



อาหาร



สำหรับผู้ป่วยไตเรื้อรัง

ที่ได้รับการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม

คุณได้รับสารอาหารเพียงพอตามที่ร่างกายต้องการหรือไม่ ?



ตรวจตอบข้อมูลโดย

พันเอกนายแพทย์อุปถัมภ์ ศุภสินธุ์

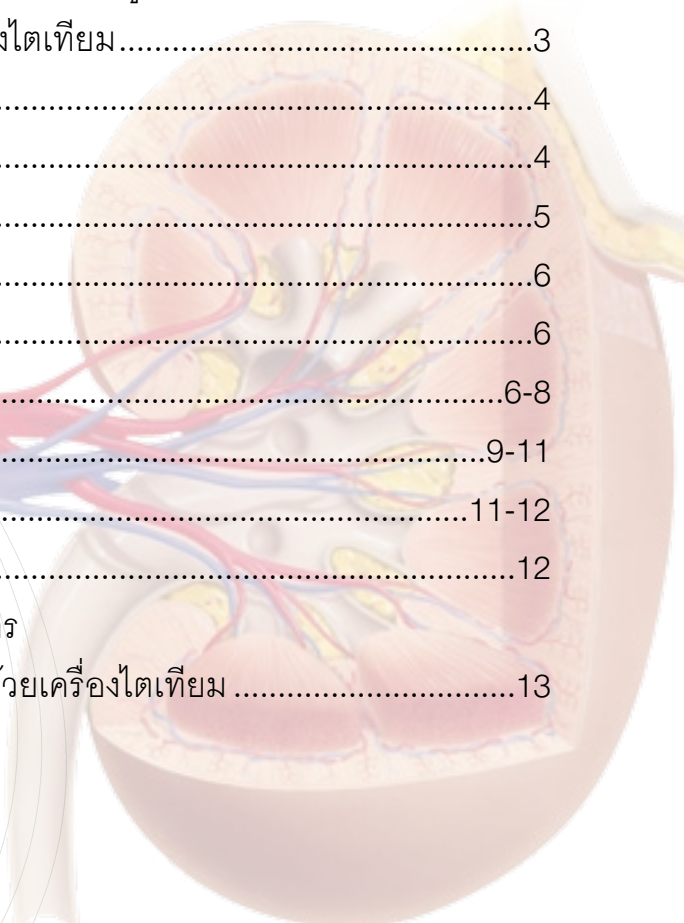
โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า

 **Abbott**
Nutrition

สารบัญ

หน้า

- ภาวะไตเรื้อรัง.....1
- ทำไมการเลือกอาหารมีความจำเป็น
สำหรับผู้ป่วยไตที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม.....2
- หลักการ การให้อาหาร สำหรับผู้ป่วยไต
ที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม.....3
- สารอาหารหมู่ต่างๆ4
 1. โปรตีน..... 4
 2. ไขมัน.....5
 3. น้ำ.....6
 4. วิตามิน6
 5. โซเดียม.....6-8
 6. โปแตสเซียม.....9-11
 7. ฟอสฟอรัส.....11-12
 8. แคลเซียม.....12
- ตัวอย่างรายการอาหาร
ผู้ป่วยไตที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม13

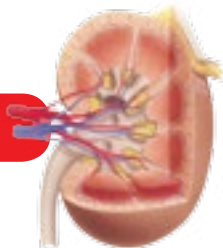


ภาวะไตเรื้อรัง

แบ่งได้เป็น 5 ระยะ

โรคไตเรื้อรัง (Chronic Kidney Disease) คือโรคที่มีความผิดปกติของโครงสร้างและหน้าที่ของไตนานกว่า 3 เดือน โดยดูจาก**อัตราการกรองของเสียจากร่างกาย**เป็นค่าแสดงสมรรถภาพการทำงานของไตที่ดีที่สุด

ระยะต่าง ๆ ของไตเรื้อรัง



อัตราการกรอง

• ระยะที่ 1	: ไตเริ่มเสื่อมแต่การทำงานยังปกติ	≥ 90
• ระยะที่ 2	: ไตเสื่อมและการทำงานลดลง	60-89
• ระยะที่ 3	: การทำงานของไตลดลงครึ่งหนึ่ง	30-59
• ระยะที่ 4	: การทำงานของไตลดลงอย่างมาก	15-29
• ระยะที่ 5	: ไตเรื้อรังระยะสุดท้ายก่อนบำบัดทดแทนไต	< 15
ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม หรือด้วยวิธีล้างไตทางช่องท้อง		< 10

