



嚴重肢體傷殘人士綜合支援服務(新界區)
2023年第四期(中心通訊)

內容介紹：

1. 編者的話
2. 服務質素標準(SQS介紹)
3. 主題：認識吞嚥障礙
4. 服務統計資料
5. 人事動向

服務目的

- 加強為嚴重肢體傷殘人士提供的支援服務，為他們作好離院準備，並配套綜合到戶服務，協助他們全面融入社群；
- 提供援助以供租用輔助呼吸醫療儀器及購買醫療消耗品；及
- 加強對家人/照顧者的支援，減輕他們的壓力。

編者的話 鮑兆源 營運經理

由於有吞嚥障礙人士難以進食固體食物，如何為他們提供合適膳食不單是照顧者的難題，更是社會的挑戰。為了照顧吞嚥障礙患者的進食需要，近年社會各界致力發展照護食（care food）的膳食，幫助患者重拾進食樂趣。

服務質素標準(SQS)介紹

標準5-人力資源

服務單位/機構實施有效的職員招聘、簽訂職員合約、發展、訓練、評估、調派及紀律處分守則。

中心備有職員(包括兼職職員)招聘、調派及晉升、簽訂職員合約及紀律處分的政策及程序，亦會為職員提供入職導向、持續性的督導及定期的工作表現審核/評核，以鑑別職員工作表現上須改善的地方及持續訓練和發展的需要。

標準 6-計劃評估及收集意見

服務單位定期計劃、檢討及評估本身的表現，並制定有效的機制，讓服務使用者、職員及其他關注人士就服務單位的表現提出意見。

中心每年均會編寫年度工作計劃，制定每個服務範疇的工作目標及檢討方法。

另外，中心每年亦會發出服務滿意調查問卷，以收集服務使用者及照顧者對中心服務的意見，而中心亦會就相應建議作出改善措施，讓中心的服務質素能持續提昇。中心各級員工亦可在職員會議中提出對中心服務的建議

標準 7-財政管理

服務單位實行政策及程序以確保有效的財政管理。

中心會依照局方制定的財務守則制訂財政預算、監察固定資產、跟進購物及工程申請、收入及支出管理等，亦備有管理財政資源及監察財政表現的政策及程序

標準8-法律責任

服務單位遵守一切有關的法律責任

中心各級員工必須遵守一切與其職責、職務相關的法例，包括勞工法例、工傷補償條例、社工註冊條例、輔助醫療條例、性別/殘疾歧視條例、消防/建築物條例及保良局註冊條例等。中心亦備有監察程序以確保遵守有關的法例，及於需要時徵詢法律人士的意見。

單位已製備服務質素標準(SQS)，如需索取有關文件，可向個案經理查詢。

認識吞嚥障礙

隨著人口老化，本港出現不同程度吞嚥障礙的人數持續上升，常見的吞嚥障礙成因包括中風、頭頸癌、帕金森症及認知障礙症等疾病，另外，殘疾人士亦有機會因為氣促或呼吸困難又或者因長期住院、需插喉等問題令身體虛弱，導致不同程度的吞嚥障礙。患者若進食了不合適的食物，會增加食物或飲品進入呼吸道的風險，引致哽咽或造成吸入性肺炎，嚴重者可引致呼吸衰竭及死亡。

吞嚥障礙的常見徵狀

- 進食時經常咳嗽或哽咽
- 須吞嚥數次才能吞下食物
- 抗拒某類質感的食物
- 出現食物黏著喉嚨或食道的情況
- 體重持續下降



吞嚥困難人士應避免進食一些高危食物，以免造成誤吸或窒息，高危食物包括：

- 堅硬或乾身的食物，如堅果、硬皮麵包
- 具黏性和韌性的食品，如芝士粒、年糕、湯圓
- 易碎鬆散的食物，如餅乾、蛋捲
- 混合質地的食品，如湯飯、湯麵、潮州粥
- 多汁或有籽的食物，如西瓜、橙、白蘿蔔
- 入口後會融化的食物，如雪糕、朱古力
- 微粒狀的食物，如芝麻、蔥花
- 會吸收口水及發脹的食物，如麵包
- 質地滑溜的食物，如腸粉、啫喱



了解「照護食」軟餐

「照護食」(Care Food)是配合吞嚥障礙患者的進食需要而製作的特別膳食，其製作程序是透過各種烹調及處理方法，調整食物的形態、軟硬程度、黏稠度和飲品的「杰」度（稀稠程度）。

「照護食」涵蓋多元化的餐類，按使用者吞嚥能力高低，分別有容易咀嚼餐、軟質及一口量、細碎及濕軟餐、糊狀餐等，讓食用者能安心進食，同時保留食物的色香味，令他們可以有尊嚴地進食。

香港社會服務聯會近年積極推動「照護食」發展，並製作<照護食標準指引>及<照護食指南>。<照護食標準指引>供吞嚥困難人士、照顧者及業界對照不同的「照護食」標準，方便快捷直接掌握食物及飲品濃稠(杰)度的對換資訊，以及提供本地化烹調範例作參考；而<照護食指南>讓供公眾人士作參考，進一步改善吞嚥困難人士的生活質素和減輕照顧者的壓力。如發現家人或服務使用者出現吞嚥障礙的徵狀，應先約見言語治療師作進一步判斷，以評估患者所需要的特別膳食，而在選購或製作「照護食」軟餐時，亦應細閱及比較營養標籤及成分，因為確保患者能攝取充足營養比食物外觀更為重要。如各位對上述資訊有任何疑問，歡迎與所屬個案社工聯絡。

