



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Gdańsku

LGD.410.008.03.2017

P/17/084

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Gdańsku

ul. Wały Jagiellońskie 36, 80-853 Gdańsk

T +48 58 768 36 00, F +48 58 768 36 05

lgd@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	P/17/084 „Żywienie pacjentów w szpitalach”
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Gdańsku
Kontroler	Małgorzata Motylow, doradca ekonomiczny, upoważnienie do kontroli nr LGD/90/2017 z dnia 21 lipca 2017 r. (dowód: akta kontroli str. 1-2)
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, ul. Wałowa 27, 80-858 Gdańsk (dalej: „PSSE”)
Kierownik jednostki kontrolowanej	dr Halina Bona, Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku (dalej: „Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny”) (dowód: akta kontroli str. 3-6)

II. Ocena kontrolowanej działalności

Ocena ogólna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w latach 2015 - 2017 (I półrocze) sprawował w sposób rzetelny i skuteczny nadzór nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach położonych na obszarze jego właściwości miejscowej zapewniając:

- adekwatną liczbę pracowników o wysokich kwalifikacjach zawodowych w stosunku do zakresu powierzonych im zadań w zakresie nadzoru nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach,
- ujęcie w „Planach zasadniczych przedsięwzięć PSSE” zadań związanych z nadzorem nad żywieniem pacjentów w szpitalach i rzetelne ich realizowanie, przede wszystkim poprzez przeprowadzenie rzetelnych, systematycznych kontroli zarówno bloków żywienia w szpitalach prowadzących własne kuchnie, jak i korzystających z usług firm cateringowych produkujących oraz dostarczających posiłki dla pacjentów szpitali, a także pobieranie i badanie posiłków obiadowych w wybranych szpitalach,
- skuteczną (terminową i kompleksową) reakcję na zgłaszane interwencje i wnioski dotyczące żywienia w podległych szpitalach,
- inicjowanie, podejmowanie współpracy z innymi instytucjami na rzecz bezpieczeństwa żywienia pacjentów w szpitalach.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1. Nadzór nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach.

Opis stanu faktycznego

1.1. W PSSE zadania związane z nadzorem sanitarnym nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach należały do kompetencji Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej: Oddział HŻŻ i PU)¹. Były to m.in. zadania dotyczące: kontroli przestrzegania przez przedsiębiorców sektora spożywczego,

¹ Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku wprowadzonym Zarządzeniem nr 11/15 Dyrektora PSSE w Gdańsku z dnia 25.czerwca 2015 r. (poprzednio: Zarządzenie nr 4/15 Dyrektora PSSE w Gdańsku z dnia 10 lutego 2015 r. w sprawie ustalenia Regulaminu Organizacyjnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku uchylające zarządzenie Dyrektora nr 17/11 z dnia 25 sierpnia 2011r. w tej samej sprawie).

działających w zakresie produkcji, transportu, wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego, nieobjętej urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zasad bezpieczeństwa żywności ustanowionych w obowiązujących przepisach prawa żywnościowego, w tym: planowanie poboru próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, współudział w opiniowaniu projektów i w odbiorze przejmowanych pod nadzór obiektów żywnościowo-żywieniowych, opracowanie dokumentowanie i likwidacja ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, ocena stopnia wdrożenia i skuteczności funkcjonowania zasad GHP², GMP³ i Systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP w nadzorowanych obiektach, ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zamkniętego zbiorowego, prowadzenie postępowania w ramach Systemu szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych (RASFF), pobieranie próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, współpraca z jednostkami samorządowymi oraz innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności.