* ดูจากค่าอัตราการกรองของเสียจากร่างกาย หรือ Glomerular Filtration Rate (GFR) มีหน่วยเป็น มิลลิลิตร/นาที/พื้นที่ผิวของร่างกาย 1.73 ตารางเมตร

ทำไมการเลือกอาหาร

มีความจำเป็น สำหรับผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม

การได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนและปริมาณพอดีกับร่างกายของผู้ป่วย ที่ต้องการในแต่ละวัน มีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพราะ

- ✔ ช่วยให้มีความต้านทานโรค
- ✔ ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
- ✔ ช่วยให้มีน้ำหนักตัวคงที่ และอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสม
- ✔ ช่วยป้องกันโรคแทรกซ้อน เช่น โรคหัวใจ โรคกระดูกพรุน

สำหรับผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม ต้องคำนึงถึงสารอาหารต่าง ๆ โดยเฉพาะปริมาณ **โปรตีน ไชเดียม โปแตสเซียม ฟอสฟอรัส** ฯลฯ เพื่อ

- ✔ รักษาระดับ ไชเดียมและโปแตสเซียมในเลือดให้อยู่ในระดับปกติ
- ✔ สามารถรักษาระดับแคลเซียมและฟอสฟอรัสในเลือดให้อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้
- ✔ ป้องกันการเกิดภาวะบวม น้ำ หรือน้ำเกินในร่างกาย
- ✔ สามารถให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ฯลฯ

ดังนั้น ผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียมควรปรึกษา และขอคำแนะนำ จากแพทย์ พยาบาล นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ เพื่อให้ท่านได้รับ สารอาหารที่พอเหมาะ

หลักการ การให้อาหาร

สำหรับผู้ป่วยไตเรื้อรังที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม
โดยสังเขป

ปริมาณสารอาหารที่สำคัญที่ผู้ป่วยฟอกเลือด
ด้วยเครื่องไตเทียม ควรได้รับประจำวัน
(ตามตารางที่ 1)



ตารางที่ 1 สารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน ของผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม

สารอาหาร	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน	ปริมาณที่ท่านควรได้รับต่อวัน น้ำหนักตัวของท่าน.....กิโลกรัม
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	อายุ <60ปี = 35 กิโลแคลอรี x น้ำหนักตัว (กก.) อายุ ≥ 60 ปี = 30-35 กิโลแคลอรี x น้ำหนักตัว (กก.)กิโลแคลอรีกิโลแคลอรี
โปรตีน	1.2 กรัม x น้ำหนักตัว (กก.)กรัม
โซเดียม	< 2,300 มิลลิกรัม	ปริมาณเกลือที่ได้รับจากอาหารทั้งหมดใน 1 วัน ไม่เกิน 1 ช้อนชาของเกลือแกง หรือน้ำปลา 3 ช้อนชาต่อวัน
โปแตสเซียม	< 2,000 มิลลิกรัม (ระดับโปแตสเซียมในเลือด < 5 มิลลิกรัม/เดซิลิตร)	ขึ้นอยู่กับระดับโปแตสเซียมในเลือด ควรปรึกษาแพทย์
ฟอสฟอรัส	800-1,200 มิลลิกรัม (ระดับฟอสฟอรัสในเลือด < 5.5 มิลลิกรัม/เดซิลิตร)	ต้องจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ควรปรึกษาแพทย์
แคลเซียม	1,000-1,500 มิลลิกรัมมิลลิกรัม

1. โปรตีน



ผู้ป่วยไตเรื้อรังที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม มีความต้องการโปรตีนมากกว่าคนปกติ เพราะมีการสูญเสียกรดอะมิโนออกไปมากในระหว่างฟอกเลือด มีข้อแนะนำให้ผู้ป่วยได้รับโปรตีนอยู่ที่ 1.2 กรัมต่อน้ำหนักตัวที่ควรจะเป็น และผู้ป่วยควรได้รับโปรตีนที่มีคุณภาพสูงได้แก่ เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ขาว ดังตารางข้างล่าง เป็นโปรตีนที่ **ควรเลือก** และที่ **ควรเลี่ยง**

