

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
**SỞ Y TẾ**

Số: 2710 /SYT-NVY

V/v ban hành khuyến cáo nâng cao  
chất lượng hoạt động dinh dưỡng,  
tiết chế trong bệnh viện

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 3 năm 2017

Kính gửi: Giám đốc bệnh viện công lập và ngoài công lập

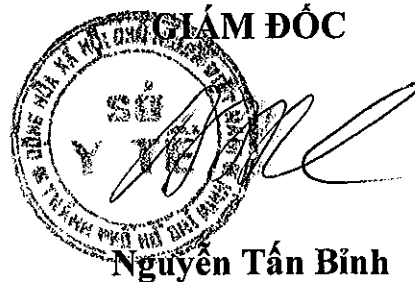
Dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện là một trong những hoạt động quan trọng nhằm đảm bảo chất lượng khám bệnh, chữa bệnh. Tuy nhiên, hiện nay công tác dinh dưỡng, tiết chế tại các bệnh viện chưa được các lãnh đạo đơn vị quan tâm đúng mức. Do đó, để hỗ trợ các đơn vị trong việc triển khai các hoạt động nâng cao chất lượng dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện, Hội đồng Quản lý chất lượng khám bệnh, chữa bệnh Sở Y tế xây dựng nội dung khuyến cáo nâng cao chất lượng hoạt động dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện. Đây cũng là cơ sở để Hội đồng Quản lý chất lượng khám chữa bệnh Sở Y tế tiến hành kiểm tra, giám sát định kỳ hàng năm về quản lý chất lượng bệnh viện.

Sở Y tế ban hành “Khuyến cáo nâng cao chất lượng hoạt động dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện”. Sở Y tế đề nghị các đơn vị tổ chức triển khai thực hiện.

(Đính kèm: khuyến cáo nâng cao chất lượng hoạt động dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện)./ *ng*

**Nơi nhận:**

- Như trên (để thực hiện);
  - Chủ tịch HĐQT LKCB;
  - Các Phó CT HĐQT LKCB;
  - Ban Giám đốc Sở;
  - Các phòng chức năng Sở Y tế;
- Lưu: VT, HĐQT LKCB, NVY  
“NTT, LMTL”

**GIÁM ĐỐC**  
  
**Nguyễn Tấn Bình**

**KHUYẾN CÁO NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG  
HOẠT ĐỘNG DINH DƯỠNG, TIẾT CHẾ TRONG BỆNH VIỆN**

*(Ban hành kèm theo công văn số 2710 /SYT-NVY ngày 22 tháng 3 năm 2017 của Sở Y tế)*

1. Triển khai hoạt động dinh dưỡng, tiết chế là nội dung không thể thiếu trong kế hoạch hoạt động nâng cao chất lượng bệnh viện. Căn cứ vào kết quả kiểm tra và đánh giá chất lượng bệnh viện, lãnh đạo bệnh viện, trưởng khoa dinh dưỡng, tiết chế và các trưởng phòng chức năng có liên quan chủ động xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện các tiêu mục chưa đạt về dinh dưỡng và tiết chế trong Bộ tiêu chí chất lượng bệnh viện Việt Nam, được thể hiện trong kế hoạch hoạt động hàng năm của bệnh viện, có sơ kết đánh giá rút kinh nghiệm.
2. Thành lập khoa dinh dưỡng, tiết chế đối với bệnh viện hạng 3 trở lên theo quy định; xây dựng đề án vị trí việc làm và lộ trình bổ sung nhân lực cho khoa dinh dưỡng, tiết chế; trưởng khoa dinh dưỡng, tiết chế là bác sĩ hoặc cử nhân dinh dưỡng, tiết chế hoặc cán bộ đại học được đào tạo về dinh dưỡng, tiết chế. Trường hợp chưa thành lập được khoa, bố trí một nhân viên chuyên trách đã được đào tạo về dinh dưỡng, tiết chế làm tổ trưởng. Tất cả nhân viên thuộc khoa/tổ dinh dưỡng, tiết chế phải được đào tạo về dinh dưỡng, tất cả nhân viên bộ phận chế biến và cung cấp suất ăn phải được đào tạo, tập huấn về an toàn vệ sinh thực phẩm.
3. Cung cấp đầy đủ trang thiết bị tối thiểu, phòng làm việc của khoa/tổ dinh dưỡng, tiết chế, trong đó phải có tài liệu về dinh dưỡng, hướng dẫn chế độ ăn và bảng thành phần thực phẩm Việt Nam. Tổ chức phòng tư vấn, truyền thông dinh dưỡng cho người bệnh, cung cấp đầy đủ dụng cụ phục vụ công tác khám, đánh giá tình trạng dinh dưỡng như cân, thước đo chiều cao cho bệnh nhân tư thế đứng hoặc thước đo chiều dài cho bệnh nhân tư thế nằm tại tất cả các khoa lâm sàng.
4. Thiết kế khu vực chế biến thức ăn một chiều với hệ thống cấp, thoát nước hoạt động tốt, bảo đảm vệ sinh theo quy định; có tủ lạnh bảo quản thực phẩm tươi sống. Thiết kế phương tiện vận chuyển suất ăn cho người bệnh: kín, bảo đảm vệ sinh và có khả năng giữ nhiệt độ thích hợp. Thực hiện lưu mẫu đúng quy định bằng tủ riêng biệt. Thực phẩm sử dụng phải có nguồn gốc rõ ràng, đạt chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.
5. Tổ chức căng-tin bệnh viện phục vụ người bệnh, người nhà người bệnh và nhân viên y tế. Phòng ăn được trang bị quạt hoặc điều hòa, bồn rửa tay, bàn ăn bằng vật liệu chống bám dính, dễ cọ rửa, bảo đảm vệ sinh. Bố trí khu nhà ăn riêng biệt với khu khám và điều trị; trang bị đủ trang thiết bị, hóa chất hoặc phương tiện phòng chống ruồi, gián, côn trùng, chuột và động vật có nguy cơ gây bệnh ở khu vực bếp, nhà ăn

và kho thực phẩm. Bệnh viện định kỳ tổ chức kiểm tra bếp ăn và căng-tin bệnh viện trong việc tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

