



**Direcția de Sănătate Publică
Județul NEAMȚ**

Inspecția Sanitară de Stat NEAMȚ

Bdul. Dacia, nr. 4A
Piatra-Neamț, 610019
Telefon: +0233 234 441
Fax: +0233 213 874
email: dcsont@sant.ro

Nr. 5146/8.04.2020.
Catre: Instituția Prefectului Municipiul Piatra Neamț
Str. Alexandru cel Bun nr.27.
Referitor la: Acțiune de control bloc alimentar Spitalul de Urgenta Piatra Neamț.

Referitor la adresa instituției dumneavoastra nr.5459/6.04.2020 inaintata la Directia de Sanatate Publica Neamt, inregistrata cu nr.5146/6.04.2020, privind acțiunea de control la blocul alimentar din Spitalul de Urgenta Piatra Neamț ,va inaintam raportul final intocmit de comisia mixta constituita.

DIRECTOR EXECUTIV ,
Av.RADU EUGEN FIRASTRAU



Intocmit Insp. H Bargaeanu

Către,
INSTITUȚIA PREFECTULUI-JUDEȚUL NEAMȚ

RAPORT
privind acțiunea de control desfășurată la Spitalul Județean de Urgență Piatra Neamț

Având în vedere Ordinul Instituției Prefectului –Județul Neamț nr. 163/06.04.2020, prin care se constituie Comisia mixtă de verificare a condițiilor de asigurare a hranei pentru pacienții internați la SJU Piatra Neamț –Spital COVID 19, echipa mixtă de verificare, constituită din: Pașcau Nicoleta –Instituția Prefectului, Bârgăoanu Haralambie –DSP Neamț, Michiușca Elena –CJPC Neamț, Grecu Luminița –DSVSA Neamț,

CONSTATĂ:

-La verificările efectuate în zilele de 06 și 07.04.2020 la blocul alimentar și magaziiile de alimente aparținând Spitalului Județean de Urgență Piatra Neamț s-au întocmit Procesele verbale nr. 2390/06.04.2020 și nr.2391/07.04.2020, cât și Procesul Verbal de Constatare și Sancționare a Contravenției seria NT nr.26/06.04.2020.
-Blocul alimentar este înregistrat sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor conform Ordinului nr 111/2008 cu nr.VA 761/03.03.2016.

Structura funcțională -Regulament nr.852/2004/CE:

- Blocul alimentar este amplasat la demisolul corpului de clădire, sub pavilionul chirurgical, iar magazia de alimente este situată într-o incintă veche separată. Transportul alimentelor între cele două clădiri se realizează cu mașini interne.
- Clădirile sunt vechi, cu un grad mare de uzură, dar au fost zugrăvite și igienizate în urmă cu aproximativ 2 ani.
- Circuitele sunt adaptate în mare măsură la cerințele actuale și sunt parțial conforme.
- În toate incintele se constată prezenta conductelor de apă și de agent termic, care nu sunt agreate în spațiile alimentare.
- În 3 din spațiile blocului alimentar: cameră păstrare probe și alimente zi, cameră carne , spălător vase, plafonul prezintă, în unele colțuri, degradare, exfoliere, infiltrații.
- În interiorul magaziei mai sunt uși de lemn și ferestre de lemn -greu de igienizat și dezinfectat.
- În toate incintele și spațiile mai sunt prezente obiecte de mobilier din lemn uzate fizic și moral (rafturi lemn, scaune cu tapiserie).
- La momentul controlului, spațiile erau curate, igienizate, curățenia curentă fiind efectuată corespunzător; erau asigurate substanțe de curățenie și dezinfecție.

Dotarea cu utilaje și ustensile:

- Echipamentele, ustensile și utilajele specifice bucătăriei sunt parțial corespunzătoare; sunt și obiecte recent achiziționate: mese inox, marmite inox, robot cartofi, mixer vertical inox, plită de gătit, dar mai există și utilaje care prezintă rugină, uzate, degradate, care vor fi de îndată scoase din utilizare (tocător carne și toator -robot legume). În conformitate cu controlul microbiologic al suprafețelor din 17.03.2020, la punctul 13 –robot

zarzavat, s-a identificat Pseudomonas spp, celelalte 15 teste de sanitație fiind corespunzătoare.

-Unitatea este dotată cu echipamente frigorifice multiple, marcate și separate pe grupe de produse. --La unele spații frigorifice, de la depozitul de zi, lipsesc monitorizările temperaturii interioare.

-Ventilația este insuficientă; hotele nu acoperă în totalitate volumul de abur rezultat în urma preparării alimentelor.

Alimentația pacienților:

-Alimentele –materii prime provin din surse autorizate/ înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor.

-Toate produsele sunt în cadrul termenului de valabilitate prevăzut și etichetate corespunzător.

-Au fost verificate meniurile acordate bolnavilor, pentru perioada 02-07.04.2020, și s-a constatat că sunt 10 variante de meniu întocmite de nutriționist, având la bază solicitările primite din secții, în funcție de patologia bolnavilor.

-Servirea preparatelor culinare pentru bolnavi se realizează în caserole și tacâmuri de unică folosință.

-Transportul pe secții se realizează cu cărucioare din inox. Pentru celelalte corpuri de clădire, din afara blocului alimentar, s-a achiziționat mașină de transport alimente electrică.

Starea de sănătate și instruire a personalului –HG nr. 355/2007:

-Personalul a făcut dovada controlului medical periodic, cât și dovada absolvirii cursurilor Noțiuni elementare de igienă –conform Ordinului MS nr.1225/2003.

Potabilitate apă –Legea nr.458/2002:

-Unitatea are întocmit Planul de monitorizare pentru anul 2020, iar ultimele determinări sunt corespunzătoare -conform Raportului de încercări nr.1342/02.12.2019.

Recomandări și măsuri:

-În termen de 5 zile, conducerea unității spitalicești va prezenta la DSP Neamț Planul de remediere a neconformităților constatate și menționate în procesele verbale întocmite, pentru blocul alimentar și magaziile aferente SJU Piatra Neamț.

-Pentru neconformitățile constatate s-a aplicat o sancțiune contravențională -conform HG nr.857/2011, art.42, lit.i, în valoare de 1600 lei.

Redactat în 4 exemplare, astăzi -07.04.2020

Comisia

Bârgăoanu Haralambie –DSP Neamț,

Michiușca Elena –CJPC Neamț,

Greco Luminița –DSVSA Neamț.