

Domnului Boris GÎLCA,
doctor în științe medicale, conferențiar universitar,
șef al Direcției generale asistență medicală
și socială a Consiliului municipal Chișinău

RAPORT

16.03.2023

mun. Chișinău

**Privind rezultatele anchetei de serviciu la Spitalul Clinic Municipal
„Gheorghe Paladi” inițiate în baza Ordinului nr. 110-b din 09.03.2023
a Direcției generale asistență medicală și socială**

În temeiul Ordinului Direcției generale asistență medicală și socială (DGAMS) a Consiliului Municipal Chișinău nr. 110-b din 09.03.2023, privind efectuarea anchetei de serviciu, cu scopul examinării calității alimentației pacienților în cadrul Instituției Medico-Sanitare Publice Spitalul Clinic Municipal (IMSP SCM) „Gheorghe Paladi”, în urma postărilor pe rețelele de socializare a fost instituit grupul de lucru pentru verificarea autenticității informațiilor distribuite, în următoarea componență:

1. [redacted], președinte, șef interimar, direcția juridică DGAMS;
2. [redacted], secretar, specialist principal, direcția juridică DGAMS (fără drept de vot);
3. [redacted], șef direcția sănătate, DGAMS;
4. [redacted], specialist principal, direcția resurse umane DGAMS;
5. [redacted], specialist principal, direcția sănătate DGAMS;
6. [redacted], economist principal, direcția economico-financiară DGAMS.

Ancheta Comisiei DGAMS a fost efectuată cu informarea [redacted], atribuită cu responsabilități de director interimar al IMSP SCM „Gheorghe Paladi”, la fel, a reprezentanților din cadrul administrației, secției resurse umane, contabilității și blocului alimentar.

Activitatea comisiei s-a desfășurat în perioada 10-14 martie 2023, fiind inspectate la fața locului încăperile blocului alimentar, analizate produsele și probele alimentare, examinate documentele și contractele de achiziții, Nota informativă a [redacted] atribuită cu responsabilități de director-interimar, Nota informativă privind activitatea blocului alimentar al IMSP SCM „Gh. Paladi” al

asistentei medicale principale [redacted] și vicedirectorului medical [redacted]. Notele informative privind alimentația pacienților în IMSP SCM „Gh. Paladi” ale asistentelor dieticiene [redacted] și [redacted], precum și interviuarea personalului angajat și a pacienților internate în cadrul spitalului.

Astfel, mai jos sunt prezentate în mod compartimentat raportul sumar pe marginea anchetei de serviciu:

I. Referitor la postarea de pe rețeaua de socializare Facebook a pacientei [redacted] și comentariile de referință, pe aceeași rețea socială, a doamnei ministru Ala Nemerenco:

Pacienta Perciun Irina a fost internată în cadrul IMSP SCM „Gheorghe Paladi” la [redacted] fiind externată ulterior la domiciliu, cu copilul nou-născut, la [redacted].

S-a constatat că pe adresa IMSP SCM „Gheorghe Paladi” din partea dnei [redacted] nu au fost înregistrate careva plângeri / neconformități în timpul spitalizării sau în perioada imediată post-spitalizare referitor la calitatea alimentației în spital (plângerea pe calitatea alimentării în spital a parvenit la cca 3 luni după externare).

De asemenea, nu au fost înregistrate nici alte plângeri din partea altor pacienți referitor la calitatea alimentației.

Conform celor relatate de către medicul epidemiolog al instituției, care este responsabil de regimul sanitaro-epidemic în blocul alimentar și în întreaga instituție, nu există cazuri de intoxicații alimentare, alte probleme sau plângeri pe calitatea alimentației pacienților în perioada de referință. Produsele alimentare care sunt oferite pacienților sunt verificate de persoanele responsabile, după normativele stabilite pentru ca acestea să fie conforme și calitative.

II. Organizarea alimentației pacienților

Alimentația pacienților în IMSP SCM „Gheorghe Paladi” este organizată în conformitate cu actele normative naționale de bază și ordinele interne elaborate, respectiv:

- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 238 din 31.07.2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților în instituțiile medico-sanitare spitalicești”;
- Hotărârea de Guvern nr. 1209 din 08.11.2007 ”Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică”;

- Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1092 din 07.10.2013 „Cu privire la aprobarea normelor naturale de bază de asigurare cu produse alimentare a pacienților din instituțiile medico-sanitare”;
- Ordinul nr. 121 a IMSP SCM nr. 1 din 12.11.2013 „Cu privire la implementarea normelor naturale de bază de asigurare cu produse alimentare a pacienților în cadrul spitalului”;
- Ordinul IMSP SCM nr. 117 din 02.11.2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților în cadrul IMSP SCM nr. 1”.