6. Bảo đảm người bệnh khi nhập viện được cân trọng lượng và đo chiều cao, tính chỉ số khối cơ thể hoặc các chỉ số khác tùy đặc thù của bệnh viện, thể hiện trong hồ sơ bệnh án. Trong vòng 36 giờ kể từ khi nhập viện, người bệnh được đánh giá phân loại và xác định chính xác nguy cơ suy dinh dưỡng bằng phiếu sàng lọc, đánh giá. Bác sĩ thực hiện khám, đánh giá tình trạng dinh dưỡng, tư vấn và chỉ định chế độ ăn bệnh lý cho người bệnh theo mã của Bộ Y tế và ghi hồ sơ bệnh án.
7. Lập kế hoạch theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng đối với người bệnh có nguy cơ suy dinh dưỡng hoặc suy dinh dưỡng, mắc các bệnh lý liên quan đến dinh dưỡng khi nhập viện. Người bệnh suy dinh dưỡng nặng cần được hội chẩn với khoa dinh dưỡng, tiết chế và tiến hành can thiệp dinh dưỡng ngay từ khi nhập viện. Phòng Kế hoạch Tổng hợp phối hợp với khoa/tổ dinh dưỡng tiết chế tổ chức giám sát việc đánh giá, theo dõi tình trạng dinh dưỡng của người bệnh tại các khoa lâm sàng; chỉ ra những khó khăn, hạn chế cần khắc phục và đề xuất giải pháp can thiệp.
8. Xây dựng góc truyền thông dinh dưỡng ở các khoa lâm sàng và những nơi tập trung nhiều người bệnh và người nhà người bệnh tùy đặc thù của từng bệnh viện. Thực hiện hướng dẫn, tư vấn chế độ ăn cho người bệnh bằng tranh ảnh, tờ rơi hoặc băng hình... cho ít nhất 3 bệnh hoặc 3 vấn đề sức khỏe thường gặp nhất tại bệnh viện. Bố trí tài liệu tư vấn, truyền thông về dinh dưỡng dưới dạng tài liệu riêng, tờ rơi hoặc lồng ghép vào các tài liệu tư vấn về các vấn đề sức khỏe thường gặp của các khoa lâm sàng.
9. Bảo đảm người bệnh được cung cấp suất ăn phù hợp với tình trạng bệnh theo chỉ định của bác sĩ. Các suất ăn cung cấp đến người bệnh phải có đầy đủ thông tin, bằng cách dán nhãn ghi tên tuổi bệnh nhân, tên khoa, tên loại thực đơn, năng lượng trên mỗi suất ăn bệnh lý, được ký giao nhận giữa khoa/tổ dinh dưỡng, khoa lâm sàng và bệnh nhân. Đối với các bệnh viện chưa đủ nguồn nhân lực trong triển khai các chế độ ăn bệnh lý, có thể tham khảo và sử dụng tài liệu “Hướng dẫn xây dựng chế độ ăn bệnh viện” của Trung tâm Dinh dưỡng TP.HCM trong thực hiện cung cấp suất ăn và tư vấn khẩu phần ăn phù hợp bệnh lý của người bệnh.
10. Rà soát và cập nhật phác đồ điều trị, đảm bảo các bệnh lý cần chế độ dinh dưỡng đặc thù phải có chỉ định điều trị cụ thể về chế độ dinh dưỡng. Cụ thể hoá và ban hành văn bản quy định về hội chẩn giữa bác sĩ điều trị với bác sĩ dinh dưỡng hoặc nhân viên tiết chế thuộc khoa dinh dưỡng, tiết chế để cung cấp chế độ dinh dưỡng phù hợp cho người bệnh.
11. Triển khai các dịch vụ tiện ích trong bệnh viện liên quan đến cung ứng vật dụng, thực phẩm cần thiết đáp ứng nhu cầu cho người bệnh và thân nhân người bệnh, đảm bảo về chất lượng và giá cả, không để người bệnh và thân nhân người bệnh tìm mua bên

ngoài bệnh viện, triển khai khảo sát hài lòng của người bệnh về cung ứng các dịch vụ tiện ích và cung ứng suất ăn của bệnh viện.

12. Khuyến khích bệnh viện có đề tài nghiên cứu khoa học về dinh dưỡng lâm sàng hoặc liên quan đến dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện. Khuyến khích các bệnh viện tham quan, học tập và chia sẻ kinh nghiệm lẫn nhau trong triển khai hoạt động dinh dưỡng, tiết chế tại bệnh viện.

**BAN PHÁC ĐỒ ĐIỀU TRỊ - BAN AN TOÀN NGƯỜI BỆNH**

*web*