

Tragiczne jedzenie w polskich szpitalach

15 kwietnia 2018

„Posiłki w szpitalach nieadekwatne do stanu zdrowia pacjentów” – taki tytuł nosi najnowszy raport Najwyższej Izby Kontroli. To „nieśmiertelny” problem.

„Przepisy nie określają norm żywieniowych pacjentów, jakości produktów, zasad kontroli usług żywienia szpitalnego, czy zasad zatrudniania dietetyków na oddziałach. Dostarczane produkty nie usprawniają funkcjonowania organizmu, a czasem mogą szkodzić” – alarmują kontrolerzy NIK.

Średni dzienny koszt wyżywienia w szpitalu w latach 2015-2017 wahał się od 9,55 zł do 17,99 zł, a surowców użytych do przygotowania posiłków – od 3,70 zł do 8,46 zł. To jasne, że przy takich kosztach pacjenci siłą rzeczy dostawali posiłki marnej jakości. W większości skontrolowanych szpitali oraz w większości wynajętych zewnętrznych firm cateringowych nie zatrudniano w ogóle dietetyka. W szpitalnej diecie brakuje warzyw i owoców. Za dużo jest zaś czerwonego mięsa, tłustych wędlin o niskiej zawartości mięsa, a wysokiej kwasów tłuszczowych nasyconych, pasztetów, podrobów, parówek z mięsa oddzielonego mechanicznie, produktów z całą masą konserwantów.

Jeśli podaje się pacjentom ryby – to tanie, konserwowe lub te z rejonów zanieczyszczonych. Zamiast sera – sztuczne białkowe hydrolizaty, które ser przypominają jedynie aromatem. Zamiast masła – tłuszcz mleczny do smarowania. Prócz tego w dwóch szpitalach kontrolerzy stwierdzili obecność insektów w kuchni.

Według NIK tak uboga, tania dieta może być zwyczajnie szkodliwa. Ustalono, że może powodować „odwapnienie, zmiękczenie i zniekształcenie kośćca, niedokrwistość, niedotlenienie tkanek, nadmierną pobudliwość mięśniową, drżenie i bolesne skurcze mięśni, stany lękowe, bezsenność,

nadciśnienie czy zaburzenia w funkcjonowaniu nerek” – co jest kuriozalne, zważywszy na to, iż pobyt w szpitalu ma służyć rekonwalescencji a nie dodatkowo narażać zdrowie i życie.

„W szpitalach brakuje też formalnego, ogólnopolskiego systemu dietetycznego, który regulowałby kwestie rodzajów i przygotowywania diet w poszczególnych jednostkach chorobowych, a także ujednoliconej nomenklatury diet. Brak jednolitych norm żywieniowych dla osób chorych pozwalał szpitalom na pewną dowolność w określaniu wartości energetycznej posiłków, które w kontrolowanych szpitalach dla diety podstawowej wynosiły od 1800 kcal do 3200 kcal”- piszą kontrolerzy i ze zgrozą konstatują, że część proponowanych diet jest dosłownie „wzięta z internetu”, przy czym jest też nieaktualna: „Planując diety, opracowując ich charakterystyki oraz receptury dań i potraw, posługiwano się różnymi publikacjami oraz informacjami pochodzącymi z Internetu. Część z tych publikacji jednak straciła na ważności. Na przestrzeni lat bowiem nastąpiły znaczne zmiany w zasadach żywienia człowieka”.

Wnioski pokontrolne? Tragiczne: „Porównując wyniki kontroli przeprowadzonej przez NIK w 2008 r. z wynikami niniejszej kontroli, stwierdzić należy, że w żadnym stopniu nie poprawiło się żywienie pacjentów w szpitalach”. Najważniejsze zalecenia dla dyrektorów placówek to przede wszystkim: „podjęcie działań mających na celu uregulowanie metod oceny jakości i zasad kontroli usług żywienia w szpitalach wraz z sankcjami za stwierdzone nieprawidłowości, uregulowanie obowiązku zatrudniania w szpitalach dietetyków w liczbie zapewniającej optymalną opiekę żywieniową i poradnictwo dietetyczne, prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie żywienia w podmiotach leczniczych”. Czyli jak zwykle zabrakło rozwiązań systemowych.

Autorstwo: WK

Źródło: Strajk.eu