(dowód: akta kontroli str. 16-17)

1.2. Stan osobowy pracowników Oddziału HŻŻ i PU sprawujących nadzór nad warunkami żywienia wynosił w 2015 r. - 19 osób, z czego 15 osób posiadało wykształcenie wyższe (m.in. w dziedzinach: chemii, biotechnologii, technologii żywności i żywienia, promocji zdrowia), a 4 osoby wykształcenie średnie (instruktor higieny). W latach 2016 - 2017 (I połowa) stan osobowy pracowników nadzoru wynosił 20 osób, w tym 18 posiadało wykształcenie wyższe (m.in. w dziedzinach: chemii, biotechnologii leków, technologii żywności, technologii mięsa, towaroznawstwa, inżynierii żywności, promocji zdrowia), a 2 osoby - wykształcenie średnie (instruktor higieny). Wszyscy pracownicy posiadali upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych.

Ponadto 11 pracowników w ramach podnoszenia kwalifikacji zawodowych ukończyło studia podyplomowe dotyczące: kształtowania i oceny jakości żywienia człowieka (2 osoby), dietetyki (1 osoba), ekologii-etyki-techniki (2 osoby) analityki medycznej (1 osoba), usług żywieniowych i dietetyki (3 osoby), standardów ISO i zarządzania jakością (2 osoby).

Wszyscy pracownicy Oddziału HŻŻ i PU sprawujący nadzór nad warunkami żywienia uczestniczyli w latach 2015 - 2017 (I połowa) łącznie w 17 szkoleniach zewnętrznych (odpowiednio: 6, 6 i 5) oraz 26 szkoleniach wewnętrznych (odpowiednio: 13, 7 i 6) dotyczących zagadnień związanych z nadzorem nad bezpieczeństwem żywienia i dietetyką.

Jak wynika z wyjaśnienia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w okresie objętym kontrolą obsada kadrowa w Oddziale HŻŻ i PU realizująca zadania w zakresie nadzoru nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach na obszarze właściwości miejscowej PSSE była wystarczająca w stosunku do zakresu powierzonych pracownikom w ww. zakresie zadań.

(dowód: akta kontroli str. 42-58; 210-211)

1.3. W latach 2015-2017 (I połowa) w prowadzonym w PSSE „Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” zostały zarejestrowane 2 zakłady produkujące żywność przeznaczoną dla pacjentów szpitali, tj. Zakład usług cateringowych „Restauracja Cristal” - data wpisu

²GHP Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, zgodnie z art.3 ust.3 pkt 8 ustawy dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r.poz.149 ze zm.)

³GMP Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej art.3 ust.3 pkt 9 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

2.11.2012 r. oraz Zakład usług cateringowych „Aspen-Res” sp. z o.o. - data wpisu 15.12.2008 r.

(dowód: akta kontroli str. 59)

1.4. Zgodnie z „Wytycznymi Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla Sekcji i Oddziałów HŻŻ i PU w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia” opracowanymi na lata 2015-2017 (dalej: Wytyczne), w PSSE zaplanowano następujące przedsięwzięcia związane z żywieniem pacjentów w szpitalach: kontrole w zakładach produkcji i dystrybucji żywności zgodnie z harmonogramem kontroli (wzmoczenie nadzoru w zakładach o dużym ryzyku, w oparciu o wyniki kontroli z lat poprzednich), pobór i ocenę próbek posiłków obiadowych w szpitalach, ocenę jadłospisów w szpitalach, zbieranie informacji oraz terminowe ich przekazywanie w „Systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i nieżywnościowych (RASFF)”, szkolenia pracowników z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia, poboru próbek i oceny żywienia.

Sposób realizacji zamierzeń w zakresie bezpieczeństwa żywienia pacjentów został uściślony dodatkowymi wytycznymi zawartymi w pismach przekazanych w poszczególnych latach przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W 2015 r.:

- Pismo nr OHŻ.9011.3.11.2015.AK z dnia 20.01.2015 r. – zlecające przeprowadzenie kontroli w firmach cateringowych dostarczających posiłki do szpitali, w tym dokonanie oceny jadłospisu dekadowego na zgodność z zaleceniami zawartymi w publikacji pt. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza,
- Pismo nr OHŻ.9011.3.34.2015.AK z dnia 10.02.2015 r. – zlecające zaplanowanie poboru próbek posiłków obiadowych w zakładach żywienia zbiorowego, takich jak: szpitale, domy pomocy społecznej, bursy i internaty (odpowiedź na ww. pismo SE.HŻ-10/073/46/KMk/15 z dnia 13.02.2015r. informująca o ujęciu w planach kontroli ww. jednostek);

