



Nadzór sanitarny nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach na terenie m.st. Warszawy

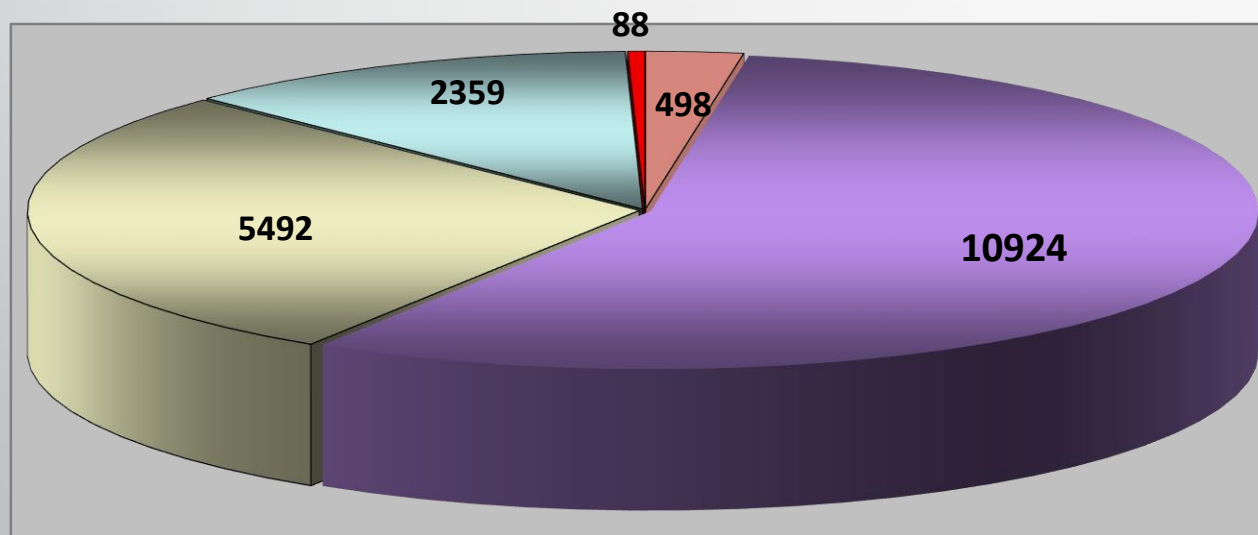
Jadwiga Mędelewska

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawie

Przepisy prawa żywnościowego regulujące warunki sanitarnohigieniczne w obiektach żywieniowo-żywnościowych:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tj. Dz.U. z 2018r, poz. 1541)
- Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...)

Struktura obiektów żywieniowo-żywnościowych znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

