



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Olsztynie

LOL.410.009.06.2017
P/17/084

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Olsztynie
ul. Artyleryjska 3e, 10-165 Olsztyn
T +48 89 678 82 00, F +48 89 678 82 30
lol@nik.gov.pl
Adres korespondencyjny: Skr. poczt. P-69, 10-950 Olsztyn

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	P/17/084 – Żywnienie pacjentów w Szpitalach
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Olsztynie
Kontroler	Wojciech Dąbrowski, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOL/93/2017 z dnia 28 sierpnia 2017 r. (dowód: akta kontroli str.1)
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostródzie, ul. Kościuszki 2, 14-100 Ostróda (dalej: „PSSE” lub „Stacja”)
Kierownik jednostki kontrolowanej	Zdzisław Sokołowski, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostródzie kierujące jednocześnie działalnością PSSE jako jej Dyrektor, od dnia 13 lutego 2011 r. (dalej: „PPIS”). (dowód: akta kontroli str.2-3)

II. Ocena kontrolowanej działalności¹

Ocena ogólna

W okresie objętym kontrolą² Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostródzie sprawował nadzór nad warunkami żywienia pacjentów w dwóch szpitalach znajdujących się na obszarze działania PSSE³. W strukturze organizacyjnej PSSE wyodrębniono komórkę odpowiedzialną za nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym nad szpitalami. Pracownicy sprawujący nadzór nad warunkami żywienia pacjentów posiadali kwalifikacje i wiedzę zgodną z obowiązującymi przepisami i adekwatną do wykonywanych zadań. Stacja posiadała rozeznanie co do trybu żywienia pacjentów w podlegających jej nadzorowi szpitalach. Nadzór nad żywieniem pacjentów, sprawowany był w szczególności poprzez planowanie i przeprowadzanie corocznych kontroli kompleksowych, w trakcie których dokonywano oceny stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń, higieny produkcji i dystrybucji żywności, systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz teoretycznej oceny jakości jadłospisów.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1. Nadzór nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach

Opis stanu faktycznego

1.1. W kontrolowanym okresie nadzór nad warunkami żywienia pacjentów w szpitalach sprawowała, wyodrębniona w strukturze organizacyjnej PSSE, w ramach Oddziału Nadzoru, Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej: „Sekcja”), do zadań której należało⁴ m.in.:

- sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów,
- pobór prób żywności i przedmiotów użytku w ramach krajowego systemu urzędowej kontroli żywności i monitoringu,

¹ Najwyższa Izba Kontroli stosuje 3-stopniową skalę ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna lub ocenę opisową.

² Lata 2015-2017 (I półrocze).

³ Zgodnie z § 3 Statutu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostródzie, stanowiącego załącznik do zarządzenia nr 162/2012 Wojewody warmińsko-Mazurskiego z dnia 25.06.12 r. (zmienionego zarządzeniem nr 274 z dnia 12.10.12 r.), obszarem działania Powiatowej Stacji jest powiat ostródzki i miasto Ostróda.

⁴ Zadania określone w Regulaminie organizacyjnym Stacji obowiązującym na mocy Zarządzeń Dyrektora PSSE: nr 1/2012 z 24.10.12 r., nr 5/2014 z 06.11.14 r. i nr 11/2015 z 29.09.15 r.

- opracowywanie opinii o jakości żywności i przedmiotach użytku,
- wykonywanie oceny sposobu żywienia określonych grup ludności na podstawie teoretycznych ocen wyżywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego,
- prowadzenie rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli PIS⁵.

(dowód: akta kontroli str.4-15)

1.2. Osoba sprawująca funkcję kierownika Sekcji posiadała wymagane wykształcenie, tj. wyższe - zootechnika oraz studia podyplomowe „Kształtowanie jakości żywności i żywienia”.

Pracujące w Sekcji osoby posiadały wykształcenie wyższe w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka lub Zdrowia (uzupełnione o szkolenia w zakresie systemu bezpieczeństwa żywności HACCP⁶ oraz zasad prawidłowego żywienia i poradnictwa dietetycznego w szpitalach oraz zakładach podstawowej i specjalistycznej opieki zdrowotnej), zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami⁷. W objętym kontrolą okresie w Sekcji zatrudnionych było sześć osób, które posiadały upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych w ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym nad warunkami żywienia zbiorowego, na obszarze działania PSSE w Ostródzie.