W 2016 r.:

- Pismo nr OHŻ.9011.1.3.2016.AK.2 z dnia 29.02.2016 r. – zlecające przeprowadzenie kontroli w blokach szpitalnych prowadzących żywienie we własnym zakresie - pobór posiłku obiadowego, ocenę jadłospisu oraz jadłospisu dekadowego kierując się zaleceniami zawartymi w publikacji pt. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr hab. n.med. Mirosława Jarosza, w szczególności w rozdziale „Metody oceny sposobu żywienia – Analiza jakościowa żywienia w szpitalu”, dostępu pacjentów do informacji dotyczącej żywienia; sporządzenie raportów z kontroli włącznie z informacją skierowaną do dyrektorów kontrolowanych szpitali (w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości);

W 2017 r.:

- Pismo nr OHŻ.9011.4.11.2017.AK z dnia 18.01.2017 r. – zlecające zaplanowanie poboru próbek posiłków obiadowych w jednostkach systemu oświaty oraz w zakładach, w których w latach ubiegłych stwierdzono nieprawidłowości (odpowiedź na ww. pismem nr SE.HŻ-10/073/64/KMk/17 z dnia 06.02.2017 r. informująca o ujęciu w planach kontroli ww. jednostek);
- Pismo nr OHŻ.9011.3.24.2017.AK z dnia 21.02.2017 r. – zlecające kontynuowanie nadzoru nad żywieniem w szpitalach, oraz poddanie kontroli jadłospisów dekadowych,

- Pismo nr OHŻ.9011.1.14.2017.AK z dnia 21.04.2017 r. – zlecające przeprowadzenie kontroli bloków żywienia w szpitalach prowadzących żywienie pacjentów we własnym zakresie oraz korzystających z usług firm cateringowych.
(dowód: akta kontroli str. 60-73;80-90)

1.5. Wg stanu na 30 czerwca 2017 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajdowały się:

- 3 szpitale prowadzące żywienie pacjentów w oparciu o bloki żywieniowe – kuchnie własne:
 - Wojewódzki Szpital Psychiatryczny im. prof. T. Bilikiewicza w Gdańsku, ul. Srebrniki 1,
 - Szpital „SWISSMED” Centrum Zdrowia S.A. w Gdańsku, ul. Wileńska 44,
 - Pomorskie Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy w Gdańsku, ul. Smoluchowskiego 18.
- 10 szpitali prowadzących żywienie pacjentów w systemie cateringowym;
- 4 kuchnie mleczne (niemowlęce);
- 2 zakłady świadczące usługi cateringowe dla szpitali:
 - Restauracja „Cristal” z siedzibą w Gdańsku,
 - „Aspen-Res” sp. z o.o.⁴ z siedzibą w Krakowie.

W latach 2015 -2017 (I połowa) w PSSE opracowywano „Plany zasadniczych przedsięwzięć” (dalej: Plany)⁵ na poszczególne lata, w których ujęto m.in. przeprowadzenie raz w roku 1 kontroli kompleksowej w każdym z ww. 3 szpitali prowadzących żywienie pacjentów oparciu o bloki żywieniowe – kuchnie własne: oraz w każdym z ww. 2 zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali: Kontrole te zostały przeprowadzone.

W okresie objętym kontrolą w PSEE planowanie kontroli oraz częstotliwość ich przeprowadzania odbywało się m.in. w oparciu o unormowania wewnętrzne tj.: Zarządzenie nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności wprowadzone tym dokumentem do stosowania procedury m.in.: „Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01”, „Instrukcja planowania kontroli IK/PK/BŻ/01/01” i „Instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładów produkcji/obrotu żywnością oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością IK/PK/BŻ/01/02” oraz Arkusz oceny zakładu produkcji /obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ZF/PK/BŻ/0101/01, a także uchylające powyższe Zarządzenie nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z uaktualnionymi w tym zakresie procedurami.