Asigurarea cu produse alimentare este organizată în baza contractelor încheiate de către conducerea IMSP SCM „Gheorghe Paladi” cu furnizorii, ultimii fiind obligați să asigure transportarea produselor alimentare la depozitul blocului alimentar al instituției. Mesele dietice se pregătesc conform informației despre prezența pacienților pentru alimentație către ora 9:00 a zilei curente în instituție / secție (conform formularului nr. 4, 5), meniului-cerere (formularul nr. 9) inclusiv meniul-model pe 7 zile (formularul nr. 7) și fișei de repartiție aprobată prin Ordinul Ministerului Sănătății nr. 238 din 31.07.2009.

Conform notelor informative sus-menționate, magazionera în prezența bucătarului, conform facturii-cerere distribuie de la depozit spre blocul alimentar cantitatea produselor necesare pentru prepararea bucatelor alimentare. Produsele sunt verificate prin eligibilitatea respectării regulilor de păstrare și a calității produselor alimentare (termen de valabilitate, miros, aspect etc.) conform actelor normative.

Asistenta-dieteticiană, în comun cu bucătarul, alcătuiesc meniul de repartiție care este aprobat de vicedirectorul instituției. Pentru aprecierea zilnică a cantității necesare de produse alimentare este verificată informația despre numărul pacienților conform fișelor medicale din secții și instituție. Medicul de gardă, în corespundere cu simptomele bolii pacientului, atribuie dieta corespunzătoare pentru alimentare.

Conform cerințelor actelor normative, în cadrul spitalului, meniul necesită a fi semnat de către asistenta medicală-dieteticiană, de contabil și vizat de vicedirectorul medical, fapt ce nu se respectă: Comisia a constatat lipsa semnăturii contabilului (copia meniurilor în anexă).

Fișele tehnologice a bucatelor preparate prezente în blocul alimentar, la momentul evaluării, erau semnate de bucătar și asistenta medicală-dieteticiană vizate de către vicedirectorul medical al instituției (la fel lipsea semnătura contabilului). Meniul model este întocmit săptămânal pe 7 zile. Meniul de repartiție este semnat de către

asistenta-dieteticiană și vizat de către vicedirector (lipsește semnătura contabilului).

III. Blocul alimentar

Blocul alimentar al SCM „Gheorghe Paladi” este amplasat într-o clădire separată, cu un singur nivel, construit după proiect tipizat sovietic, dispune de căi de acces pavate (asfaltate), este racordat la sistemele centralizate de apeduct, canalizare și termoficare. Teritoriul adiacent al blocului alimentar, la momentul evaluării, era salubritat și menținut în stare sanitară satisfăcătoare. Surse de poluare, mirosuri neplăcute sau de agenți contaminanți în vecinătatea imediată nu au fost depistate.

Blocul alimentar dispune de rampă pentru descărcare/recepționare a materiei prime distribuită de către furnizori, secție pentru prepararea termică a bucatelor, secție termică, secție de prelucrare a legumelor, secție pentru prelucrarea cărnii și peștelui, secție de preparare a gustărilor/bucatelor reci, vestiar cu cameră de baie, încăperi auxiliare tehnice și bloc sanitar.

Depozitul este alcătuit din 6 încăperi dotate cu: i) 2 camere frigorifice (pentru legume și pentru carne), dar lipsește cameră frigorifică pentru păstrarea separată a peștelui congelat; ii) un congelator pentru păstrarea untului; iii) un frigider dublu pentru lactate, salam, cașcaval, ouă.

Secția pentru prepararea termică a bucatelor este dotată cu următorul utilaj tehnologic: i) 2 plite electrice cu câte 4 marmite; ii) 2 tigăi electrice; iii) una rolă electrică; iv) 3 cazane pentru fiert (felul I / felul II / compot / apă fierbinte).

Secția termică este dotată cu 2 plite electrice cu câte 4 marmite (nefuncționale); două tigăi electrice (din care una este nefuncțională).

Secția de prelucrare a legumelor este dotată cu 2 mașini de curățat cartofi și una mașină de tocat legume.

Secția pentru prelucrarea cărnii și peștelui este dotată cu frigider și mașină de tocat.

Secția de preparare a gustărilor/bucatelor reci este dotată cu un frigider, unde erau păstrate la momentul evaluării lactate și separat - ouă (păstrare de neconformitate - nu se permite în secția respectivă) și un frigider pentru probele zilnice.