เนื้อสัตว์ที่ควร **เลือก**



ปลาทู, ปลาทะเล



ปลาช่อน, ปลาดุก



ปลานิล



เนื้อหมู



เนื้อไก่



ไข่ขาว



เนื้อปู



เนื้อกุ้งกุลาดำ



เนื้อกุ้งนาง



ลูกชิ้น

เนื้อสัตว์ที่ควร เลี่ยง

- | | | | |
|----------------------|--------------------|--------------|-----------|
| ✗ ไข่แดง | ✗ กระดูกอ่อน | ✗ ปลากระป๋อง | ✗ แสม |
| ✗ ไข่ปลา | ✗ เนื้อสัตว์ติดมัน | ✗ ปลาเค็ม | ✗ ซาลามี |
| ✗ เครื่องในสัตว์ | ✗ เป็ดพะโล้ | ✗ หมูแผ่น | ✗ ไข่กรอก |
| ✗ หนังหมู/หนังไก่ทอด | ✗ เอ็นหมู/เอ็นไก่ | ✗ หมูยอ | ✗ เบคอน |
| ✗ หมูสามชั้น | ✗ ลูกชิ้นเอ็น | ✗ แฮนหม | ✗ ปลาแร่ |
| ✗ หมูกรอบ | ✗ กุนเชียง | ✗ ฮอตดอก | ✗ ปลาต้ม |

2. ไขมัน

เนื่องจากผู้ป่วยมักมีไขมันในเลือดสูงร่วมด้วย จึงต้องเลือกน้ำมันชนิดที่ดีที่ไม่เพิ่มไขมันตัวร้าย (LDL-Cholesterol) ในร่างกาย



น้ำมันที่ควรเลือก เช่น น้ำมันที่มีกรดโอเลอิกสูง อาทิ

- | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------|
| ✓ น้ำมันรำข้าว | ✓ น้ำมันมะกอก | ✓ น้ำมันคาโนล่า |
| ✓ น้ำมันถั่วเหลือง | ✓ น้ำมันดอกทานตะวัน | |

น้ำมันที่ควรเลี่ยง เพราะมีไขมันอิ่มตัวสูง เช่น

- | | | |
|------------------|---------------|-----------------|
| ✗ น้ำมันจากสัตว์ | ✗ น้ำมันปาล์ม | ✗ น้ำมันมะพร้าว |
|------------------|---------------|-----------------|

และ ควรเลี่ยงไขมันชนิดทรานส์ที่แฝงในอาหารต่าง ๆ เช่น

- | | | |
|------------|-----------|------------------|
| ✗ เนยเทียม | ✗ มาการีน | ✗ เบเกอรี่ต่าง ๆ |
| ✗ คุกกี้ | | |

3. น้ำ

แนะนำให้ได้รับน้ำประมาณ 1 ลิตรต่อวัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอาการบวมและปริมาณปัสสาวะของผู้ป่วย ซึ่งควรได้รับคำแนะนำจากแพทย์



4. วิตามิน

ควรได้รับวิตามินบางชนิดเพิ่ม โดยเฉพาะวิตามินชนิดที่ละลายในน้ำ เช่น วิตามินบีต่าง ๆ และกรดโฟลิก เนื่องจากจะมีการสูญเสียวิตามินเหล่านี้ทางน้ำยาที่ใช้ในการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม และมักจะได้รับวิตามินเหล่านี้ น้อย เนื่องจากการถูกจำกัดผักและผลไม้ ควรหลีกเลี่ยงวิตามินเอ เนื่องจก จะมีการสะสมในร่างกาย ทำให้เกิดพิษได้

5. โซเดียม

การรับประทานเกลือหรือโซเดียมมาก ทำให้ความดันโลหิตสูงและบวม น้ำ ปริมาณของโซเดียมที่ควรได้รับ **ไม่ควรเกิน 2,300 มิลลิกรัม/วัน** (เท่ากับ 1 ช้อนชาของเกลือแกงหรือน้ำปลา 3 ช้อนชาต่อวัน)

ในกรณีมีความดันโลหิตสูงและควบคุมได้ยาก มี อาการบวมหรือมีน้ำในช่องท้อง และการทำงาน ของหัวใจไม่ปกติ รวมทั้งมีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้น ควรจำกัดโซเดียมให้ **น้อยกว่า 1,800 มิลลิกรัม**