(dowód: akta kontroli str.16-19)

1.3. W latach 2015-2017 (I półrocze) w rejestrze zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadzonym przez PSSE na podstawie art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁸ zaewidencjonowane były trzy zakłady produkujące lub wprowadzających do obrotu żywność przeznaczoną dla pacjentów szpitali, tj. jeden prowadzący żywienie pacjentów w ramach kuchni własnej oraz dwa – w ramach zleconych usług cateringowych. Były to następujące zakłady:

- Blok żywieniowy w Szpitalu Miejskim Sp. z o.o. w Morągu, ul. Dąbrowskiego 16 14-300 Morąg,
- Firma cateringowa ISS Facility Services, ul. Wł. Jagiełły 1, 14-100 Ostróda,
- Firma cateringowa „Gusto”, ul. Hanki Ordonówny 5, 14-100 Ostróda.

(dowód: akta kontroli str.20)

1.4. PPIS w Ostródzie, na podstawie wytycznych przekazywanych przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, zaplanował do realizacji „Plan Zasadniczych Przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej” zawierający następujące zagadnienia związane z żywieniem pacjentów w szpitalach:

- Kontynuacja nadzoru nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka związanej z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności, w zakładach produkcji, żywienia zbiorowego i obrotu żywności,
- Nadzór nad bezpieczeństwem żywności w zakresie identyfikacji i śledzenia pochodzenia towarów (traceability) w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego,
- Prowadzenie wzmożonego nadzoru nad zakładami usług cateringowych dostarczającymi posiłki do zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego,

⁵ Zadania te odnosiły się do wszystkich zakładów żywienia typu otwartego i zamkniętego, w tym szpitali.

⁶ System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli to podstawowy system zarządzania żywnością, określony w przepisach rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

⁷ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególne stanowiska pracy w stacji sanitarno-epidemiologicznej (Dz. U. Nr 48, poz. 283).

⁸ Tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 1261.

- Konsekwentne egzekwowanie przepisów higieniczno-sanitarnych oraz skuteczna eliminacja najczęściej występujących uchybień mających negatywny wpływ na jakość produkowanych posiłków w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego, a zwłaszcza - egzekwowanie wdrażania dobrej praktyki higienicznej GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- Opracowywanie materiałów z rocznej oceny realizacji zadań w zakresie oceny jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności,
- Podejmowanie działań zapewniających właściwe funkcjonowanie systemu RASFF oraz współpraca w tym zakresie z jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie nadzorowanego powiatu,
- Kontynuacja współdziałania z organami Inspekcji Weterynaryjnej w celu uszczelnienia nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi produkcji i obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego,
- Doskonalenie pracowników merytorycznych w zakresie znajomości przepisów prawnych krajowych oraz wspólnotowych z zakresu bezpieczeństwa żywności, prawidłowego ich stosowania w praktyce oraz zasad i kierunków nadzoru w obszarach bezpieczeństwa żywności, żywienia,
- Przestrzeganie wnikliwego i terminowego rozpatrywania wszelkich spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do organów PIS.

W powyższych szczegółowych zagadnieniach problemowych rozpisano treść przedsięwzięcia, odpowiedzialnego za realizację, uczestników i termin realizacji.

(dowód: akta kontroli str.21-105)

1.5. W PSSE w Ostródzie na każdy rok kalendarzowy opracowany był plan kontroli obiektów, przedsiębiorców, w tym m.in. zakładów usług cateringowych produkujących posiłki dla szpitala w Ostródzie oraz szpitala w Morągu posiadającego kuchnię własną.

Jak wyjaśnił PPIS częstotliwość i harmonogram kontroli obiektów ustalony jest na podstawie kontroli sanitarnej, analizy ryzyka przeprowadzonej na podstawie „Arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (ZF/PK/BŻ/01/01/01) oraz na podstawie wytycznych Wojewódzkiego Programu Kontroli Tematycznych na dany rok, przekazanych przez Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (dalej: „W-MPWIS”). Plany kontroli były zgodne z „Instrukcją planowania kontroli” (IK/PK/BŻ/01/01) oraz „Instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (IK/PK/BŻ/01/02), a także „Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (PK/BŻ/01)⁹. W roku 2015 zaplanowano po jednej kontroli kompleksowej ww. obiektów, a w latach 2016 - 2017 po dwie kontrole (kompleksową i tematyczną w każdym z obiektów).

(dowód: akta kontroli str.106)

1.6. Sekcja opracowywała roczne plany poboru próbek żywności. Jak wyjaśnił PPIS plany te opracowywane były na podstawie przekazanego przez W-MPWIS „Planu pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu” dla PSSE w Ostródzie w uszczegółowieniu co do liczby i rodzaju próbek, kierunku badań, wskazanego w niektórych przypadkach terminu poboru próbek oraz wytycznych dotyczących realizacji Planu. W przekazanym do realizacji planie poboru próbek nie były uwzględnione próbki posiłków.

