

## 臺北榮民總醫院營養部膳食管理科專題討論

**題 目：** An Intervention to Increase Availability of Healthy Foods and Beverages in New York City Hospitals: The Healthy Hospital Food Initiative, 2010–2014  
2010-2014年健康醫院餐飲倡議：增加紐約市醫院健康食物及飲料之可獲性

**作 者：** Moran A, Krepp EM, Curtis JC and Lederer A

**文章出處：** Preventing Chronic Disease. 2016; 13: 1-7.

**報 告 者：** 王郁雯

**報告時間：** 民國 105 年 08 月 17 日(三) 13:30-14:30

**報告地點：** 營養講堂

### 摘 要：

在紐約市，超重及肥胖影響約 56.1% 成人，近四分之一的紐約人飲食習慣不佳，23% 成人每日攝取至少一杯的含糖飲料且接近 90% 的民眾每日蔬果攝取量少於 5 份。由於透過政府機關、學校或醫院這類型的大量供餐可以建構健康飲食的模範，紐約市政府已限制兒童照護機構提供含糖飲料，提升校園供餐的健康性以改造機構餐飲環境，並對執行食品採購或供應的政府機構(包括公立醫院)發放營養標準規範。

醫院每年供應數百萬計的餐點和點心，然而，醫院供應的餐飲經常是不健康的，研究顯示普通飲食並未符合飲食指南且含鈉量過高，醫院是塑造健康飲食習慣的理想環境，但卻少有方案尋求改善這些供應場所的餐飲營養。紐約市健康和心理衛生部門創立健康醫院餐飲倡議 (Healthy Hospital Food Initiative, HHHFI) 改善醫院供應食品的健康性。在建立 HHHFI 之前，先在公立醫院實施病人餐飲及自動販賣機 2 個區塊的營養標準規範，公立醫院加入 HHHFI 是自願性的，於院內餐廳及咖啡廳採用營養標準規範；民營醫院將營養標準規範應用於病人飲食、院內餐廳、咖啡廳及自動販賣機等 4 個區塊的食品及飲料。

自 2010 年至 2014 年共招募 16 家公立醫院及 24 家民營醫院參加 HHHFI，由政府人員提供技術援助，其中 28 間醫院餐廳和咖啡館在 HHHFI 計劃開始前及結束時，完成現場評估監測和菜單審查，並比較期間的變化。大多數民營醫院至少在 2 個以上區塊落實營養標準規範 (N=18)。院內餐廳部份，大多數醫院推出健康超值套餐 (N=19)，移除餐廳入口和收銀台不健康品項 (N=18)，穀類食物增加全穀物含量到至少一半以上 (N=17)，並降低糕點和甜點的熱量 (N=15)。

大多數紐約市醫院加入 HHHFI，並自願採取嚴格的營養標準規範。醫院與地方政府間的夥伴關係是可行的，並明顯改善醫院餐飲環境。

### 參考資料：

1. Moran A, Lederer A, Johnson Curtis C. Use of nutrition standards to improve nutritional quality of hospital patient meals: findings from New York City's Healthy Hospital Food Initiative. J Acad Nutr Diet 2015; 115:1847–1854.
2. 衛生福利部國民健康署 (民103)。健康促進醫院，從臺灣到全球。臺北市：衛生福利部國民健康署。
3. 學校衛生法(民104年12月30修正)及學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法(民105年7月6日修正)。