Zgodnie z treścią ww. uregulowań częstotliwość przeprowadzania przez PSSE kontroli poszczególnych obiektów była uzależniona od ustalonej w „Arkuszu oceny zakładu produkcji /obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (sporządzonego dla kontrolowanego podmiotu) kategorii ryzyka tj.:

- wysokie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż co 12 miesięcy,
- średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż jeden raz na 18 miesięcy,

⁴ Z siedzibą w Krakowie z kuchnią centralną zlokalizowaną w pomieszczeniach w Gdańsku.

⁵ W „Planach zasadniczych przedsięwzięć” opracowanych w PSSE na lata 2015,2016,2017 zaplanowano kontrole kompleksowe we wszystkich szpitalach znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w tym: w trzech prowadzących żywienie pacjentów w oparciu o bloki żywieniowe - kuchnie własne.

- niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż jeden raz na 24 miesiące.

W okresie objętym kontrolą w PSSE częstotliwość planowania kontroli w nadzorowanych szpitalach oraz zakładach cateringowych ustalana była w oparciu o kryteria ustalone w omówionych wyżej zarządzeniach. Przyjęto zasadę przeprowadzania kontroli w szpitalach z częstotliwością nie rzadziej niż co 12 miesięcy tj. stosując kryterium, że w szpitalach zachodzi prawdopodobieństwo wystąpienia wysokiego poziomu ryzyka nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str.119-125;136-143;156-160;161-171;278-285)

1.6. W PSSE w latach 2015 – 2017 (I połowa) zgodnie z przyjętymi Wytycznymi⁶ w planach pobierania próbek na poszczególne lata, uwzględniano pobieranie próbek posiłków obiadowych w miejscu żywienia, tj. w szpitalu, w miejscu porcjowania posiłków na talerze dla pacjentów, w kierunku oznaczenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i soli.

W planach nie uwzględniano poboru próbek produktów żywnościowych używanych do przygotowania posiłków oraz próbek poszczególnych potraw.

Stosując się do przekazanych przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego „Planów poboru próbek posiłków obiadowych na terenie województwa pomorskiego na lata 2015, 2016, 2017,” a także zaleceń przekazanych pismem nr OHŻ.9011.1.3.2016.AK.2 z dnia 29.02.2016 r. oraz kierując się wynikami przeprowadzonych kontroli, w PSSE zaplanowano pobór próbek posiłków obiadowych łącznie w ośmiu szpitalach, z czego do dnia 30.06.2017 r. pobrano ww. próbki w 5 szpitalach:

- w 2015 r. zaplanowano i dokonano poboru posiłku obiadowego w 3 szpitalach⁷,
- w 2016 r. w jednym szpitalu⁸,
- w 2017 r. zaplanowano pobór posiłku obiadowego w 4 szpitalach⁹,

Posiłki badane były pod kątem wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i soli.

Wyniki przeprowadzonych poborów próbek posiłków obiadowych wykazały:

- w 2015 r. w 2 szpitalach: Szpitalu Dziecięcym „Polanki” oraz Pomorskim Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy, w posiłku obiadowym podwyższoną zawartość soli,
- w 2016 r. w ww. szpitalu, zaniżoną wartość kaloryczną oraz zawyżoną wartość soli,
- w 2017 r. w 1 szpitalu: Pomorskim Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy, podwyższoną zawartość soli.

PSSE przekazała wyniki badań oraz zalecenia w tym zakresie podmiotom odpowiedzialnym za przygotowanie posiłków dla pacjentów szpitali. Zalecenia te zostały zrealizowane przez ww. podmioty.

