

醫療之光

用心飲食看得見

花蓮慈院榮獲國際食品安全雙認證

文／彭薇勻

有句俗語說「民以食為天」，可見「吃」對人來說有多重要；尤其是對住院的病患而言，適當的營養補充，更是治療計畫中不可缺少的一環。花蓮慈濟醫院每天平均供應一千多人次的住院病患用餐需求，因此為了保障民眾的飲食安全與健康，除了不斷地提升醫療專業技術與設備外，

對於病患與家屬用餐安全健康也很講究，這份用心更獲得食品安全管制系統(HACCP)認證及ISO22000:Food Safety(UKAS)國際驗證。二〇一二年四月二十四日上午，花蓮慈院接受臺灣檢驗科技股份有限公司(SGS)頒發認證，成為東部地區唯一一家ISO22000及HACCP雙重認證的醫院。

花蓮慈院高瑞和院長（左六）、陳星助主任秘書（左五）、總務室張世寰主任（左八）、營養組劉詩玉組長（右三）與單位內營養師和廚區人員等同仁，一起與臺灣檢驗科技股份有限公司黃世忠副總裁（左七）合影留念。攝影／劉明總



嚴格管控 追求卓越

在醫院內除了有營養均衡的一般供餐，針對不同疾病、症狀病人的需求，還有糖尿病餐、低普林餐等各項治療膳食。為了讓每位住院患者都能吃得安心與健康，花蓮慈院營養組組長劉詩玉表示，花蓮慈院營養組廚區人員相當注重廚房的環境衛生與餐飲製作流程，不僅每個步驟都必須符合安全衛生，貫徹品質管理，以確保廚房環境空間保持清潔，不得有藏污納垢的情形發生。更透過持續改善機制，嚴格地控制每道菜的製作流程，避免食物的污染與不潔引發食物中毒事件，層層把關、用心守護住院病患的飲食與健康。

「廚房是幫病人營養把關的無名英雄，因此任何微小的程序都必須符合衛生安全。」SGS公司副總裁黃世忠表示，全臺灣同時通過HACCP認證與及ISO22000:Food Safety(UKAS)國際驗證的食品企業只有百分之二十，而花蓮慈院不僅是具有特色的企業文化，更積極展現對各項服務品質的要求。從人員受訓、設備與流程加強管控，連菜單設計與熱量控制都由營養師調配，嚴格把關住院病患的飲食健康，更能看見花蓮慈院追求滿分的用心。

從黃世忠副總裁手中接過認證證書與獎牌，花蓮慈院高瑞和院長把這份榮譽歸功於所有同仁與志工。高院長



營養組廚區人員相當注重廚房環境衛生與品質管理，為飲食健康嚴格把關。攝影／魏瑋廷



花蓮慈院高瑞和院長（左）從臺灣檢驗科技股份有限公司黃世忠副總裁（右）手中，接過認證證書。攝影／劉明總

表示，食品衛生安全相當重要，特別感恩營養組除了在提供病患營養支持及衛生食品方面細心把關，同時也響應證嚴上人「日食八分飽、兩分助人好」的健康蔬食觀念，結合食品衛生安全提供給病患最優質的餐食，全面提升醫院的專業能力與服務品質，做好守護生命的工作。如今獲得表揚，對花蓮慈院是一種肯定，也讓所有民眾更有信心來到花蓮慈院，一同邁向健康促進的目標。🌱