

Skąpe i niebezpieczne posiłki z cateringu w szpitalach

30 listopada 2016

Decyzje menadżerów szpitali, którzy zlecają sprzątanie i wyżywienie firmom zewnętrznym po niskich kosztach, mogą obrócić się przeciwko pacjentom. Masowe zatrucia posiłkami z cateringu w szpitalach w Biskupcu i Barczewie w 2014 roku, a następnie w pięciu warszawskich szpitalach i w Instytucie Medycyny Wsi w Lublinie w 2015 roku, są tego dowodem. Dziś po kontroli na alarm biją Inspekcja Handlowa i Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Ośrodek Myśli Społecznej im. Ferdynanda Lassalle'a w raporcie na temat outsourcingu usług technicznych w instytucjach publicznych sygnalizował zagrożenia, z jakimi dla pacjentów może wiązać się kontraktowanie usług sprzątanania. Outsourcing jest procesem, za którym przede wszystkim stoją względy finansowe – przeprowadzając go dąży się do maksymalnych oszczędności.

Rezygnacja z własnego personelu ochraniającego, sprzątającego i obsługi portierni często wiąże się ze zleceniem wszystkich tych usług jednej firmie. Dochodzi wówczas do łączenia stanowisk i przerzucania usług, które wcześniej wykonywały nawet 3 osoby, na barki jednej. Częstym modelem jest łączenie stanowiska sprzątaczk i ochroniarza, bądź sprzątaczk i portiera. W szpitalach zachodzi pokusa do łączenia funkcji salowych oraz sprzątaczek. Wskutek outsourcingu sprzątanania, jak wynikało z relacji jednej kobiety ze szpitala w Bydgoszczy: „posiłki, z powodu braku salowych, roznoszą także sprzątaczk, bez ważnych badań i przeszkolenia. A przecież roznoszenie posiłków w szpitalu nie jest zadaniem banalnym. Tu nawet podanie herbaty z cukrem niewłaściwej osobie może zagrozić jej zdrowiu”.

Kolejnym obszarem ochoczo przekazywanym do obsługi zewnętrznej jest wyżywienie. Jak wykazały kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej w większości skontrolowanych firm cateringowych dopatrzono się uchybień na wszystkich etapach związanych ze świadczeniem usługi – począwszy od produkcji i przechowywania żywności, po transport.

Zlecając wyżywienie firmom za niższe kwoty, niż przeznaczone dotąd na wyżywienie, szpitale wymuszają ograniczanie racji żywnościowych i pogorszenie ich jakości. Instytucje te muszą zaostrzyć wymagania względem firm oraz zintensyfikować kontrole, co do jakości usług, lecz nie rozwiąże to problemu, za wymaganiami muszą pójść bowiem odpowiednie nakłady finansowe.

Nie są zasadne argumenty, że instytucja powinna zlecić podmiotom zewnętrznym usługi niemedyczne po niższych kosztach, aby zaoszczędzić na leczeniu. Jest ono bowiem procesem złożonym, a wysoka jakość posiłków i bezpieczeństwo sanitarne pacjentów są jego elementami. Szpitale muszą wykazywać zarówno wielką dbałość o czystość, jak i o wyżywienie, by prawidłowo pełnić swoje podstawowe funkcje.

Masowe zatrucia w Biskupcu i Barczewie w 2014 roku, zatrucia pokarmowe w pięciu warszawskich szpitalach i w Instytucie Medycyny Wsi w Lublinie w 2015 roku pokazały, że nieodpowiedzialny outsourcing oznacza pozorne zyski, a bardzo realne koszty finansowe i zdrowotne.

Autorstwo: Katarzyna Duda

Źródło: Trybuna.eu