

醫院落實 照護食飲食標準

要讓照護食得以落地，首先要讓不同界別親身體驗，包括認識《國際吞嚥障礙飲食標準》(IDDSI) 及對吞嚥困難患者及服務使用者帶來的改善。香港安醫院一司徒拔道組成跨專業團隊，包括：各專科醫生、護士、言語治療師、營養師、廚師、營養師助理及資訊科技員等，成功於醫院各部門落實措施。



立即觀看



香港安醫院一司徒拔道團隊按《國際吞嚥障礙飲食標準》研發照護食餐單。

國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 為全球公認的食物質地及液體濃稠度定義，框架將食物及飲品分 8 個等級。



呼吸系統科專科醫生
曾華德醫學博士



臨床腫瘤科專科醫生
饒家棟醫學博士

呼吸系統及癌症病人 均有機會遇上吞嚥困難

呼吸系統及部分癌症病人都有機會面對「落錯格」狀況。呼吸系統科專科醫生曾華德醫學博士：「呼吸系統及腸胃差不多是連在一起，在結構上氣管與食道連繫貼緊胸、腹部，但凡出現呼吸系統問題的病人，咳嗽痰多，繼而影響吞嚥問題，出現『落錯格』。」

臨床腫瘤科專科醫生饒家棟醫學博士說：「例如頭頸癌、曾接受手術、電療或化療、腦轉移（癌細胞轉移到腦部），或是晚期癌症患者，沒有力量或不能自我進食的病人，這些都是高風險的病人，很大機會出現吞嚥困難，導致吸入性肺炎，縮短壽命。」

IDDSI 有助醫護界 提供跨團隊適切支援

IDDSI 的出現，正好讓醫護人員、言語治療師、營養師、廚師、照顧者及被照顧者有共同語言，更容易選擇合適質地的食物。尤其在病情進步或惡化的情況下，可以因應需要上下調節進食等級。

言語治療師黎頌謙指：「推行《國際吞嚥障礙飲食標準》重要性，關乎到醫院服務質素、風險管理、病人生活質素及健康，甚至醫院資源的運用，對病人整體留院時間及開支等有著重大的影響。」

護士長沈怡馨指出，照顧者家人認為就此更容易選擇合適質地食物照顧出院病人，

以口服方式，令家人安全地享受食物。

行政總廚鄧銘堅表示，以往他們需要與營養師安排病人試食，調整食物稀稠幼滑度。但現時經營養師指示，廚師便可以按《國際吞嚥障礙飲食標準》處理合乎標準的照護食，安排一步到位。

註冊營養師李天慧提及，部分病人只可以每餐進食 50 毫升或 100 毫升，《飲食標準》確保醫護團隊以「有限食物份量提供病人足夠營養和卡路里，繼而令傷口加快癒合。」

醫院病人餐類指引— 飲品類別應用解說



照護食對病人健康非常重要，本地公立醫院餐類指引中「飲品類別」採用《國際吞嚥障礙飲食標準》分類。社聯照護食工作小組亦整合市面常用凝固粉品牌，以 IDDSI 量匙建議，製作圖文並茂解說，方便各持份者閱讀。

醫護跨部門團隊接受相關培訓後，習慣使用 IDDSI 這種「語言系統」為病人解答照護食測試、術後護理等疑問，提供家屬及病人選擇安全而符合等級的食物指引，避免因出院後誤食食物質地導致後遺症。