W zaleceniach skierowanych do Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego im. prof. T. Bilikiewicza w Gdańsku¹⁰ wskazano, że wartość kaloryczna posiłku obiadowego podana przez szpital wynosiła 1199 kcal, natomiast z badania laboratoryjnego wynikało, że wartość kaloryczna pobranych próbek wynosiła 850,5 kcal, zaś wartość kaloryczna dla diety podstawowej wynikająca z procedur szpitala to 2600 kcal, zatem wartość kaloryczna zbadanego posiłku obiadowego była zaniżona. W zbadanych próbkach posiłku zawartość soli wynosiła 11,15g co stanowiło

⁶ Pismo nr OHŻ.9011.3.34.2015.AK z dnia 10.02.2015r.; Pismo nr OHŻ.9011.1.3.2016.AK.2 z dnia 29.02.2016 r.; Pismo nr OHŻ.9011.4.11.2017.AK z dnia 18.01.2017r.; Pismo nr OHŻ.9011.3.24.2017.AK z dnia 21.02.2017r.

⁷ Szpitalu Dziecięcym „Polanki,” Szpitalu Specjalistycznym św. Wojciecha, Pomorskim Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy

⁸ . Wojewódzkim Szpitalu Psychiatrycznym im. prof. T. Bilikiewicza w Gdańsku

⁹ Pomorskim Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy, Wojewódzkim Szpitalu Psychiatrycznym im. prof. T. Bilikiewicza w Gdańsku, Szpitalu „Swissmed” oraz Uniwersyteckim Centrum Klinicznym - do dnia kontroli NIK dokonano poboru posiłku w 1 szpitalu, w 2 szpitalach analizy wyników były w toku, jeden pobór posiłku zaplanowany na drugą połowę 2017 r

¹⁰ Pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku z dnia 2.05.2016 r.nr SE.HŻ-10/46160-4/2/AS,KW/16 do Dyrektora Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego im. prof. T. Bilikiewicza.

4460mg sodu. Spożycie sodu wg norm żywienia dla populacji polskiej wynosi średnio 1500mg/dobę wynik ten wskazywał na duże przekroczenie zawartości soli w diecie całodiennej. Szpital zastosował się do ww. zaleceń¹¹.

(dowód: akta kontroli str.71-75;86-89;272-277;299-301;305-307;392-394)

1.7. W latach objętych kontrolą PSSE posiadała rozeznanie w zakresie trybu żywienia pacjentów w szpitalach objętym jej nadzorem. Wszelkie informacje, w tym: dotyczące formy żywienia pacjentów szpitali, przygotowywania posiłków w kuchniach szpitalnych lub świadczenia usług cateringowych przez zewnętrzne firmy uzyskiwane były w oparciu o wyniki przeprowadzonych kontroli, kompleksowych, tematycznych, interwencyjnych bądź sprawdzających realizację sformułowanych zaleceń oraz na podstawie danych zawartych w „Rejestrze nadzorowanych zakładów SBŻ II” (System Bezpieczeństwa Żywności).

(dowód: akta kontroli str.207-209;394)

1.8. W badanym okresie pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajdowało się odpowiednio:

w 2015 r.- 12 szpitali, w których zaplanowano 11 kontroli kompleksowych, a przeprowadzono 10 kontroli kompleksowych¹², 6 tematycznych, jedną kontrolę sprawdzającą oraz 4 interwencyjne,

w 2016 r. – 13 szpitali, w których zaplanowano 11 kontroli kompleksowych oraz 1 tematyczną, a przeprowadzono 11 kontroli kompleksowych, 1 tematyczną, 3 sprawdzające i 1 na wniosek strony,

w 2017 r. – 14 szpitali, w których zaplanowano w pierwszym półroczu 5 kontroli, (jedną kompleksową i 4 tematyczne), które zostały przeprowadzone. Pozostałe zaplanowane kontrole tj. 1 kompleksowa oraz 6 tematycznych przewidziano do realizacji w drugiej połowie 2017 r.

