

## تناول التغذية المعوية بطريقة البلع

إدارة التغذية بشكل صحيح عن طريق البلع في المنزل مهم لسلامتك. برجاء الاتصال بـ 1-800-755-4704 إذا كان لديك أي أسئلة أو استفسارات على الإطلاق بشأن تناول الدواء. متواجدون على مدار 24 ساعة، وخلال 7 أيام بالأسبوع. في حالة الطوارئ، اتصل دائمًا برقم 911.

للأدلة التعليمية وفيدويوهات الإرشاد:

<https://chartwellpa.com/patients/patient-teaching-guides.asp>

### التجهيزات:

- التركيبة
- حقبة ظهر بحجم 60. محقنة

### الإجراءات:

1. جمع التجهيزات. تنظيف منطقة العمل. غسل الأيدي بشكل كامل، لمدة 20 ثانية على الأقل.
  2. دقق في أنبوب التغذية حسب تعليمات الممرضة.
  3. إزالة المكبس من محقنة طولها 60 سنتيمترًا مكعبًا
  4. أدخل طرف المحقنة في نهاية أنبوب التغذية أو جهاز مرفق أنبوب التغذية.
  5. إدارة التغذية: صب ببطء كمية محددة من الحليب في محقنة. تجنب الانسكابات عن طريق صب ما لا يزيد عن 60 سنتيمترًا مكعبًا في المحقنة في كل مرة. استمر في ملء المحقنة بالتركيبة في أثناء إفراغها، حتى يتم إعطاء الحجم الإجمالي المحدد.
- ملاحظة: لمنع الهواء غير المرغوب فيه من الدخول إلى المعدة، لا تدع المحقنة تفرغ حتى تكتمل.**
6. دقق في أنبوب التغذية حسب تعليمات الممرضة.
  7. اشطف محقنة 60 سنتيمترًا مكعبًا وفقًا للتعليمات. اترك المحقنة تجف في الهواء لإعادة استخدامها.
  8. اغسل يديك جيدًا.

**إرشادات تخزين المنتج المعوي:****إرشادات درجة الحرارة العامة**

تتراوح درجة حرارة التخزين العامة الموصى بها للمنتج الغذائي بين 32- و 95- درجة فهرنهايت (F). نطاق درجة الحرارة المرغوبة على الأكثر لتخزين الحاويات غير المفتوحة هي درجة حرارة الغرفة. وذلك بين 55- و 75- درجة فهرنهايت. سيضمن التخزين حسب درجات الحرارة هذه أعلى جودة للمنتج.

**يجب تخزين المنتجات غير المفتوحة في منطقة جافة وباردة.** التعرض المطول لدرجات حرارة أقل من 32 درجة فهرنهايت أو إلى حرارة مباشرة أعلى من 95 درجة فهرنهايت قد يؤثر على درجة الكثافة المادية للمنتج.

**ظروف التخزين الصعبة**

لا تبرد منتجات التركيبة أو تخزنها بدرجة حرارة أعلى من 95 درجة فهرنهايت. درجات الحرارة الزائدة حتى لفترات قصيرة، يمكنها أن تتسبب في تغيرات مادية على المنتجات وتحولها إلى غير مقبولة أو لا يمكن استخدامها.

**توصيات إضافية لتخزين المساحيق**

يمكن استخدام التركيبة ذات المسحوق خلال شهر واحد من فتحها. على الرغم من أن المساحيق لن "تفسد" من منظور ميكروبيولوجي، فإن بعض الفيتامينات والأحماض الدهنية سوف تتحلل بمرور الوقت عند تعرضها للأكسجين. يجب تخزين المنتجات الغذائية المسحوقة في منطقة باردة وجافة. يجب تغطية علب المساحيق المفتوحة؛ كما لا يجب تخزينها في المبرد.

**ملاحظات:**