Vestiarul (cu cameră de baie) este dotat cu mobilier de bază, 2 birouri (pentru șeful blocului alimentar și asistenta-dieticiană).

Toate secțiile menționate supra sunt dotate cu mobilier tehnologic marcat corespunzător (mese pentru tranșare, chiuvete asigurate cu apă caldă și rece pentru prelucrarea/spălarea materiei prime) și ustensile necesare.

S-a documentat uzura și termenul depășit a unor ustensile din blocul alimentar, dar și starea evident deteriorată ale acestora, care solicită înlocuire imediată.

De asemenea, unele utilaje din blocul alimentar sunt afectate intensiv de coroziune, iar sistemul de ventilare este deteriorat, fapt inadmisibil conform Regulamentului sanitar în vigoare aprobat prin HG nr.1209 din 08.11.2007 (ex. în secția de legume sunt afectate de coroziune mașina de curățat cartofi, frigiderul și stelajul - fotografii documentate în anexă).

În spațiile de manipulare a produselor alimentare suprafețele pardoselii și pereților (până la h de 1,80 m) sunt executați din materiale impermeabile pentru apă, neabsorbante, lavabile, nealunecoase, ușor de spălat și dezinfectat. Totodată, este necesar de menționat că sunt prezente deteriorări vizibile a teracotei (care necesită a fi înlocuită deoarece prezintă o sursă de contaminare microbiană permanentă a produselor culinare finite).

De menționat că reparații capitale ale blocului alimentar nu s-au efectuat mai mult de 10 ani.

IV. Iluminatul și sistemul de ventilație

Spațiile unității alimentare sunt asigurate cu iluminare naturală și artificială prin intermediul ferestrelor și lămpilor luminescente. Lămpile de iluminare suspendate sunt protejate cu plafoane pentru a preveni contaminarea produselor culinare în caz de spargere.

Sistemul de ventilație este de tip mecanic (natural) flux-reflux, există în toate încăperile blocului alimentar, inclusiv la depozit, dar asemenea sistem de ventilare este insuficient. Deasupra instalațiilor de prelucrare și procesare termică a bucatelor sunt instalate dispozitive (umbrele) pentru înlăturarea eficientă a aburilor și vaporilor, inclusiv și prin oberlihturi.

V. Materia primă recepționată pentru pregătirea bucatelor culinare

La momentul inspectării, în depozit erau stocate următoarele produse alimentare ambalate: fulgi de ovăz, orez, crupe de mei, arpacaș de grâu, linte, paste făinoase, sare iodată, zahăr, mazăre uscată șlefuită, arpacaș de orz, crupe de griș, ulei vegetal rafinat, sucuri "Naturalis", ouă, salam, crenvurști, unt, cașcaval, lapte, smântână, pâine, carne de bovină congelată, pește congelat, carne de găină congelată, legume (cartofi, ceapă, sfeclă roșie, varză), mere, fructe uscate ambalate, mazăre conservată, magiun conservat, covrigei uscați (în saci), pesmeți, ceai, acid acetic ș.a..

Au fost inspectate toate produsele agroalimentare și animaliere primite ca materie primă privind termenul de valabilitate și însoțirea lor cu documente de conformitate a calității: s-a constatat că toată marfa era însoțită de documente de proveniență și calitate. Produse cu termen de valabilitate expirat nu s-au depistat, cu excepția a 14 sticle (0,5 l) de acid acetic alimentar cu data fabricării 02.02.2022 și expirării 02.02.2023 (din spusele angajatelor din blocul alimentar aceste produse sunt utilizate în scopuri tehnice la prelucrarea utilajului și suprafețelor de lucru).

Totuși, Comisia a documentat abateri de la regulile sanitare prescrise: nu toată marfa se păstra pe suporturi sau stelaje, iar marfa păstrată pe suporturi era amplasată fără a se respecta distanța de la perete - distanță necesară pentru ventilația naturală permanentă a produselor depozitate și, respectiv, pentru efectuarea măsurilor profilactice de igienizare, dezinfecție și deratizare (fotografii de documentare anexate).

Producția perisabilă (salamurile, cașcavalul, lactatele, ouăle, carnea și peștele congelat), de asemenea, erau însoțite de certificate veterinare de calitate și se păstrau în instalațiile frigorifice, la temperaturi corespunzătoare în secții separate, cu respectarea vecinătății prescrise pentru produsele alimentare. La fel, nu au fost documentate produse cu termen expirat.

