

### **Inspekcja sanitarna i inspekcja handlowa skontrolowały posiłki w szpitalach**

Nieprawidłowo skomponowane jadłospisy czy niespełnianie wymagań sanitarnych – to wyniki kontroli szpitali i firm dostarczających posiłki do nich. Inspekcja Handlowa i Państwowa Inspekcja Sanitarna wspólnie sprawdzili jakie posiłki są podawane pacjentom.

W połowie roku Państwowa Inspekcja sanitarna sprawdziła żywność w 284 szpitalach, które samodzielnie przygotowują pacjentom posiłki.

Równolegle Inspekcja Handlowa, na zlecenie UOKiK, zbadała 99 firm cateringowych produkujących i dostarczających gotowe posiłki do 234 szpitali.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły niespełniania wymagań higieniczno-sanitarnych oraz niezgodności w zakresie żywienia pacjentów.

### **Informacja prasowa**

W połowie 2016 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wraz z organami Inspekcji Handlowej przeprowadziły skoordynowane działania kontrolne w podmiotach leczniczych, pod kątem warunków sanitarnych oraz jakości żywienia. Współpraca pomiędzy organami została nawiązana na każdym szczeblu właściwych jednostek obu Inspekcji – na podstawie obowiązującego 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.

**Wg danych państwowych inspektorów sanitarnych w Polsce 359 szpitali prowadzi żywienie zbiorowe we własnym zakresie, a 657 szpitali w żywieniu pacjentów korzysta z firm cateringowych.**

W ramach ww. skoordynowanych działań, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadziły urzędowe kontrole żywności w 284 szpitalach, które zapewniają żywienie pacjentów we własnym zakresie. Podczas kontroli organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej skontrolowały spełnianie wymagań higieniczno-sanitarnych w blokach żywienia, oceniły jadłospisy i żywienie pacjentów oraz dostęp pacjentów do informacji dotyczących żywności.

W trakcie kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- 1) niespełniania wymagań higieniczno-sanitarnych oraz
- 2) uchybień w zakresie żywienia pacjentów.

Do najczęściej powtarzających się niezgodności w zakresie wymagań

higieniczno-sanitarnych należały:

- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń bloku żywienia, wyposażenia oraz urządzeń,
- niedostosowanie dokumentacji z zakresu GHP/GMP do stanu faktycznego lub nieprzestrzeganie zapisów instrukcji GHP/GMP,
- przechowywanie żywności po terminie przydatności do spożycia,
- brak segregacji produktów w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe przechowywanie żywności,
- nieprawidłowy transport oraz wydawanie posiłków pacjentom.

Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów należały:

- nieprawidłowo skomponowane jadłospisy (mało urozmaicone śniadania i kolacje - w większości bez dodatku warzyw/owoców; mały udział produktów będących źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego; zbyt wysoka podaż produktów o niskiej wartości odżywczej i wysokiej zawartości tłuszczu - np. parówki, salceson, mortadela, wątrobianka, pasztety, sery topione; niewielki udział ryb; zbyt mała podaż mleka i produktów mlecznych oraz kasz i pieczywa razowego),
- zbyt niska temperatura potraw serwowanych na gorąco,
- brak dostępnych informacji dla pacjentów o składzie produktów i o substancjach lub produktach powodujących nietolerancje lub reakcje alergiczne,
- nieprawidłowości dotyczące całodziennych racji żywieniowych stwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych (np. zaniżona wartość energetyczna, nieprawidłowy rozkład energii na poszczególne posiłki, zawyżona zawartość soli).

W wyniku kontroli stwierdzono również, że w większości szpitali osoby opracowujące jadłospisy mają odpowiednie wykształcenie z zakresu dietetyki i żywienia człowieka a pacjenci mają możliwość wypowiedzenia się na temat żywienia przez wypełnienie anonimowej „ankiety satysfakcji pacjenta”. W większości szpitali opracowane jadłospisy są wywieszane do wiadomości pacjentów na tablicach informacyjnych, a w niektórych - podejmowane są działania w celu informowania pacjentów o założeniach stosowanej przez nich diety (broszury, konsultacje). Uwagi zamieszczone w ankietach są w miarę możliwości uwzględniane w prowadzonym żywieniu.

Każdorazowo po skończonej kontroli protokoły z kontroli sanitarnych były przekazywane dyrektorom szpitali. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących warunków sanitarno-higienicznych, w których przygotowywano i wydawano posiłki, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawały zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne obligujące do podjęcia działań naprawczych. W związku z tymi nieprawidłowościami, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały 45 decyzji nakazujących usunięcie ww. uchybień oraz nałożyły 8 grzywien w drodze mandatów karnych, zgodnie z art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej kierowały do dyrektorów szpitali pisma z uwagami oraz zaleceniami dotyczącymi stosowania zasad racjonalnego żywienia, właściwego doboru produktów do przygotowywania posiłków oraz wyeliminowania błędów żywieniowych.

W trakcie kontroli kierujący placówkami niejednokrotnie podkreślali, że problemy z jakością posiłków to efekt niskiej stawki żywieniowej i niewystarczających nakładów finansowych na wyżywienie. Należy zauważyć, że poprawa jakości żywienia w szpitalach poprzez realizację zaleceń pokontrolnych ma charakter dobrowolny, gdyż obszar ten nie jest uregulowany prawnie.

[Informacja prasowa UOKIK](#)