Ponadto w 2015 – 2017(I połowa) w znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego 2 zakładach świadczących usługi cateringowe dla szpitali zaplanowano i przeprowadzono:

- Restauracja „Cristal” z siedzibą w Gdańsku, Firma cateringowa „Aspen - Res” sp. z o. o) łącznie po 3 kontrole kompleksowe, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe, 1 do realizacji w drugiej połowie 2017 r.
- Firma cateringowa „Aspen – Res”, łącznie zaplanowano 3 kontrole kompleksowe, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe (w tym rozpatrzono interwencję), 1 kontrolę sprawdzającą oraz 1 doraźną na wniosek NIK, 1 kontrola kompleksowa zaplanowana została do realizacji w drugiej połowie 2017 r.

PSSE przeprowadziła w ww. podmiotach kontrole m.in. przygotowania, dystrybucji i jakości posiłków przeznaczonych dla pacjentów szpitali, podczas tych kontroli sprawdzano: warunki techniczne, warunki sanitarno-higieniczne, warunki przechowywania żywności oraz terminy przydatności do spożycia, warunki transportu posiłków, stopień wdrożenia instrukcji i procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP/GMP¹³) oraz zasad systemu HACCP¹⁴. System HACCP podlegał ocenie w zakresie identyfikacji zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenia środków kontroli i metod ich przeciwdziałania, wyznaczenia krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania występowania

¹¹ Pismo Dyrektora Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego im. prof. T. Bilikiewicza. na zalecenia pokontrolne z dnia 23.05.2016r.

¹² Zaplanowana w 2015 r. kontrola kompleksowa w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym nie została przeprowadzona w wyniku braków kadrowych i przesunięta na rok następny, dokonano oceny jadłospisów w ramach przeprowadzonej kontroli tematycznej.

¹³ GHP - Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, GMP- Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej art.3 ust.3 pkt 8 oraz 9 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r.poz.149 ze zm.).

¹⁴ System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli art.3 ust.3 pkt 41 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

zagrożeń podczas produkcji posiłków, sposobu i metod ich monitorowania oraz procedury działań naprawczych.

W przypadku dostarczania posiłków przez firmę cateringową sprawdzano sposób postępowania z gotową potrawą uwzględniając pomiar temperatury potrawy przed jej wydaniem pacjentom oraz porcjowanie posiłków, postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi, higienę osobistą i stan zdrowia osób wykonujących prace przy dystrybucji posiłków, procedury mycia i dezynfekcji pomieszczeń wykorzystywanych do dystrybucji posiłków, zapewnienie wystarczającej ilości środków do mycia i dezynfekcji, szkolenia pracowników biorących udział przy dystrybucji posiłków.

W okresie objętym kontrolą PSSE nałożyła na Firmę cateringową „Aspen - Res” sp. z o.o. 2 mandaty karne w łącznej kwocie 1200 zł, z tytułu stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych.

(dowód: akta kontroli str.97;99;195-205)

1.9. W latach 2015 – 2017 (I połowa) PSSE zgodnie z otrzymanymi Wytycznymi dokonywała podczas wykonywanych kontroli kompleksowych oceny merytorycznej jadłospisów dekadowych w szpitalach oraz zakładach świadczących usługi cateringowe w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach, kierując się zaleceniami zawartymi w publikacji pt. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr hab. n.med. Mirosława Jarosza, w szczególności w rozdziale „Metody oceny sposobu żywienia” – „Analiza jakościowa żywienia w szpitalu”.

W 2015 r. w poddano ocenie łącznie 12 jadłospisów dekadowych: w tym 10 jadłospisów dekadowych z 6 szpitali oraz 2 jadłospisy dekadowe z 2 zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali.

W przypadku jadłospisów w 2 szpitalach tj. Uniwersyteckie Centrum Kliniczne oraz Szpital Dziecięcy „Polanki” – jadłospisy oceniono jako z „błędami” i wydano zalecenia dotyczące ich skorygowania.

W przypadku jadłospisu 1 zakładu cateringowego - „Aspen - Res” sp. z o.o. jadłospis oceniono jako z „błędami” i wydano zalecenia dotyczące jego skorygowania.