VI. Prepararea produselor culinare

Procesul de preparare a produselor culinare asigură desfășurarea fluxului într-un singur sens și se evită încrucișările între fazele insalubre și salubre. Prepararea produselor culinare (tratate termic cât și produsele culinare reci) este efectuată în conformitate cu fișele tehnologice aprobate prin ordinul Ministerului Sănătății nr. 238 din 31.06.2009, formularul nr. 10-diet, întocmite de bucătarul-șef și asistenta medicală-dieticiană cu calcularea valorii nutritive și calorice a bucatelor. Meniul zilnic este aprobat de vicedirectorul medical al SCM "Gheorghe Paladi".

Alimentația dietetică se efectuează de 4 ori/zi, iar bucatele sunt pregătite în baza a 15 mese dietetice standardizate. După prepararea bucatelor culinare finite, asistenta medicală-dieteticiană și bucătarul-șef efectuează obligatoriu degustarea lor. Probele bucatelor pregătite se prelevă zilnic și se păstrează în frigider la temperatura $+4/+8^{\circ}\text{C}$ pe o perioadă de 72 ore, conform cerințelor HG nr. 1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică” cu înscrierea rezultatelor în registrul de rebutare, contrasemnat de vicedirectorul spitalului.

În procesul degustării (triajului sau rebutării) bucatelor se verifică, corespunderea meniului de repartiție și dietelor prescrise, se apreciază proprietățile organoleptice (aspectul, culoarea, mirosul, consistența, gustul etc.), gradul de pregătire, se determină temperatura și greutatea reală a bucatelor gata pentru consum:

- 1) volumul felului întâi (în baza datelor de volumul al cazanului marcat pe partea externă și cantitatea de porții comandate);
- 2) greutatea reală a unei porții de felul doi (de terci, budincă etc.), se constată prin determinarea masei în întregime, excluzând masa vasului, fiind împărțită la numărul de porții comandate.

Pentru eliberarea cantității calculate de către contabilitate, blocul alimentar dispune de cântar.

Astfel, în datele 10.03.2023-13.03.2023, în timpul evaluării activității blocului alimentar, s-a constatat că eliberarea bucatelor s-a efectuat conform meniului aprobat pentru zilele respective.

Produsele finite se eliberează centralizat de la blocul alimentar, conform graficului de distribuire și meniului zilnic de către bufetieră. Bucatele finite sunt distribuite în secții în recipiente disponibile marcate cu indicarea dietei specifice.

În cadrul SCM "Gheorghe Paladi" sunt 18 sufragerii (în secții) care asigură alimentația pacienților care poate varia ca număr între 450-500 persoane.

Vasele pentru transportarea bucatelor sunt atribuite pentru felul I, felul II, pentru carne/pește, sos, compot. De menționat că vasele sunt marcate respectiv, sunt curate și dețin capac sau cu închidere etanș (bidoane).

Totuși, vasele folosite la transportarea bucatelor finite sunt neconforme regulilor în acest scop. S-a constatat că în calitate de vase pentru transportarea bucatelor și

distribuirea acestora în secții servesc căldările emailate cu capac, bidoane și unele cratițe neconforme, fapt inadmisibil în baza Regulamentului sanitar în vigoare.

Vasele pentru distribuirea bucatelor pregătite (60 bidoane cu volumul de 20 litri și 10 unități cu volum de 10 litri) a fost procurate în anul 2020 și repartizate secțiilor pentru asigurarea transportării alimentației (pentru felul I și II).

Comisia menționează că în adresa administrației, pe parcurs (în anii 2020-2022) au parvenit mai multe solicitări din secții pentru achiziții suplimentare de vase de conformitate și inventar tehnic, însă administrația nu a efectuat procurările necesare sub pretextul lipsei banilor și a situației financiare precare.

La fel, Comisia menționează că instituția medicală nu dispune de utilaje specializate sau transport atribuit pentru transportarea bucatelor finite către secțiile din spital. În fapt, bucatele de la blocul alimentar în secții se efectuează manual sau uneori se utilizează neautorizat o ambulanță veche din dotare, neamenajată conform destinației.

VII. Organizarea colectării deșeurilor

Deșeurile din spațiile de preparare a produselor alimentare sunt colectate în saci de unică folosință, rezistenți la scurgere sau în recipient reutilizabile, închise etanș sau în vase cu capac marcate corespunzător. Aceste deșeuri sunt scoase din zona de lucru pe măsura umplerii vaselor pentru deșeuri sau după fiecare schimb și sunt plasate / depozitate în lăzi de gunoi cu copertină.

Cutiile din carton și ambalajele sunt colectate separat pentru reciclare.

