ป่วยและญาติไม่นำลาดอาหารมาคินไว้บริเวณที่กำหนด ซึ่งลาดอาหารที่ตกค้ำงจะมีเยอะมากในช่วงเวลา 07.30 – 08.00น. ซึ่งเป็นเวลาอาหารมือเช้า ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะประดิษฐ์นวัตกรรม “ตั้งหนึ่ดอย่าลื้มถาด” ขึ้นมาเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาลาดอาหารตกค้ำงบนตึกผู้ป่วยใน

## วิธีการศึกษา

เป็นการวิจัยกึ่งทดลอง โดยวัดผลก่อนและหลังการนำนวัตกรรมมาใช้ ในระหว่างวันที่ 10 – 16 เมษายน พ.ศ.2462 และ วันที่ 17 – 23 เมษายน พ.ศ.2562 กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือผู้ป่วยที่นอนในโรงพยาบาล และแพทย์สั่งให้อาหารธรรมดา อาหารธรรมดาเบาหวาน อาหารธรรมดาเบาหวาน – จืด อาหารอ่อน และอาหารอ่อน – จืด จำนวนผู้ป่วยทั้งหมด 266 คน จำนวนภาคที่บริการอาหาร 678 ภาค

**เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** 1.แบบสำรวจการส่งคืนภาคตามเวลาที่กำหนด  
2.แผ่นป้ายติดแถบแม่เหล็กบอกเวลาส่งคืนภาคอาหาร

**ขั้นตอนการศึกษา** 1.ติดตามสำรวจจำนวนภาคอาหารที่เหลือตกค้างตามวอร์ดเมื่อเลยเวลาที่กำหนด โดยใช้แบบสำรวจการส่งคืนภาค

- 2.สร้างเครื่องมือ “ตั้งหนีดอยาลิมภาค”
- 3.นำเครื่องมือไปใช้กับผู้ป่วย
- 4.ติดตามผลและบันทึกผลหลังการพัฒนา

**การวิเคราะห์ข้อมูล** การหาร้อยละ ค่าเฉลี่ย

## ผลการศึกษา

1.มีนวัตกรรม “ตั้งหนีดอยาลิมภาค” มาเพื่อใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารระหว่างผู้ป่วยและพนักงานบริการอาหาร

2.เปรียบเทียบก่อนและหลังการทำวิจัย พบว่าการนำนวัตกรรมนี้มาใช้ทำให้คนไข้และญาติรู้และเข้าใจ สามารถทำให้คนไข้และญาติส่งภาคอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ 271 ภาค จากการบริการอาหารทั้งหมด 285 ภาค โดยคิดเป็นร้อยละ 95.07

## สรุปและข้อเสนอแนะ

การใช้นวัตกรรม “ตั้งหนีดอยาลิมภาค” สามารถลดปัญหาภาคตกค้างลงได้ถึง 95.07% เนื่องจากนวัตกรรมนี้เป็นเครื่องมือสื่อสารอย่างดีที่พนักงานบริการอาหารใช้กับคนไข้ ซึ่งสามารถเข้าใจง่ายหากมีการเปลี่ยนเวรเฝ้าไข้ ญาติที่มาภายหลังก็สามารถรับรู้เวลาส่งภาคคืนได้ทัน นอกจากนี้ยังสามารถใช้นวัตกรรมนี้ในการให้ความรู้ด้านโภชนาการได้ โดยการใส่เนื้อหาเพิ่มเติมลงไปในปี