

Jedzenie w szpitalach jest złe, ale regularne kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej powinny to poprawić - zapewnia Ministerstwo Zdrowia.

Rzecznik Praw Obywatelskich otrzymał odpowiedź na swe wystąpienie w sprawie niewłaściwego wyżywienia w szpitalach.

8 maja 2018 r. Adam Bodnar zwrócił się bowiem do Ministra Zdrowia o systemowe rozwiązanie kwestii wyżywienia w szpitalach. Główne zastrzeżenia dotyczyły jakości i wielkości porcji, braku urozmaicenia posiłków, ich nieadekwatności do stanu zdrowia oraz niewłaściwych wartości odżywczych, zbyt małej częstotliwości.

W piśmie do ministra Łukasza Szumowskiego rzecznik wskazywał, że szpitale ograniczają wysokość stawek żywieniowych z przyczyn ekonomicznych, ale oszczędności nie można szukać kosztem jedzenia.

Dziś przepisy nie określają norm żywieniowych pacjentów, jakości produktów, zasad kontroli usług żywienia szpitalnego, czy zasad zatrudniania dietetyków. Rzecznik zwracał uwagę, że od 2006 r. (od wejścia w życie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia), Minister Zdrowia nie skorzystał z możliwości uregulowania swym rozporządzeniem wymagań zbiorowego żywienia w szpitalach.

W tej kwestii RPO już wcześniej występował do poprzednich ministrów zdrowia. Wskazywał m.in. na lukę prawną w ustawie o działalności leczniczej. Dziś dla szpitali nie wynika z niej obowiązek zapewnienia pacjentom pomieszczeń i wyżywienia odpowiednich do stanu zdrowia. Obowiązuje to zaś w przypadku całodobowych świadczeń zdrowotnych innych niż szpitalne, udzielanych w zakładzie opiekuńczo-leczniczym lub zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym.

- Mimo że przepisy nie regulują szczegółowo standardów żywienia w szpitalach, podmioty lecznicze zobowiązane są do opracowania i stosowania norm żywieniowych z uwzględnieniem odpowiedniej wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, stosownie do stanu zdrowia pacjentów - napisał wiceminister zdrowia Zbigniew Król w odpowiedzi dla RPO z 1 sierpnia 2018 r.

Podkreślił, że szpital - w ramach umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia - zobowiązany jest zapewnić pacjentom wyżywienie odpowiednie do wieku i stanu zdrowia. Sposób zaopatrywania się w wyżywienie należy do świadczeniodawcy. Jakość i ilość posiłków oraz warunki transportu powinny być sprawdzane w ramach audytów przez osoby wyznaczone przez dyrektorów szpitali - jak również przez NFZ, w ramach kontroli udzielanych świadczeń opieki zdrowotnej. Skargi dotyczące nieprawidłowości w realizacji umowy w zakresie wyżywienia należy kierować bezpośrednio do NFZ.

Odnosząc się sprawy wydania rozporządzenia określającego wymagania żywienia zbiorowego w szpitalach, Zbigniew Król wskazał, że ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie zobowiązuje Ministra Zdrowia do wydania takiego rozporządzenia - daje mu wyłącznie taką możliwość. Żaden kraj Unii Europejskiej nie uregulował prawnie diet szpitalnych, które powinny być ściśle zindywidualizowane. Według wiceministra taką możliwość w ustawie zawarto na wypadek, gdyby należało dostosować prawo krajowe do przepisów UE.

Zbigniew Król przypomniał, że Państwowa Inspekcja Sanitarna kontroluje m.in. warunki żywienia zbiorowego. Korzystanie przez szpitale z usług firm cateringowych wiąże się z koniecznością uwzględnienia szczegółowych wymagań dotyczących posiłków w umowach z tymi firmami - pod

Kontrole inspekcji sanitarnej powinny poprawić wyżywienie w szpitalach

Kategoria: Polityka Zdrowotna

Opublikowano: piątek, 24, sierpień 2018 09:36

Sylwia Cyrankiewicz-Gortyńska

Odsłony: 851

rygorem stosowania kar umownych lub wypowiedzenia umowy. Jakość i ilość dostarczanej żywności, a także warunki transportu, powinny być sprawdzane przez przedstawicieli jednostki zamawiającej.

Wzmógł nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi oraz jakością żywienia pacjentów w szpitalach prowadzony jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej od 2016 r. - napisał wiceminister. Kontrole obejmowały m.in. żywienie pacjentów, bezpieczeństwo żywności, warunki jej produkcji i dystrybucji, stan higieny pracowników mających kontakt z żywnością.

Kontrole objęły szpitale same prowadzące żywienie zbiorowe oraz te korzystające z firm cateringowych. Podczas kontroli oraz w wystąpieniach pokontrolnych do dyrektorów szpitali oraz przedsiębiorców odpowiedzialnych za stwierdzone nieprawidłowości, organy Inspekcji przekazywały uwagi dotyczące stosowania zasad racjonalnego żywienia pacjentów, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Podkreślano konieczność prowadzenia kontroli wewnętrznej w szpitalu zarówno w zakresie bezpieczeństwa posiłków, jak i prawidłowego żywienia, które powinno być dostosowane do stanu zdrowia pacjenta oraz wspomagać proces leczenia i rekonwalescencji.

W przypadku stwierdzenia niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmują odpowiednie działania (nakładają mandaty, wydają zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne), mające na celu wyeliminowanie nieprawidłowości. Działania kontrolne w tym zakresie będą kontynuowane w kolejnych latach, co powinno wpłynąć na poprawę jakości żywienia pacjentów w szpitalach – zapewnił wiceminister zdrowia.

Źródło: www.rpo.gov.pl