ปริมาณโซเดียมในเครื่องปรุงรสต่างๆ

เครื่องปรุงรสมักมีปริมาณ **โซเดียมสูง** ควรอ่านฉลากและจำกัดปริมาณการใช้

ชนิดอาหาร	ปริมาตรตวง (ช้อนชา)	ปริมาณโซเดียมโดยประมาณ (มิลลิกรัม)
เกลือ	1	2,000
น้ำปลาแท้	1	400 – 600
ซีอิ๊วขาว	1	400 – 500
ซอสปรุงรส	1	385
ซอสหอยนางรม	1	140 – 170
เต้าเจี้ยว	1	290
ซอสมะเขือเทศ (มีโปแตสเซียมสูง)	1	65
ซอสพริก	1	100
น้ำจิ้มไก่	1	70
ผงชูรส	1	492
ซूपก้อนปรุงรส (11 กรัม)	1 ก้อน	2,640
ซूपผงปรุงรส	1	570



กับข้าวและของกินเล่นที่มี โซเดียมสูง

ชนิดอาหาร	ปริมาตรตวง	ปริมาณโซเดียมโดยประมาณ (มิลลิกรัม) <small>(ปริมาณโซเดียมที่ควรบริโภคไม่เกิน 2,300 มิลลิกรัม / วัน)</small>
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1 ห่อ	1,000 – 2,000
บะหมี่หมูแดง, น้ำ	1 ชาม	1,480
ก๋วยเตี๋ยวหมูลึบ	1 ชาม	1,450
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว	1 จาน	1,352
ปลาสดหมักเกลือ	1 ตัว	1,288
เนื้อปลาทูทอด	1/2 ตัวกลาง	1,081
แกงส้มผักรวม	1 ถ้วย	1,130
ข้าวราดปลาผัดฉ่า	1 จาน	1,117
น้ำพริกกะปิ	4 ช้อนโต๊ะ	1,100
ส้มตำอีสาน	1 จาน	1,006
ผัดผักนึ่งใส่เต้าเจี้ยว	1 จาน	894
เต้าหู้ยี้	2 ก้อน	560
ไส้กรอก	1 อัน	504
แฮมเบอร์เกอร์	1 ชิ้น	463
ผัดผักนึ่งน้ำมันหอย	1 จานเล็ก	426
แฮม	1 ชิ้น	395
ไข่เค็ม	1 ฟอง	305
โบโลน่า	1 แผ่น	305
ข้าวเกรียบกุ้ง	1 ชองเล็ก	279
ปลาไส้ตันแห้ง	1 ถ้วยตวง	200
ปลาอินทรีทอด	1 ชิ้น (หนา 1/2 นิ้ว)	160
มันฝรั่งทอดกรอบ(มีโปแตสเซียมสูง)	1 ชองเล็ก	159
หมูยอ	2 ช้อนกินข้าว	157

6. โปแตสเซียม



ผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียมไม่เกิน 1-2 ปี หลังฟอกเลือดจะไม่มีปัสสาวะ ดังนั้นควรจำกัดโปแตสเซียม ปริมาณที่ควรได้รับในอาหาร ไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน

วิธีการลดปริมาณโปแตสเซียมในอาหาร เช่น การนำผักมาล้างเป็นชิ้น เล็ก ๆ ต้มในน้ำแล้วเทน้ำทิ้ง จะกำจัดโปแตสเซียมออกได้ประมาณร้อยละ 20-30 อย่างไรก็ตาม อาหารจะสูญเสียคุณค่าของวิตามินที่จำเป็นด้วย

ผักที่มีโปแตสเซียมต่ำถึงปานกลาง ที่ควรเลือก

ถั้วฝักยาว



แตงกวา,แตงร้าน

กะหล่ำปลี

ถั้วลันเตา

บวบ

ผักกระเฉด

ถั้วแขก

มะระ

พริกหยวก

ผักกาดหอม

ผักกาดขาว



พริกหวาน

ถั้วงอก

ฟัก

หอมใหญ่

มะเขือยาว

น้ำเต้า

หัวไชเท้า

มะเขือเปราะ



ขิง

ผักบุ้ง

หมายเหตุ : ปริมาณผัก หนึ่งหน่วยบริโภค คือ ผักดิบ 2 ทัพพี หรือผักสุก 1 ทัพพี

โอเนปรี เลขพี

ผักที่มีโปแตสเซียมสูง *ควรเลี่ยง*



- ✗ กวางตุ้ง
- ✗ หัวปลี
- ✗ ดอกกะหล่ำ
- ✗ บร็อคโคลี่
- ✗ ใบกะเพรา/โหระพา
- ✗ ขึ้นฉ่าย
- ✗ แครอท
- ✗ หน่อไม้ฝรั่ง

ธัญพืชและน้ำผักที่มีโปแตสเซียมสูง *ควรเลี่ยง*



- ✗ แครอท
- ✗ มันเทศ
- ✗ มันฝรั่ง
- ✗ เผือก
- ✗ พักทอง
- ✗ น้ำแครอท
- ✗ น้ำมะเขือเทศ
- ✗ น้ำผักและผลไม้รวม