Evacuarea deșeurilor solide și lichide de pe teritoriul spitalului are loc înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere, conform graficului și contractului cu Regia „Autosalubritate” Chișinău.

VIII. Igiena încăperilor de producere și spațiilor auxiliare

Vasele, vesela de bucătărie și ustensilele după fiecare masă sunt supuse spălării minuțioase și dezinfectării, conform cerințelor actelor normative. Uscarea și păstrarea lor are loc pe stelaje speciale prevăzute la spălătoria blocului alimentar. Apa fierbinte este obținută cu ajutorul boilerelor electrice. Cu detergenți și dezinfectanți, admiși pentru utilizare de Ministerul Sănătății, blocul alimentar este asigurat suficient.

După distribuirea bucatelor, odată cu finalizarea zilei de lucru, personalul auxiliar al blocului alimentar efectuează curățirea și igienizarea spațiilor, utilajelor, instalațiilor și ustensilelor folosite în procesul de preparare a bucatelor, cu utilizarea obligatorie a detergenților și dezinfectanților admiși, conform prevederilor prestabilite în HG nr. 1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.

IX. Personalul angajat

În urma cercetării actelor din cadrul secției resurse umane a fost stabilit că, în corespundere cu statele de personal, în blocul alimentar sunt aprobate 14,5 unități de personal, după cum urmează:

- Bucătar-șef - 1 unitate de funcție (vacantă la momentul inspectării) cu salariul 7740 lei;
- bucătar - 4 unități de funcție, cu doar 2 persoane încadrate, cu un salariu de funcție 5040 lei (aceștia cumulează a câte 0,5 unități din funcția vacantă de bucătar-șef);
- lucrători de bucătărie - 6 unități de funcție, cu doar 5 persoane angajate, cu un salariu de funcție de 3840 lei;
- magazioner - 1 unitate (încadrată o persoană), cu salariu de funcție 5040 lei;
- medic-dietician - 0,5 unități de funcție (vacant), cu salariu de funcție 5730;
- asistent medical-dietician - 2 unități de funcție (încadrate 2 persoane), cu salariu de funcție 6980 lei.

Fișa de post a bucatarului-șef include următoarele atribuții de bază:

1. Controlul respectării tehnologiei preparării bucatelor dietetice și utilizarea eficientă a produselor alimentare;
2. Asigurarea corectitudinii păstrării și utilizării rezervei nictemerale de produse alimentare;
3. Participarea de comun cu asistenta medical- dieteticiană la:
 - elaborarea meniului-model pe 7 zile;
 - alcătuirea fișierului bucatelor dietetice;
 - alcătuirea meniului de repartiție zilnică;
 - comanda de produse alimentare (zilnic, lunar, trimestrial) conform meniului-model pe 7 zile;
 - supravegherea păstrării corecte a produselor ușor alterabile;
 - asigurarea și respectarea normelor financiare stabilite în alimentația pacienților;
 - executarea adecvată a măsurilor sanitaro-profilactice și igienice în blocul alimentar.

Fișa de post a asistentei medicale principale în pct. 5 lit. h) prevede responsabilitatea pentru întreprinderea măsurilor operative, inclusiv informarea la timp a administrației în cazul depistării încălcărilor ce pot pune în pericol sănătatea pacienților.

În baza Regulamentului de organizare și funcționare contabilitatea efectuează calculul pentru alimentația pacienților (menu, foi de repartiție).

Conform pct. 7 lit. a) din Regulamentul secției planificare și economie a IMSP SCM "Gheorghe Paladi" una din atribuțiile de bază este planificarea anuală a activității economico-financiare, întocmirea și prezentarea devizului de venituri și cheltuieli, cu calcule și argumentare.

Fișa de post a șefului secției economie și planificare, în pct. 4, prevede următoarele obligațiuni de funcție:

1. Conducerea activității economico-financiare și planice a instituției orientată spre organizarea rațională a activității economico-financiare și utilizarea efectivă a resurselor financiare;
2. Elaborarea planurilor curente și de perspectivă în activitatea economico-financiară a instituției, calculul și argumentarea lor;
3. Participarea la întocmirea planurilor ce țin de utilizarea efectivă a bunurilor inclusiv a produselor alimentare;
4. Pct. 5 lit. d) prevede responsabilitatea pentru întreprinderea măsurilor operative, inclusiv, informarea la timp a administrației în cazul depistării încălcărilor ce pun în pericol sănătatea pacienților.

În blocul alimentar actualmente activează 2 asistente medicale-dieticiene, cu categoria de calificare superioară, 2 bucătari, 4 lucrători și o magazioneră.