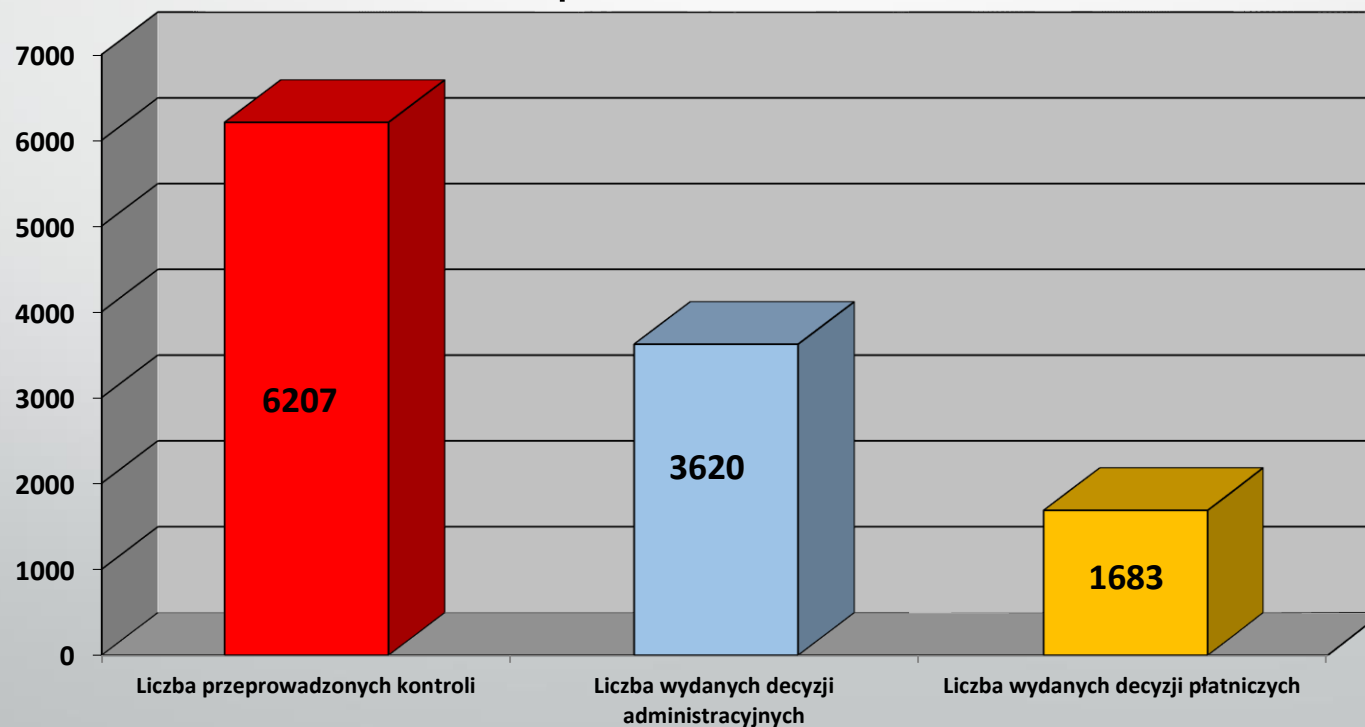


- Obiekty produkcji żywności
- Obiekty obrotu żywnością
- Zakłady żywienia zbiorowego otwarte
- Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte
- Wytwórnice i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawie nadzoruje razem 19471 obiektów żywnościowo-żywnościowych

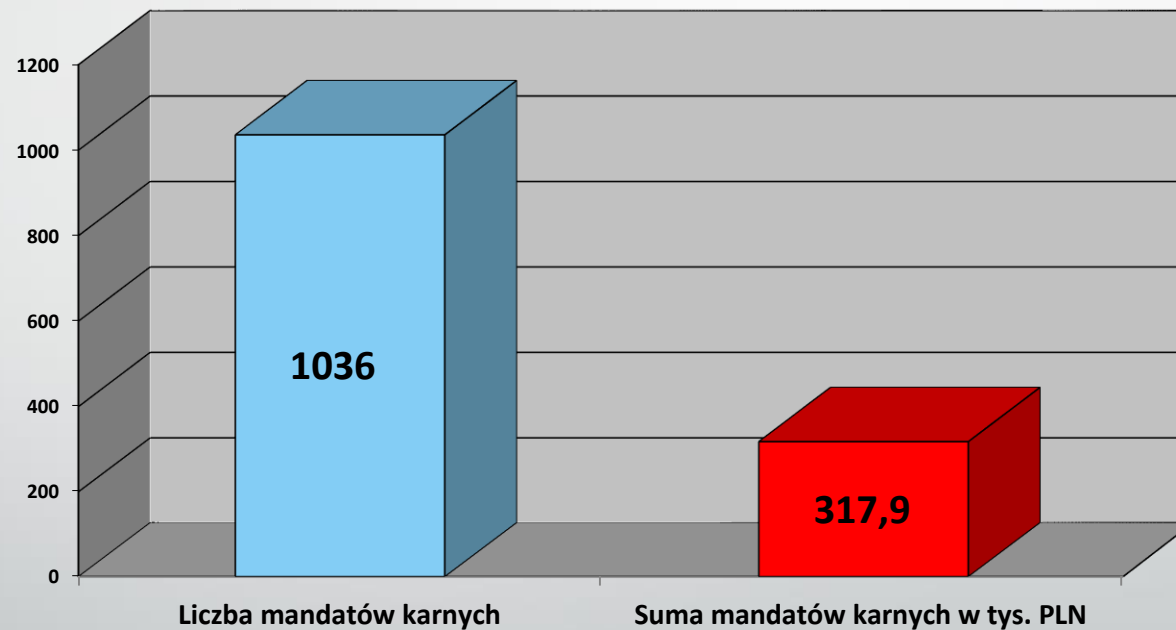
W roku 2017 pod nadzorem pozostawało 48 bloków żywienia
w szpitalach

W 2017 roku przeprowadzono 6207 kontroli, wydano 3620 decyzji (w tym 1683
płatnicze)



