

膳食服務 靜靜起革命

2013年8月24日

醫療膳食團隊 東區尤德夫人那打素醫院



「嘩！想不到醫院的蒸魚都幾好味。」
「這裡的飯夠熱，份量又剛好。」
「原來孕婦生完 BB，院方會提供魚湯，方便新手媽媽餵母乳。」



醫院的病人膳食服務一直備受關注，而東區尤德夫人那打素醫院的醫療膳食團隊早在 17 年前，已開始逐步創新，改善膳食生產模式及質素，並以剛開院不久的東區尤德夫人那打素醫院作為改革的基地。

隊長畢李明憶述，團隊在 1996 年開始實行速涼生產，即先將煮熟食物急速降溫，待病患進食翻熱時，仍能保持食物營養價值、食物溫度及安全品質。此生產供餐模式已成為醫管局膳食服務發展的新方向。

他們又與資訊科技同事發展一套全面的「營養膳食電腦系統」，由採購食物、生產食物、分析食物營養價值、為病人制定餐單等，只要同事輸入相關資料，就能一目了然。為實行中央標準化生產，同時做到食譜標準化及推動統一規範特別餐和普通餐的改革，此系統現已推廣至所有醫管局的醫院。

中央廚房發展成熟後，團隊開始注意環保和食物營養的關係。2006 年實行「以素代肉」低碳飲食概念，如蒸肉餅，會以大豆蛋白質代替約三成瘦肉，增加食物纖維，改善口感，保持營養；2010 年推出周一無肉餐，省下的買肉錢拿來供應有機蔬菜給病人；2011 年實施世衛醫療保健無害化推薦的少肉「均衡菜單」，務求令病人食得健康又環保。

另外，團隊近年亦改善了廚餘的問題，透過與病房合作降低供餐浪費及減少米飯的份量。單是 2011 年至 2012 年，院方節省了 42,157 公斤的食物，等同節省了 431,595 港元。

現時，團隊每日為 10 間醫院提供 18,000 份餐，是醫管局中最高效率的膳食部門。畢太稱今次團隊奪獎，除了非常感謝廚房、營養部、資訊科技處、病房、客戶醫院和中央食品採購部同事的努力付出外，還要特別感激東區醫院的首任行政總監梁明娟醫生，及現任港島東醫院聯網行政事務總經理溫楊金嬋女士的大力支持：「因當初是她們讓我去試行新科技，改善膳食質素，才有今日的成績。」團隊會繼續循健康、環保方向出發，不斷為膳食服務添加創意，令病人更稱心滿意。