W 2016 r. poddano ocenie łącznie 6 jadłospisów dekadowych: w tym 4 jadłospisy dekadowe z 4 szpitali oraz 2 jadłospisy dekadowe z 2 zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali.

W przypadku jadłospisów w 2 szpitalach tj. Szpital „Swissmed” oraz Szpital Psychiatryczny im. prof. T. Bilikiewicza oraz 1 zakładu cateringowego - „Aspen - Res” sp. z o.o. – jadłospisy oceniono jako z „błędami” i wydano zalecenia dotyczące ich skorygowania.

W 2017 r. w poddano ocenie łącznie 5 jadłospisów dekadowych: z 5 szpitali. W przypadku 2 szpitali spośród badanych (Szpital Specjalistyczny św. Wojciecha oraz Szpital Dziecięcy „Polanki”) jadłospisy oceniono jako z „błędami” i wydano zalecenia dotyczące ich skorygowania. Przykładowe błędy stwierdzone w jadłospisach polegały m.in. na braku produktów z tzw. grubego przemiału oraz warzyw lub owoców, brak podaży mlecznych produktów fermentowanych np. jogurtów, kefirów w śniadaniach i kolacjach oraz surówek ze świeżych warzyw do obiadów.

Oceny jadłospisów dekadowych z 2 zakładów świadczących usługi cateringowe dla szpitali zaplanowane zostały w drugiej połowie 2017 r.

(dowód: akta kontroli str.74-76;404-410)

1.10 Zagadnienia dotyczące kompleksowego badania prób posiłków i produktów żywnościowych pod kątem jakościowym i wartościowym omówiono w pkt.1.6.

1.11. W PSSE oceny żywienia pacjentów w szpitalach dokonywano na podstawie danych zawartych w pozycji literaturowej: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach,” pod redakcją prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza.

W przypadku oceny merytorycznej żywienia pacjentów i stwierdzenia niezgodności z wytycznymi zawartymi w ww. publikacji, zalecenia dotyczące dostosowania jadłospisu do wytycznych prawidłowego żywienia pacjentów formułowano w protokołach kontroli. Podczas kolejnej kontroli kwestie te były przedmiotem ponownej oceny.

W przypadku oceny posiłku obiadowego poddanego ocenie laboratoryjnej w kierunku określenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, soli, w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości kierowano zalecenia pisemne do firm przygotowujących posiłki dla pacjentów szpitali. W udzielanych odpowiedziach kontrolowani informowali o sposobie realizacji zaleceń. Ponadto realizacja tych zaleceń była przedmiotem kolejnych kontroli.

(dowód: akta kontroli str.74-76;299-317;394)

1.12. W okresie objętym kontrolą do PSSE wpływały zgłoszenia interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków produkcji lub złej jakości posiłków w czterech szpitalach: Pomorskim Centrum Chorób Zakaźnych i Gruźlicy, Szpitalu Specjalistycznym św. Wojciecha, Szpitalu Dziecięcym „Polanki”, Szpitalu Psychiatrycznym im. prof. T. Bilikiewicza oraz jednym zakładzie cateringowym „Aspen-Res” sp. z o.o. Na podstawie ww. zgłoszeń przeprowadzono kontrole interwencyjne w tych podmiotach.

W 2015 r. wpłynęły 4 zgłoszenia dotyczące zasad higieny oraz świeżości posiłków w 4 szpitalach. Przeprowadzone kontrole interwencyjne w tych szpitalach, nie potwierdziły zgłaszanych nieprawidłowości.

W 2016 r. wpłynęło 1 zgłoszenie interwencyjne dotyczące złej jakości pod względem organoleptycznym potraw dostarczanych przez zakład cateringowy „Aspen-Res” sp. z o.o. do Szpitala Dziecięcego „Polanki”. W wyniku przeprowadzonej kontroli w miejscu produkcji posiłków, w pobranych próbkach nie stwierdzono zmian organoleptycznych stwierdzono natomiast inne nieprawidłowości higienicznosanitarne, za które nałożono mandat karny w wysokości 500 zł.