Personalul este asigurat cu echipamentul necesar de protecție conform extrasului din „Ghidul pentru organizarea Serviciului Dietologic în instituțiile medicale din Republica Moldova”, respectiv echipamente de protecție (halate) pentru prelucrarea primară a materiei prime și pentru prepararea bucatelor, halate pentru efectuarea curățeniei, șorturi, bonete, servete, mănuși de protecție, etc.

Pe perioada anului 2022 la ciclurile de perfecționare au participat un bucătar și o asistenta medicală-dieticiană.

Ultima examinare medicală obligatorie la helmintiaze la personalul angajat s-a efectuat la CSP Chișinău la 12.07.2022. Ultima instruire igienică a personalului a fost efectuată la 04.01.2021, conform Ordinului Ministerului Sănătății nr. 314 din 25.03. 2020 (prima instruire se face la angajare, ulterior o dată la 2 ani).

X. Contractele de achiziții publice pentru produsele alimentare

Comisia menționează că o anchetă desfășurată privind aspectele financiar-administrative la SCM "Gheorghe Paladi" a fost desfășurată în cadrul unei comisii anterioare a DGAMS, în perioada 22-24 iunie 2022 (datele acumulate fiind expuse în cadrul Raportului din 18.07.2023 și care au fost remise și Ministerului Sănătății spre informare).

Referitor la contractele de achiziții încheiate după data sus-enunțată, a fost stabilit că, conform actelor, acestea sunt conforme cu respectarea Legii 131/2015 cu privire la achizițiile publice. Administrația SCM "Gheorghe Paladi" a contractat furnizori diferiți pentru livrarea produselor alimentare în anul curent (2023) față de perioada anului 2022, iar achizițiile s-au efectuat prin sistemul de achiziții publice.

XI. Intervievarea pacienților

În timpul evaluării, la data de 13.03.2023, de către Comisie au fost intervievate lăuze din secția Obstetricală și din secția Îngrijire prematuri: s-a stabilit că 80% din paciente sunt satisfăcute de alimentația asigurată în instituția medicală. Mai jos sunt expunerile documentate ca citate de la pacienți intervievați:

- „nu am pretenții, felul I era destul de normal, felul II - piept de pui în sos”;
- „mâncarea era gustoasă și diversă”;
- „alimentația în instituție este gustoasă, produsele utilizate par a fi proaspete, iar cantitatea în farfurie este suficientă”;
- „în perioada internării nu am fost dezamăgită”;
- „ne-am alimentat deja 3 ori și avem părere bună, mâncarea e gustoasă, iar cantitatea e suficientă”;
- „am fost alimentată de 5 ori până la moment, totul este bun și sățios”;
- „am născut prematur, 2,025 kg și vreau să menționez că, mâncarea în spital este conformă, doar că ar fi bine să se țină cont de mamicile ce alăptează copii prematuri, cu greutatea mai mică de 3 kg, în ceea ce privește conținutul și varietatea - spre exemplu produse lactate care sunt contraindicate mamicilor cu copii care au probleme de alimentație (colici, dureri de burtă, diaree. Ar fi bine să se pregătească mâncare mai dietetică”);
- „nu am obiecții - alimentația este gustoasă și variată”;

- "până în prezent în spital pârjoale nu am mâncat, nu s-au servit. Am primit fileu de pui fiert, pește copt, crenvurști, salam. Mâncarea răsfiartă și/sau crudă nu am primit spre masă";
- „alimentația în spital a fost gustoasă în secția de patologie a sarcinii. În secția pentru prematuri nu prea ne place - 3 zile la rând suntem serviți cu aceeași supă și hrișcă”;
- „aici, în secția prematuri mâncarea din cadrul secției nu este predestinată pentru mamicile care alăptează copii prematuri. Doleanța este ca pentru noi să fie o dietă în baza necesităților și particularităților copiilor prematuri”.

Lucrătorii secției pentru prematuri au menționat către comisia DGAMS că, în perioada aflării în secție a dnei [redacted] împreună cu copilul (care au fost internați împreună cca 1 lună), obiecții din partea pacientei față de modul de alimentare sau asistența medicală acordată nu au fost înaintate.

În discuțiile particulare cu membrii Comisiei DGAMS unii angajați medicali care și-au dorit confidențialitatea au menționat (citat) "cu regret, în ultimele 3-4 luni calitatea alimentației pacienților este diminuată". Comisia a luat act de această expunere a personalului medical și o documentează în cadrul acestui raport.