ผลไม้ที่มีโปแตสเซียมต่ำถึงปานกลาง *ที่ควรเลือก**

ผลไม้ส่วนใหญ่มีโปแตสเซียมสูง ควรเลือกผลไม้ที่มีปริมาณโปแตสเซียมต่ำถึงปานกลาง (ดังตารางด้านล่าง) สามารถรับประทานได้ครั้งละ 1 ส่วน วันละ 1-2 มื้อ



ชนิด

ปริมาณ 1 ส่วน

ชนิด

ปริมาณ 1 ส่วน

แอปเปิ้ล

1 ผล

เงาะ

4 ผล

องุ่นแดง

8 ผล

ลองกอง

6 ผล

ส้มเขียวหวาน

1 ผล

สับปะรด/แตงโม

8-10 ชิ้นคำ

ชมพู่

4 ผล

มะละกอ/มะม่วง

8-10 ชิ้นคำ

พุทราไทย

6 ผล

ส้มโอ

2 กลีบ

มังคุด

4 ผล

น้ำองุ่น/น้ำแอปเปิ้ล

1 / 2 แก้ว

* พิจารณาตามระดับโปแตสเซียมในเลือด และคำแนะนำของแพทย์

ดัดแปลงจาก ADA, National Renal Diet 1992, สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



ผลไม้ที่มีโปแตสเซียมสูง *ควรเลี่ยง*

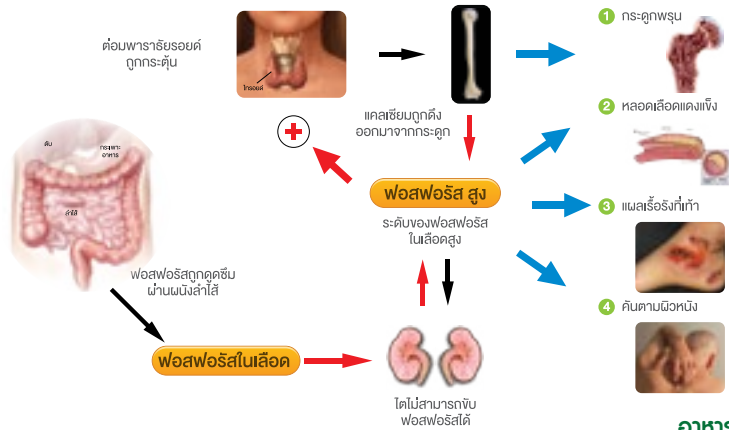
- ✗ กล้วยน้ำว้า
- ✗ มะขามหวาน
- ✗ ลูกเกด
- ✗ ขนุน
- ✗ กล้วยหอม
- ✗ แก้วมังกร
- ✗ ลูกพลับ
- ✗ แคนตาลูป
- ✗ กล้วยตาก
- ✗ มะปราง
- ✗ ลูกพรุน
- ✗ น้อยหน่า
- ✗ กระท้อน
- ✗ มะเฟือง
- ✗ ลำไย
- ✗ ทูเรียน
- ✗ ฝรั่ง
- ✗ น้ำส้มคั้น
- ✗ น้ำผลไม้รวม

7. ฟอสฟอรัส

การมีภาวะฟอสฟอรัสในเลือดสูง ทำให้เกิดโรคแทรกซ้อนของต่อมพาราไทรอยด์ชนิดพาราธิโรมา ซึ่งทำให้เกิดอาการต่าง ๆ (ดังแผนภูมิด้านล่าง) จึงต้องควบคุมปริมาณของฟอสฟอรัสในอาหารร่วมกับการรับประทานยาที่ช่วยป้องกันการดูดซึม ฟอสฟอรัส เช่น แคลเซียมคาร์บอเนต เป็นต้น ซึ่งต้องรับประทานพร้อมกับอาหารจึงจะได้ผลในการช่วยลดปริมาณการดูดซึมฟอสฟอรัส

ปริมาณฟอสฟอรัสที่แนะนำให้รับประทานต่อวันคือ 800-1,200 มิลลิกรัม โดยรักษาระดับฟอสฟอรัสในเลือดไม่ให้เกิน 5.5 มิลลิกรัมต่อเดซิลิตร

แผนภูมิแสดง ผลเสียของการได้รับฟอสฟอรัสมาก ในผู้ป่วยที่ได้รับการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม



