

台北慈濟醫院營養科 獲品管圈特優獎

為促進全臺各界品管圈相互交流與學習，財團法人先鋒品質管制學術研究基金會於每年舉辦全國品管圈大會，藉由品管圈活動的普及與實務應用，提升整體管理品質。台北慈濟醫院營養科致力提升住院病人對院內膳食的整體滿意度，組成「營保膳存圈」，歷經近九個月的改善行動，在六月二十日榮獲全國品管圈大會特優獎，擔任圈長的李盈瑩營養師則同步獲得「全國潛力圈長獎」。

品管圈（Quality Control Circle, QCC）是一種由工作內容相關的人員組成的小組，透過團隊合作與系統化流程，運用品管七大手法來發掘並解決工作現場的問題，提升品質與效率。台北慈濟醫院的膳食供應由營養科負責管理，並委託外包廠商味安美食製作，供應普通餐、治療餐、家屬餐、管灌飲食等多樣餐點，並以蛋奶素的均衡飲食為特色。李盈瑩營養師說明：「營保膳存圈針對住院病人的膳食滿意度進行分析，發現其滿意度受多項因素影響，包括菜色口味、菜色搭配、整體菜量、質地與點心供應



台北慈濟醫院營養科組成「營保膳存圈」，透過調整膳食，提升住院病人餐滿意度，榮獲全國品管圈特優榮耀。



台北慈院改善後的住院病人餐，有四種以上顏色，兼具美味、口感及營養。



李盈瑩營養師表示，台北慈院營養科團隊以提升住院病人餐滿意度為目標，期待透過具體措施，提高滿意度。圖為李盈瑩營養師為民眾衛教健康飲食觀念。

等，有感於病人餐滿意度逐年下降，團隊選擇以『提升住院病人餐滿意度』為目標，期待透過具體措施，提高滿意度。」

李盈瑩營養師指出，住院病人對於餐點常見反映如口味過於清淡，豆製品不入味；菜色缺乏變化且色彩不夠鮮明；混炒菜的蛋白質比例與蛋類製品的供應分量不穩定；部分青菜過熟、質地過軟影響口感；而在點心部分，水果選擇較少，或香蕉切片後易氧化變黑，也降低了病人食用的意願。為此，營保膳存圈就五大面向進行改善，對應設立「豆香四溢兵共共」、「彩虹餐盤閃亮亮」、「分量滿分啾啾好」、「口感升級再突破」及「點心換新行動」五個對策，重新設計烹調方式、調整菜肴搭配達四種以上顏色、監督廚師烹煮標準、驗收食材品質並調整烹煮時間、擴大水果品項並訂定保鮮期限。施行九個月後，病人對餐食的平均滿意度提升至四點三分（滿分五分）。

台北慈院營養科團隊「營保膳存圈」獲得此次品管圈特優的榮耀，李盈瑩營養師感恩團隊互助，她提及：「營保，代表營養保健，確保每位病人可以獲得最佳的營養支持；膳存，則是強調我們提供的膳食營養又為病人提供堅實的基礎。食物是病人住院期間最能感受到溫度的部分。希望藉由細節優化，讓病人住院的日子可以更舒服、更健康。」（文／廖唯晴 圖／李盈瑩提供）🌱