XII. Acte normative în domeniul alimentației publice

Blocul alimentar, în activitatea sa, are la bază următoarele acte normative:

1. HG nr. 1209 din 08.11.2017 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică”;
2. Ordinul Ministerului Sănătății nr. 238 din 31.07.2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților instituțiilor medico-sanitare spitalicești”;
3. Ordinul nr. 117 din 02.11.2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților în cadrul IMSP SCM "Gheorghe Paladi”;
4. Ordinul Ministerului Sănătății nr. 1092 „Cu privire la aprobarea normelor naturale de bază de asigurare cu produse alimentare a pacienților din instituțiile medico-sanitare”;
5. Ordinul IMSP SCM nr. 1 nr. 121 din 12.11.2013 „Cu privire la implementarea normelor naturale de bază de asigurare cu produse alimentare a pacienților în cadrul spitalului”;
6. Procedura operațională „Regulile de păstrare și distribuire a produselor alimentare primite de la depozitul alimentar”;
7. Procedura operațională „respectarea regimului alimentar”;

8. Procedura operațională „Utilajul și echipamentul necesar în alimentația pacienților”;
9. Procedura operațională „Procedura de curățare și întreținere a frigiderelor”;
10. Procedura operațională „Privind întreținerea curățeniei și dezinfecția zilnică în oficiile alimentare”;
11. Procedura operațională „Spălarea și dezinfectarea veselei”;
12. Procedura operațională „Alimentația bolnavilor în secțiile curative”.

La momentul evaluării, la data de 10.03.2023, la verificarea registrelor de evidență (conform Ordinului MS nr. 238 din 31.07.2009 „Privind ameliorarea alimentației pacienților instituțiilor medico-sanitare spitalicești” - Formular nr. 16-diet - Registrul evidenței calității bucatelor (de degustare), Formular nr. 18-diet - Registrul de producere, Formular nr. 19-diet - Registrul calității produselor alimentare recepționate la depozitul instituției medico-sanitare, Formular nr. 20-diet - Registrul examenului medical al personalului blocului alimentar, Formular nr. 21-diet - Registrul de sănătate a angajaților blocului alimentar) s-a constatat că acestea se execută cu încălcări a cerințelor stabilite, în special registrele nu sunt numerotate, sigilate și ștampilate, iar inscripțiile se fac cu întârziere.

La evaluarea repetată, în ziua de 13.03.2023, toate obiecțiile constate anterior au fost îndeplinite respectiv registrele au fost sigilate, numerotate paginile și ștampilate.

Constatările Comisiei:

1. Bugetul aprobat pentru alimentația unui pacient, conform contractului IMSP SCM „Gheorghe Paladi” cu Compania Națională de Asigurări în Medicină este cca 50 lei per zi, ceea ce reprezintă un preț foarte mic și insuficient pentru cele 4 mese servite zilnic unui pacient (mai ales în contextul majorărilor de prețuri la produsele alimentare);
2. Blocul alimentar a SCM „Gheorghe Paladi” nu este asigurat suficient și corespunzător cu utilaj pentru prepararea bucatelor și utilaj frigorific pentru respectarea conformității de păstrare a produselor alimentare, respectiv pentru pește congelat;
3. Ustensilele de bucătărie pentru tranșarea produselor alimentare sunt învechite și nu sunt schimbate pe măsura uzurii;

4. Blocul alimentar nu dispune de recipiente izotermice de conformitate pentru transportarea bucatelor finite în secții, iar recipientele folosite sunt arhaice și necorespunzătoare;
5. Transportarea produselor alimentare de la blocul alimentar către secții se efectuează manual sau cu transport neautorizat care nu este echipat corespunzător;
6. Nu există un control intern stabilit și permanent al condițiilor de păstrare și a calității produselor alimentare recepționate și eliberate din depozitul alimentar;
7. Registrele de evidență a activității zilnice a blocului alimentar nu sunt întocmite corespunzător și nu sunt completate la timp;
8. A fost documentată insuficiența și lipsă de personal calificat, și anume: lipsa a 1 (una) unitate de bucătar-șef (funcția este cumulată de ambii bucătari, posibil în scopul sporirii salariale); lipsa a 2 (două) unități de funcție de bucătar; 1 (una) unitate de funcție de lucrător de bucătărie și 0,5 unitate de funcție de medic-dietician;
9. Blocul alimentar este asigurat cu cadre doar în proporție de 68% ceea ce rezultă în extenuarea personalului și diminuarea posibilă a calității preparării bucatelor;
10. Comisia a documentat controlul insuficient și responsabilizare redusă (neîndeplinirea tuturor obligațiilor de serviciu) pe activitatea blocului alimentar din partea administrației, a contabilului-șef și șefului secției economie și planificare din cadrul IMSP "Gheorghe Paladi".