W 2017 r. wpłynęło łącznie 8 zgłoszeń, w tym 6 zgłoszeń interwencyjnych dotyczących szpitali (4 - Szpitala Specjalistycznego św. Wojciecha oraz 2 - Szpitala Dziecięcego „Polanki”) i 2 zgłoszenia dotyczące zakładu cateringowego Aspen-Res” sp. z o.o. Wszystkie podmioty zostały objęte kontrolami interwencyjnymi. W wyniku przeprowadzonych kontroli:

- zgłoszenia interwencyjne w Szpitalu Dziecięcym „Polanki” okazały się bezzasadne,
- w Szpitalu Specjalistycznym św. Wojciecha, stwierdzono zasadność 3 zgłoszeń, nałożono 2 mandaty karne: w wysokości 500 zł oraz 200 zł,
- w zakładzie cateringowym „Aspen-Res” sp. z o.o. 2 zgłoszenia interwencyjne były zasadne, nałożono 2 mandaty karne w wysokości 300 zł oraz 400 zł.

(dowód: akta kontroli str.418-422)

1.13. W okresie objętym kontrolą do PSEE nie wpłynęły żadne zgłoszenia dotyczące zatruc pokarmowych w szpitalach na terenie objętym właściwością miejscową stacji.

(dowód: akta kontroli str.383-388)

1.14. Kwestie składania skarg dotyczących żywienia w szpitalu omówiono szczegółowo w pkt 1.12.

1.15. W okresie objętym kontrolą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracował¹⁵ na rzecz bezpieczeństwa pacjentów w szpitalach z organami inspekcji handlowej udostępniając dane z „Rejestru nadzorowanych zakładów,” dotyczące firm cateringowych świadczących usługi żywieniowe na rzecz szpitali, celem podjęcia działań kontrolnych przez organy inspekcji handlowej w tych zakładach oraz wykorzystanie wyników tych kontroli w szczególności dotyczących nieprawidłowości w zakresie warunków sanitarno-higienicznych do przeprowadzenia kontroli przez PSSE w tych zakładach. Równolegle do działań organów Inspekcji Handlowej PSSE przeprowadziła czynności kontrolne w szpitalach prowadzących własne kuchnie, w tym dokonano oceny jadłospisów, jadłospisów dekadowych oraz poboru prób posiłków obiadowych. Na podstawie wyników kontroli obu inspekcji w Głównym Inspektoracie Sanitarnym podjęto prace nad przygotowaniem wspólnego raportu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej dotyczącego żywienia pacjentów w szpitalach z zamiarem przedstawienia do wiadomości Ministra Zdrowia, Rzecznika Praw Pacjenta oraz Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia, w terminie do końca maja 2016 r. Ponadto PSSE prowadziła współpracę z Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Gdyni, który w porozumieniu z Powiatowym Inspektorem Sanitarnym przeprowadził audyt w zakładzie usług cateringowych Aspen-Res sp. z o.o., zaopatrującym w żywność 7 Szpital Marynarki Wojennej w Gdańsku.

(dowód: akta kontroli str.74-75;423-424)

1.16. W okresie objętym kontrolą żywność podawana pacjentom szpitali na terenie właściwości miejscowej PSSE nie była przedmiotem powiadomień przychodzących, jak też powiadomień zgłaszanych do sieci systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i nieżywnościowych RASFF.

(dowód: akta kontroli str.382-387)

IV. Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK¹⁶ kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Gdańsku.

Gdańsk, dnia 25 września 2017 r.

Kontroler
Małgorzata Motylow
doradca ekonomiczny


Podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Gdańsku

2 up. Dyrektor
WICEDYREKTOR DELEGATURY
NAJWYŻSZEJ IZBY KONTROLI
w Gdańsku

Ewa Duszka
Podpis

¹⁵ Na podstawie Porozumienia ramowego z dnia 28 grudnia 2010 r. zawartego pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej.

¹⁶ Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz.U. z 2017 r. poz.524)