這些幾可亂真、色香味美，令人垂涎三尺的多國美食，你能想像到是「照護食」軟餐嗎？



提供以下幾款「照護食」軟餐食譜，大家有興趣挑戰嗎？



南乳燜豬肉



浸煮三文魚伴紅菜頭及覆盆乳酪配煙肉毛豆薯茸



冬菇栗子雞翼



魚躍龍門



菜遠牛肉



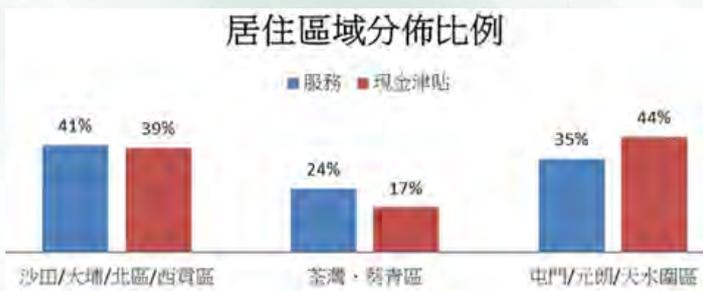
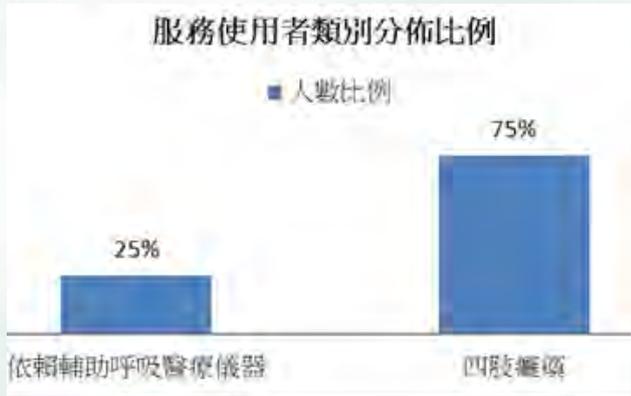
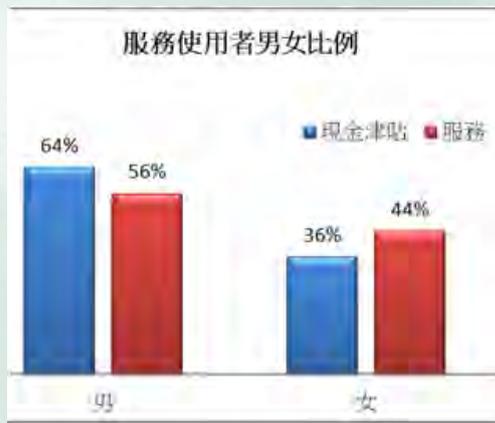
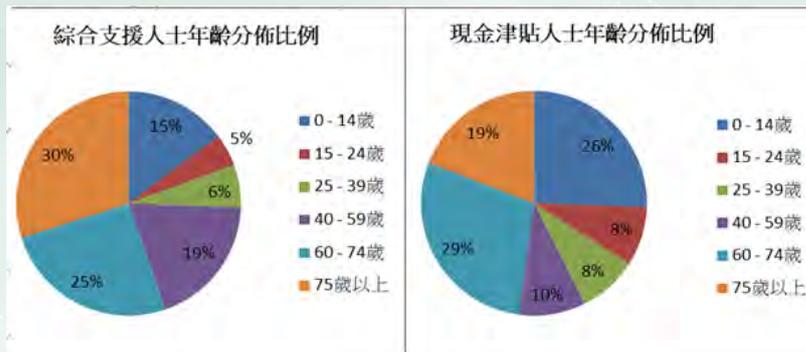
滑蛋粟米斑飯

資料來源:

社聯照護食：<https://www.carefood.org.hk/>

樂齡科技博覽暨高峰會：<https://gies.hk/zh-hk>

統計資料：(截至31/12/2023)



人事動向					
姓名	職位	入職月份	姓名	職位	入職月份
鄺志雲	社工	10/2023	張賀龍	護理員	12/2023
陳俊霖	社工	10/2023	陳嘉慧	職業治療師	11/2023
鄭玉鳳	護理員	10/2023			
郭燕梅	保健員	10/2023			
陳典懿	健體導師(半職)	10/2023			
林雅欣	職業治療師(半職)	10/2023			
郭璧瑜	職業治療師	11/2023			
陳子君	護士	12/2023			



服務意見欄

如對本單位服務或活動有任何意見，可填寫服務意見欄並交回中心意見箱。

中心分隊地址及電話

	總辦公室(荃灣)	分區辦公室(大埔)	分區辦公室(天水圍)
地址	新界荃灣象山邨商場RB 2號舖	新界大埔富蝶邨社會服務大樓地下低層	新界天水圍天瑞邨天瑞社區中心四樓
電話	3708 8690	2784 1662	2154 3818
傳真	3708 8693	2784 1202	2154 3889
服務時間	星期一至日，因應服務使用者的需要作出安排		
電郵地址	iss.nt@poleungkuk.org.hk		
網址	www.poleungkuk.org.hk		

督印人：鮑兆源(營運經理)
 編輯小組成員：余佩華(基金統籌幹事) 嚴杏(文員) 黃建熙(導師)
 出版日期：2024年2月

意見表達
 如對本服務有任何意見及建議，歡迎透過書面、傳真或電郵方式交予營運經理鮑兆源先生。你的意見有助我們繼續改善及提升服務質素，多謝！