Recomandările Comisiei:

1. Pentru Ministerul Sănătății și CNAM:

- 1.1. Deoarece alocarea surselor financiare pentru alimentarea pacienților din spital este efectuată de Compania Națională de Asigurări în Medicină, prin contractul cu instituția medicală pe formula "per caz tratat", este necesară revizuirea imediată, prin majorare, a formulei de calcul atribuită pentru alimentarea pacienților.

- 1.2. Formulă de calcul trebuie ajustată de CNAM și Ministerul Sănătății, cu regularitate, la rata inflației și a majorării prețurilor la produsele alimentare;
- 1.3. Efectuarea de către CNAM și Ministerul Sănătății a unei analize comparative asupra costurilor integrale pentru alimentarea pacienților în spitale (procurarea de produse alimentare și transportarea acestora; depozitarea și păstrarea; prepararea bucatelor și costurile în acest scop a energiei electrice / gazului / altor surse energetice; cheltuielile pentru utilaje și ustensile în blocul alimentar; reparațiile periodice și întreținerea blocului alimentar; plata salariilor pentru personalul angajat etc.) vizavi de contractarea alimentării de tip catering, de la instituțiile de alimentație publică profesioniste, în baza unor meniuri nutriționiste și diete specifice de conformitate alimentară aprobate;
- 1.4. Beneficiile sistemului de alimentare prin catering ar fi următoarele:
 - pacienții din toate spitalele (cel puțin de pe teritoriul mun. Chișinău) republicane și municipale ar primi aceleași meniuri;
 - toate mesele ar fi analizate și aprobate din punct de vedere nutrițional de către specialiștii dieteticieni autorizați;
 - pacienții vor avea opțiuni pentru dietele speciale;
 - va fi asigurată siguranța alimentară și costeficiența alimentației în spitale.

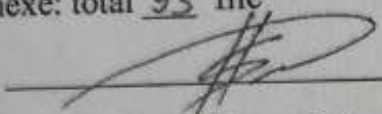
2. Pentru administrația Spitalului Clinic Municipal "Gheorghe Paladi":

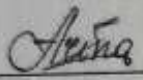
- 2.1. Este esențială asigurarea blocului alimentar cu utilaj frigorific corespunzător, cu echipamente și ustensile de bucătărie noi, inclusiv cu vase și recipiente izotermice de conformitate pentru transportarea bucatelor finite în secții;
- 2.2. Procurarea unor echipamente de transportare corespunzătoare a produselor alimentare finite către secții, cu autorizarea acestora în modul stabilit cu organele competente (ANSA, ANSP); Organizarea controlului intern permanent al condițiilor de păstrare și a calității produselor alimentare recepționate / eliberate din depozitul alimentar;
- 2.3. Casarea ustensilelor cu grad de uzură depășit și celor afectate de coroziie (care nu mai pot fi utilizate conform destinației);
- 2.4. Asigurarea completării zilnice a registrelor de evidență, conform cerințelor Ordinului Ministerului Sănătății nr. 238 din 31.07.2009;
- 2.5. Efectuarea de către administrarea IMSP SCM "Gheorghe Paladi" a reparației capitale în blocul alimentar inclusiv eficientizarea sistemului de ventilare asistată și dotarea corespunzătoare a spațiilor de depozitare;

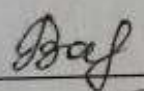
- 2.6. Sancționarea de către administrația IMSP SCM "Gheorghe Paladi" a personalului responsabil pentru circuitul alimentar pe cauza gestionării ineficiente a procesului de lucru în blocul alimentar;
- 2.7. Completarea, prin angajare, cu personal calificat în blocul alimentar;

Notă: Comisia atenționează că raportul dat conține date cu caracter medical și personal ale pacientei de referință, iar utilizarea și prelucrarea ulterioară a acestor date poate fi efectuată numai în condițiile prevăzute de Legea nr. 133 din 08.07.2011 privind datele cu caracter personal. Operațiunile efectuate fără drept de legătură cu Legea prenotată sunt pedepsite conform legislației Republicii Moldova.

Anexe: total 93 file


_____, Președinte, șef interimar direcția juridică DGAMS


_____, Secretar, specialist principal direcția juridică DGAMS


_____, șef direcția sănătate DGAMS


_____, specialist principal, direcția resurse umane DGAMS


_____, specialist principal, direcția sănătate DGAMS


_____, economist principal, direcția economico-financiară DGAMS