

4. 灌食前以空針**反抽**，檢查消化情況，反抽量

大於200ml時，則暫停灌食，直到病人反抽量

改善。

5. 每次灌食後，以30~50ml溫開水**沖洗管路**，使

管路通暢及防止食物殘留。

6. 灌食時，將病人頭頸部**抬高30-45度**，灌完一

小時後，才能平躺，以免灌入的食物倒吸入  
呼吸道造成吸入性肺炎。

7. 配方若置於冰箱存放，應於灌食前**隔水溫熱**

至常溫再灌食。

8. 灌食後若有不良反應，如腹瀉、腹脹、噁心

、嘔吐、便秘等症狀，請向醫護人員或營養  
師反應以做適當處理或調整。

## 參考資料

行政院衛生署 臨床營養工作手冊

# 管灌飲食

### 義大醫院

地址：高雄市燕巢區角宿里義大路1號

電話：07-6150011

### 義大癌治療醫院

地址：高雄市燕巢區角宿里義大路21號

電話：07-6150022

### 義大大昌醫院

地址：高雄市三民區大昌一路305號

電話：07-5599123



本著作權非經著作權人同意不得轉載翻印或轉售

著作權人：義大醫療財團法人

20X29.7cm 2024.07印製 2024.03修訂 HA-3-0013(1)



## 簡介

將**天然食材攪打**之流質食物或**商業營養配方**注入餵食管，經由鼻至胃、十二指腸、空腸或胃造口、空腸造口等途徑導入體內的流體飲食，以提供病人足夠之營養。



## 適用對象

- 無法或預期無法經口攝取
- 經口攝取不足且無法達到營養需求
- 經口攝取不足並有中至重度營養不良

上述類別並有足夠腸胃道功能者。



## 管灌類別

分別為**天然攪打**及**商業營養配方**兩種選擇。



## 天然攪打飲食

- 食材準備應符合**營養均衡**，需含有主食、蛋白質及油脂為佳，並給予適度調味。
- 製作流程(製作全日份量為例)：
  - (1) 將天然食材或粉末食材依需求量秤量好。
  - (2) 果汁機事先使用熱水沖洗過後備用。
  - (3) 將煮熟之食材/粉末食材放入果汁機中。
  - (4) 加入適量溫水，打成**流質液體狀**。
  - (5) 使用過濾網過濾。
  - (6) 容器分裝，待冷卻後加蓋放入冰箱冷藏。
- 每2-3小時取出約250ml，**隔水加熱**至接近體溫的溫度，即可灌食。
- 建議**24小時內**使用完畢，避免細菌滋生。



## 商業營養配方

- 商業配方種類繁多，請選擇經衛生福利部查驗**登記合格**之配方產品。
- 商業配方有分為均衡配方及特殊疾病配方，請經醫師或營養師指示下選用。



## 注意事項

- 初次灌食以**少量開始**(約50~100ml)，以評估腸胃道耐受性。
- 灌食速度平均，**不宜過快**，防止嘔吐。
- 以**2~4小時**灌食一次，視情況調整灌食時間與容量，灌食最大量可至500ml/次。