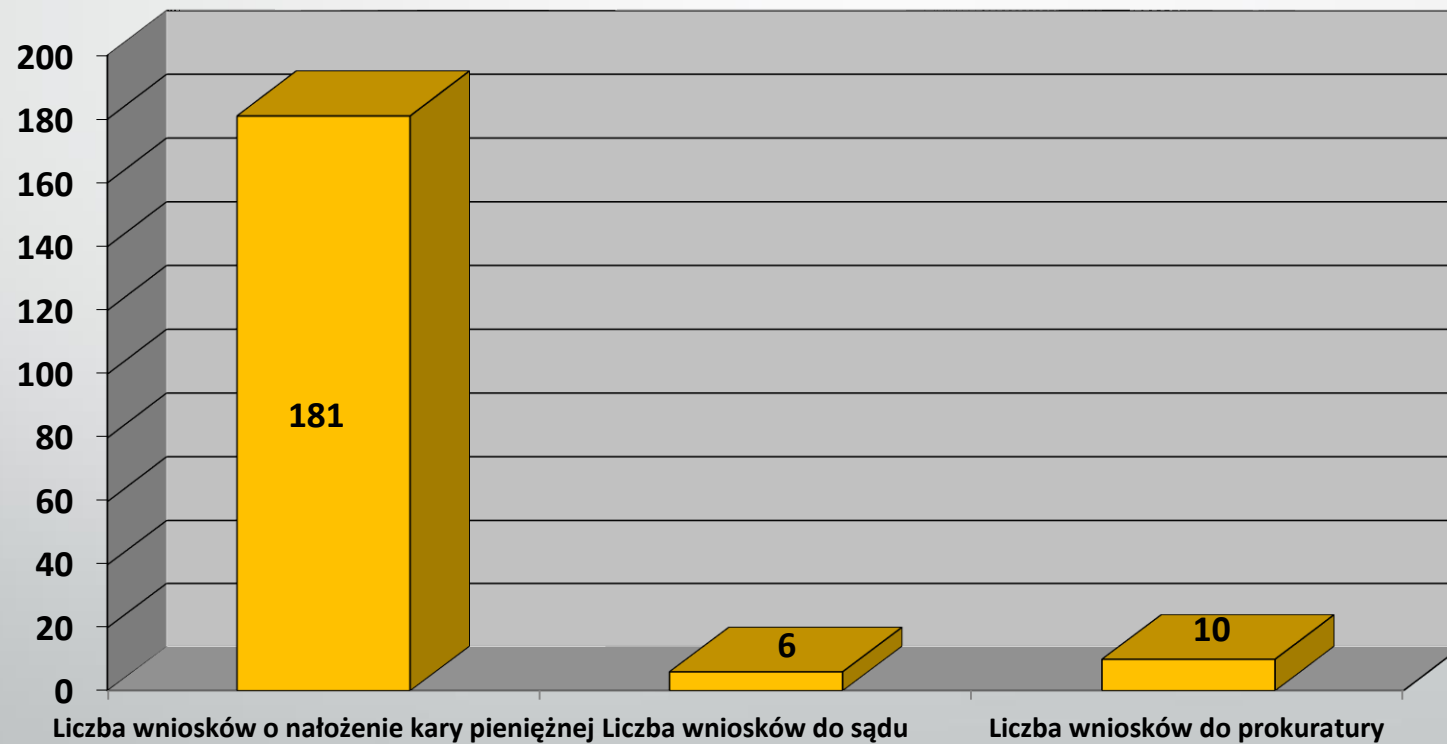
OGÓLNE DANE STATYSTYCZNE

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono **1036** grzywien w drodze mandatów karnych na kwotę **317950** zł



OGÓLNE DANE STATYSTYCZNE

Skierowano do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **181** wniosków o nałożenie kary pieniężnej, **6** wniosków do sądu oraz **10** zawiadomień do prokuratury.



Dane z podjętych działań nadzorowych w szpitalach w 2017r.

Zakłady	Liczba zakładów				Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Liczba nałożonych mandatów/ na kwotę
	nadzorowanych ogółem	skontrolowanych ogółem	z nieprawidłowościami			
			dot. wymagań higieniczno - sanitarnych	dot. żywienia pacjentów		
Szpital z żywnością we własnym zakresie	8	8	4	1	2	0
Szpital z żywnością w systemie cateringowym	40	33	8	18	2	3/700

Kontrole przeprowadzane przez PPIS w m.st. Warszawie

W czasie kontroli oceniano:

- stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń, sprzętu, wyposażenia,
- żywienie pacjentów, w tym ocena jadłospisów (urozmaicenie posiłków pod względem dodatków węglowodanowych i białkowych, ilość i rodzaj podawanych płynów, jakość surowców użytych do przyrządzania potraw, sposób obróbki termicznej, konsystencję i kolorystykę potraw, rodzaj używanych przypraw

Stwierdzone podczas kontroli uchybienia sanitarnohigieniczne:

- nieprawidłowy stan techniczny ścian, podłóg, sufitów, szafek kuchennych,
- przetrzymywanie nieoczyszczonych warzyw w kuchni, brak zapisów wynikających z opracowanych procedur na podstawie systemu HACCP, w tym braku monitoringu temperatur wydawanych posiłków.