⁹ Zarządzenie Nr153/2014 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.

Zgodnie z tymi wytycznymi planowano do poboru próbki środków spożywczych u producentów własnych, a w następnej kolejności ze względu na ich dostępność (rodzaj próbki i ilość potrzebną do badań) w hurtowniach spożywczych, sklepach wielkopowierzchniowych i sklepach spożywczych.

W zakładach produkujących żywność dla pacjentów szpitali nie planowano poboru próbek środków spożywczych ze względu na częsty brak w tych obiektach wyznaczonego do poboru asortymentu czy ilości oraz wskazań do pobierania próbek.

(dowód: akta kontroli str.107-127)

1.7. Stacja posiadała rozeznanie w zakresie trybu żywienia pacjentów w szpitalach znajdujących się na terenie objętym jej właściwością oraz firmach cateringowych świadczących na ich rzecz usługi. Informacje w tym zakresie przekazywała do W-MPWIS w Olsztynie w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego¹⁰.

W okresie objętym kontrolą spośród dwóch, podlegających nadzorowi PSSE, szpitalnych bloków żywienia, jeden prowadził żywienie we własnym zakresie i jeden korzystał z usług cateringowych. Prowadząc kontrole sanitarne bloków korzystających z usług cateringowych, ustalano miejsce przygotowywania posiłków przez firmy zewnętrzne, celem ustalenia właściwości miejscowej Stacji. W okresie objętym kontrolą usługi cateringowe świadczyły dwie firmy. Na koniec I półrocza 2017 r. nadzorowi Stacji podlegała jedna firma cateringowa świadcząca usługi na rzecz szpitala znajdującego się na terenie jej właściwości - przywożąca do bloku żywieniowego posiłki przygotowane w miejscu prowadzenia ich działalności (podjęła ona działalność cateringową w szpitalu w styczniu 2017 r. po rozwiązaniu umowy z poprzednią firmą).

(dowód: akta kontroli str.128-138)

1.8. Sekcja planowała i przeprowadzała kontrole sposobu przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów. W trakcie kontroli oceniano stan techniczny i czystość pomieszczeń zakładu, w tym wózków do transportu posiłków na oddziały, warunki magazynowania z zachowaniem łańcucha chłodniczego, procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń), jakość surowców i półproduktów z uwzględnieniem traceability (śledzenia produktu). Ocenie podlegała również prawidłowość procedur systemu HACCP i ich realizacji oraz podejmowanych działań korygujących przy stwierdzonych niezgodnościach.

Kontrolowano stan zdrowia oraz higienę osobistą pracowników produkujących posiłki i dostarczających je do pacjentów.

W okresie objętym kontrolą pracownicy Sekcji przeprowadzili łącznie 12 kontroli sanitarnych, w tym:

- Pięć kontroli bloku żywieniowego w Szpitalu Miejskim Sp. z o.o. w Morągu, Nieprawidłowości stwierdzono tylko podczas 1 kontroli (w 2017 r.). Dotyczyły one m.in. złego stanu technicznego posadzek, okien i futryny w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw oraz ścian i posadzek w pomieszczeniach wc i natrysku personelu. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie ww. nieprawidłowości do końca 2017 r. (postępowanie w toku). W pozostałych kontrolowanych obszarach nie stwierdzono nieprawidłowości.
- Pięć kontroli firmy cateringowej ISS Facility Services. Nieprawidłowości stwierdzono tylko podczas 1 kontroli (w 2016 r.), które dotyczyły zniszczonych i brudnych ścian w pomieszczeniach produkcyjnych oraz złego stanu technicznego urządzeń i sprzętów. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Obowiązki nie zostały wyegzekwowane, gdyż

¹⁰ Pismo znak HŻ.4011.1.7.2016 z 15 kwietnia 2016 r., pismo znak HŻ.4011.1.1.2016 z 9 lutego 2016 r.

obiekt został zlikwidowany, a pomieszczenia kuchni przeznaczono na blok operacyjny w szpitalu w Ostródzie. W pozostałych kontrolowanych obszarach nie stwierdzono nieprawidłowości.

- Dwie kontrole przeprowadzone w 2017 r., tj. dotycząca dystrybucji posiłków dla pacjentów w szpitalu w Ostródzie przez firmę cateringową „Gusto” oraz warunków produkcji tej firmy, nie stwierdzając nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str.139-252)

1.9. W trakcie kontroli w obiektach dokonywano jakościowej oceny sposobu układania jadłospisu (przeprowadzono 6 ocen, 3 jadłospisy dotyczące żywienia pacjentów szpitala w Morągu i 3 jadłospisy dotyczące żywienia pacjentów szpitala w Ostródzie).

