



ปีที่ 69 ฉบับที่ 22005 วันเสาร์ที่ 21 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 9

# CPF กับนวัตกรรมอาหารเพื่อผู้ป่วย

แนวโน้มเรื่องสุขภาพเป็นกระแสที่กำลังมาแรง ด้วยปัจจุบันผู้คนหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น เลือกที่จะออกกำลังกายกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการวิ่ง การปั่นจักรยาน หรือการเข้าฟิตเนสเพิ่มกล้ามเนื้อและลดไขมัน

การเลือกอาหารสุขภาพเพื่อสุขภาพนามัยที่ดีของร่างกายก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่คนรักสุขภาพใช้ในการดูแลตัวเองควบคู่กัน ตลาดอาหารสุขภาพจึงมีการขยายตัวสูงมาก รวมถึงการปรับตัวของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่รักสุขภาพด้วย

นายสุวัฒน์ ด้านเสริมสุข ประธานคณะผู้บริหารธุรกิจอาหารและกรรมการผู้จัดการใหญ่ (ร่วม) บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน) หรือซีพีเอฟ กล่าวว่า สังคมไทยนับวันจะมีจำนวนผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น ด้วยเหตุผลของวิวัฒนาการทางการแพทย์ที่พัฒนาขึ้น และผู้คนรักสุขภาพกันมากขึ้น ส่งผลให้คนไทยมีสุขภาพดีและมีอายุยืนยาว ซีพีเอฟเองก็มีการปรับตัวมาตลอดเวลาตามแนวโน้ม และกระแสโลกดังกล่าว โดยเฉพาะการเป็นผู้ผลิตอาหารปลอดภัย อาหารที่สะดวกสบาย อาหารพร้อมรับประทาน อาหารสำเร็จรูป อาหารสำหรับผู้สูงอายุ และอาหารสำหรับผู้ป่วย

ซึ่งเป็นปัจจัยให้บริษัทต้องมองไปในอนาคตเพื่อรองรับความต้องการของตลาด โดยบริษัทได้ให้ความสำคัญกับการทำวิจัยและพัฒนาอาหารในด้านนี้เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ทีมวิจัยพัฒนาอาหารของซีพีเอฟสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมทางอาหารใหม่ๆ ได้อย่างมากมาย สอดคล้องตามวิสัยทัศน์การเป็นครัวของโลก และการเป็นผู้ให้บริการอาหารที่ครบวงจรชีวิตมนุษย์

ทั้งนี้ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของซีพีเอฟประสบความสำเร็จในการศึกษาวิจัยอาหารเหลวเพื่อผู้ป่วย เป็นอาหารปลอดเชื้อ (Aseptic Food) โดยร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับทีมแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลต่างๆ ผลิตอาหารเหลวและอาหารทางสายยางปลอดเชื้อ เพื่อผู้ป่วยที่ไม่สามารถรับประทานอาหารเองได้ หรือมีปัญหาในการกลืน โดยมีทีมแพทย์และนักโภชนาการวางแผนร่วมกัน ในการกำหนดปริมาณสารอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายผู้ป่วยแต่ละราย สอดคล้องกับ การรักษาโรค นั้นๆ ซึ่งสร้างประโยชน์ในการฟื้นตัวของคนไข้ ได้เป็นอย่างดี

“กล่าวได้ว่านวัตกรรมอาหาร เพื่อผู้ป่วย ถือเป็นนวัตกรรมที่สนับสนุนความแข็งแรงให้ร่างกายมนุษย์ นับเป็นความรับผิดชอบต่อสังคมประการหนึ่งที่บริษัทอาหารรายใหญ่อ่างซีพีเอฟได้ทุ่มเทวิจัยพัฒนาและต่อยอดเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ป่วย ญาติผู้ดูแลคนไข้ และแพทย์ผู้ทำการรักษา”

นอกจากนี้ซีพีเอฟยังให้บริการอาหารผู้ป่วยใน ณ โรงพยาบาลพระราม 9 โรงพยาบาล BNH และล่าสุดที่โรงพยาบาลสินแพทย์ อ.รามอินทรา ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเหลวใส อาหารเหลวข้น และอาหารสำหรับ ญาติ-ผู้เฝ้าไข้



นอกจากนี้ยังมีอาหารที่แยกตามประเภทผู้ป่วย เช่น อาหารหลังคลอด อาหารเด็ก อาหารตะวันตกอาหารสำหรับ ผู้ป่วยหลังผ่าตัด และอาหารเฉพาะโรค ที่จะจัด ทำตารางอาหาร (Meal Plan) ตามคำสั่งแพทย์ โดยที่ รพ.สินแพทย์ ยังมีอาหารฮาลาลให้บริการ

ผู้ป่วยใน ซึ่งปรุงจากครัวฮาลาลที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการอิสลาม

ประจำกรุงเทพมหานครด้วย นายอมร อำไพรุ่งเรือง รองกรรมการผู้จัดการ ด้าน FoodService ซีพีเอฟกล่าวว่า อาหาร

เฉพาะกลุ่มสำหรับผู้ป่วยที่จัดบริการถึงห้องพักรักษาตัว จะมีคุณภาพเทียบเท่าการบริการในโรงแรมระดับห้าดาว มีทีมโภชนาการทำงานร่วมกับทีมแพทย์ของโรงพยาบาล กำหนดเมนู การปรุงอาหารอย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับอาการของผู้ป่วยแต่ละราย ขณะที่ยังคงรสชาติและหน้าตาอาหารที่น่ารับประทาน พร้อมทีมงานให้บริการรับออเดอร์และเสิร์ฟอาหารถึงห้องผู้ป่วย โดยที่บริษัทจะมีทีมตรวจสอบคุณภาพ (QA) ตรวจสอบมาตรฐานการให้บริการและคุณภาพอาหารทุกขั้นตอนอย่างเข้มงวด รวมถึงมีบริการอาหารให้คณะแพทย์และพยาบาล ญาติผู้ป่วย (Room Service) ตลอดจนโรงอาหารสำหรับพนักงานและ โรงอาหารกลางของโรงพยาบาลด้วย ถือเป็นบริการอย่างครบวงจรในจุดเดียว

ด้าน นพ.เฉลิมพล นูลกิจ รองผู้อำนวยการฝ่ายแพทย์ โรงพยาบาลสินแพทย์ระบุว่า การให้มีอาหารซีพีเอฟเข้ามาบริการอาหารผู้ป่วยตามอาการของผู้ป่วยแต่ละรายภายใต้การทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดของทีมแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาล ช่วยสร้างความมั่นใจให้กับทั้งแพทย์ ผู้ป่วย และญาติผู้เฝ้าไข้ ตลอดจนให้ความสะดวกแก่ทุกฝ่าย ทำให้ประสิทธิภาพการดูแลรักษาผู้ป่วยเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิผลยิ่งขึ้น

นี่จึงเป็นอีกนวัตกรรมทางอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของชีวิตมนุษย์ได้ในอีกวงจรช่วงหนึ่งของทุกชีวิต!!