Stwierdzone nieprawidłowości w żywieniu pacjentów :

- brak różnorodności serwowanych zup,
- brak różnorodności serwowanego pieczywa,
- zbyt mała różnorodność dodatku warzywnego na śniadanie i kolację,
- zbyt mała różnorodność płynów serwowanych do potraw, dodatków węglowodanowych do obiadu,
- zbyt mała ilość serwowanych owoców w postaci surowej lub brak dodatku owocowego i warzywnego,
- niedostosowanie odpowiedniej ilości dodatku tłuszczowego i białkowego do ilości serwowanego pieczywa,
- brak informacji o rodzajach serwowanych wędlin do śniadań i kolacji,

Stwierdzone nieprawidłowości w żywieniu pacjentów – c.d.

- brak w jadłospisach informacji o alergenach występujących w posiłkach (Rozp. WE 1169/2011)
- brak urozmaicenia serwowanych: napojów, dodatku węglowodanowego do obiadu,
- serwowanie artykułów spożywczych o niskiej wartości odżywczej,
- brak urozmaicenia jadłospisów pod względem serwowanych posiłków/produktów;
- brak określenia rodzaju zupy mlecznej, pieczywa, dodatku warzywnego, surówek, napojów w diecie podstawowej
- brak określenia składu kanapek serwowanych w II śniadaniu lub podwieczorku pacjentom z dietą cukrzycową;

Stwierdzone nieprawidłowości w żywieniu pacjentów – c.d.

- serwowanie dań ciężkostrawnych w diecie lekkostrawnej;
- serwowanie pulpetów mięsnym w diecie bezmięsnej,
- serwowania dań o wysokim IG wysokoprzetworzonych i wysokotłuszczowych w diecie dla pacjentów diabetologicznych,
- serwowanie artykułów spożywczych o zbyt niskiej wartości odżywczej,
- brak urozmaicenia serwowanych: płynów, dodatków warzywnych i innych posiłków,
- brak dostępu pacjentów do pełnego jadłospisu.

Oceny żywienia dokonywano na podstawie zaleceń żywieniowych ujętych w:

- „Normach żywienia dla populacji polskiej” oraz „Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” – prof. dr hab. n.med. Mirosław Jarosz, IŻŻ, 2012r.
- piramidzie żywienia (IŻŻ)



Podjęte działania w celu poprawy stanu sanitarnohigienicznego

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości skierowano pisma do Dyrekcji Szpitali z uwagami dotyczącymi żywienia pacjentów.

We wszystkich przypadkach była informacja zwrotna - dyrektorzy poinformowali o wdrożeniu działań naprawczych.

Wyniki kontroli Najwyższej Izby Kontroli

W 2017r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w m.st. Warszawie Najwyższa Izba Kontroli przeprowadziła kontrolę w zakresie nadzoru nad blokami żywienia i żywieniem pacjentów w szpitalach.

Najwyższa Izba Kontroli nie wniosła uwag do nadzoru nad blokami żywienia w szpitalach. Zwróciła natomiast uwagę, że Inspekcja Sanitarna przeprowadza jedynie teoretyczną ocenę żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów, a nie badań posiłków (brak wymagań prawnych).

Zdaniem NIK, prowadzenie takich badań przez PSSE motywowałoby zakłady żywiące pacjentów szpitali do stałej dbałości o jakość posiłków, ograniczając tym samym ryzyko wystąpienia zatruc pokarmowych. Zatruc pokarmowych nie odnotowano.

W 2018r. jedno podejrzenie - dotyczące personelu szpitala.

Podsumowanie/wnioski

„Plusy”

1. Zwiększa się poziom wiedzy nt. zasad żywienia. Firmy cateringowe zatrudniają dietetyków.
2. Poprawia się wyposażenie zakładów w profesjonalne urządzenia i sprzęt, zarówno w blokach żywienia w szpitalach jak i firmach cateringowych.
3. Poprawie ulega transport żywności posiłków.
4. Dla pacjentów wymagających szczególnych diet (np. cukrzycowa, bezglutenowa) przygotowywane są oddzielne posiłki.

Podsumowanie/wnioski

„Minusy”

1. Problemem pozostaje rezygnacja dyrekcji szpitali z własnej kuchni na rzecz firm cateringowych - dowóz posiłków wydłuża drogę przekazania po wyprodukowaniu do pacjenta.
2. Procedury GHP/GMP przygotowywane „dla kontroli”.
3. Potrawy z cateringu nie zapewniają właściwej temperatury (zupa 75 st. C, II danie – 63 st. C). Zwrócić należy uwagę na zalecenia lekarzy głównie dla pacjentów onkologicznych (po radioterapii).
4. W szpitalach obsługiwanych przez catering brak zmywalni naczyń stołowych – problem jest ich przewożenie.
5.



Dziękuję za uwagę