Jak wyjaśnił PPIS przy ocenie pod uwagę brano takie aspekty, jak dobór produktów (wykorzystanie produktów z wszystkich grup środków spożywczych), urozmaicenie, stosowane techniki kulinarne, właściwe zestawienie kolorystyczne produkowanych posiłków. Zalecenia, sugestie w odniesieniu do ocenianych jadłospisów przekazywano na bieżąco podczas kontroli. Przeprowadzając ocenę wykorzystywano publikację Instytutu Żywności i Żywienia: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza – IŻŻ, Warszawa, 2011 r., zasady racjonalnego żywienia oraz posiadaną wiedzę i doświadczenie pracownika przeprowadzającego kontrolę.

(dowód: akta kontroli str.253)

1.10. W latach 2015, 2016 i do 30.06.2017 r. nie dokonywano kompleksowego badania prób posiłków pod kątem jakości zdrowotnej i wartości kalorycznej. W planach pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na dany rok kalendarzowy przekazywanymi przez WSSE w Olsztynie do realizacji dla PSSE w Ostródzie nie były planowane badania prób posiłków.

Jak wyjaśnił PPIS, w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych lub o uchybieniach w zakładzie zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka dopuszczone jest nieplanowane pobieranie próbek żywności oraz próbek sanitarnych. W latach poprzednich, jak również w latach objętych niniejszą kontrolą NIK, nie odnotowano w Stacji zgłoszeń dotyczących jakości zdrowotnej i wartości kalorycznej posiłków, nie zaistniały zatem przesłanki do pobierania takich próbek.

(dowód: akta kontroli str.254)

Uwagi dotyczące
badanej działalności

NIK zwraca uwagę, że brak w szpitalach kompleksowych badań próbek posiłków i produktów żywnościowych pod kątem jakościowym i wartościowym nie pozwala ocenić, czy żywienie pacjentów w szpitalach jest właściwe.

Opis stanu
faktycznego

1.11. Stacja nie wydawała rekomendacji ani zaleceń dotyczących żywienia pacjentów w szpitalach. Jak wyjaśnił PPIS sposób planowania wyżywienia pacjentów w szpitalach w latach 2015, 2016 i do 30.06.2017 r. oceniono jako poprawny. W trakcie kontroli na bieżąco omawiano oceniane jadłospisy z osobami odpowiedzialnymi za żywienie. Informację przekazywano też Dyrektorom/Prezesom szpitali podczas omawiania wyników kontroli.

dowód: akta kontroli str.255)

1.12. W kontrolowanym okresie do PSSE nie wpłynęły wnioski o podjęcie interwencji w Szpitalach z uwagi na niewłaściwe warunki produkcji lub złą jakość posiłków.

(dowód: akta kontroli str.256)

1.13. W kontrolowanym okresie nie były zgłaszane przypadki zatruc pokarmowych w szpitalach znajdujących się na terenie objętym właściwością Stacji

(dowód: akta kontroli str.257)

1.14. W latach 2015-2017 (I półrocze), nie wpłynęły skargi dotyczące żywienia w szpitalach.

(dowód: akta kontroli str.258)

1.15. W analizowanym okresie Stacja nie prowadziła wspólnych kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywienia pacjentów w szpitalach z innymi instytucjami i służbami kontrolnymi. Natomiast w 2016 r. PSSE przekazywała Państwowej Inspekcji Handlowej informacje dotyczące liczby i wyników kontroli przeprowadzonych w szpitalach w 2015 r.

(dowód: akta kontroli str.128-138, 259)

1.16. W kontrolowanym okresie, na terenie właściwości PSSE nie stwierdzono przypadków podawania pacjentom szpitali żywności będącej przedmiotem powiadomień alarmowych w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i nieżywnościowych RASFF.

(dowód: akta kontroli str.260)

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 NIK 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 Olsztynie.

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK proszę o poinformowanie Najwyższej Izby Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykorzystania uwagi.

W przypadku wniesienia zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, termin przedstawienia informacji liczy się od dnia otrzymania uchwały o oddaleniu zastrzeżeń w całości lub zmienionego wystąpienia pokontrolnego.

Olsztyn, dnia 15 września 2017 r.

Kontroler
Wojciech Dąbrowski
Specjalista kontroli państwowej

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Olsztynie
Dyrektor
Andrzej Żyśk