แบบโปร เลขพี

อาหารที่มีฟอสฟอรัสสูง *ควรเลี่ยง*

เนื้อสัตว์และโปรตีน

ปลาเล็กปลาน้อย	ปลาซาร์ดีน	ปลาไส้ตันแห้งทอด	ไข่ปลา
กุ้งแห้ง	เครื่องในสัตว์	ปูทะเล	ไข่แดง
กบ/เขียด	แย้	แมลงต่างๆ	เต้าหู้



ธัญพืช

ถั่วต่างๆ	เมล็ดทานตะวัน	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์
เมล็ดฟักทอง	งา	



ผลิตภัณฑ์จากนม

นมสด	นมพร้อมมันเนย	นมเปรี้ยว
ไอศกรีม	เนยแข็ง	โยเกิร์ต



ขนมต่างๆ

ครัวซองต์	โดนัท (เนื้อเค้ก)	ขนมปังโฮลวีต	เวเฟอร์
เม็ตซนุน	ฝอยทอง	ทองหยอด	



เครื่องดื่ม

เบียร์	เครื่องดื่มโคล่า	น้ำแร่	กาแฟ
โกโก้	ช็อกโกแลต	เครื่องดื่มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต	



8. แคลเซียม

ผู้ป่วยที่ได้รับการฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม ควรได้รับแคลเซียมเสริมทั้งใช้ในการทดแทน และเป็นตัวช่วยจับฟอสเฟต ซึ่งต้อง **รับประทานพร้อมอาหาร** จึงจะได้ผล และควรมีระดับแคลเซียมในเลือดไม่สูงเกิน 10.5 มิลลิกรัมต่อเดซิลิตร เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดโรคแทรกซ้อน



ตัวอย่างรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม

พลังงาน ประมาณ	1,825	กิโลแคลอรี
โปรตีน	64	กรัม
โซเดียม	1,861	มิลลิกรัม
โปแตสเซียม	1,658	มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	776	มิลลิกรัม

อาหารเช้า



ข้าวสวย	3	ทัพพี
ผัดบวบใส่หมู	2	ทัพพี
แกงจืดฟักใส่ไก่	1	ถ้วย

อาหารกลางวัน



ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่แห้ง (ไม่เติมน้ำปลา) น้ำชา	1	ชาม
	1	แก้วเล็ก

อาหารว่างบ่าย



สาकुเปี้ยก	1	ถ้วย
------------	---	------

อาหารเย็น



เนบโปร	1	กล่อง
แอปเปิ้ล	1	ผลเล็ก

อาหารสำหรับผู้ป่วย ที่ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม



สารอาหาร	ความต้องการสารอาหารต่อวัน สำหรับผู้ป่วยที่ ฟอกเลือดด้วยเครื่องไตเทียม	ปริมาณสารอาหาร	
		สำหรับผู้ที่มีน้ำหนัก ที่ควรจะเป็น 55 กิโลกรัม	เนบโปร เอชพี 1 กระป๋อง
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	30-35 กิโลแคลอรี/นน.ที่ควรจะเป็น	1,925	425
โปรตีน (กรัม)	1.2 กรัม/นน.ที่ควรจะเป็น	66	19
โซเดียม (มิลลิกรัม)	2-4 กรัม/วัน	2,000	250
โปแตสเซียม (มิลลิกรัม)	3-4 กรัม/วัน	3,000	250
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	0.8-1.2 กรัม/วัน	800	170
น้ำ (กรัม)	ตามต้องการ (อย่างน้อย 2,000 มิลลิลิตร/วัน + ปริมาณปัสสาวะ)		172

เอกสารอ้างอิง

- Modified from National Kidney Foundation: DOQI clinical practice guidelines for nutrition in chronic renal failure, 2000

เนบโปร เอชพี

อาหารสำหรับผู้ป่วยล้างไต ที่ต้องการควบคุมปริมาณ
เกลือแร่และของเหลว ชนิดน้ำ กลิ่นวานิลลา



ต้องการข้อมูลพื้นฐานหรือสมัครสมาชิก

0-2252-2448

08.30-17.30 น. ทุกวันเว้นวันหยุดราชการ



สำหรับบุคลากรทางการแพทย์

บริษัท แอ็บบอต ลาบอแรตอรีส์ จำกัด

1 อาคารคิงเฮาส์ ลุมพินี ชั้น 30 และชั้น 33 ถนนสาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ โทร. 0-2657-5555 โทรสาร. 0-2677-7448

