

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44 – 100 Gliwice, ul. Banacha 4
Tel. 032 33-80-500, Fax. 032 231-95-23;
032 33-80-530
NIP 631 – 10 – 81 – 512

<http://pssegliwice.pis.gov.pl>
psse.gliwice@pis.gov.pl

Oddział Laboratoryjny
41 – 800 Zabrze, ul. 3 – go Ma
Tel. 032 271-21-35, 032 271-0
Fax. 032 278-46-71

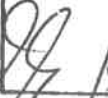
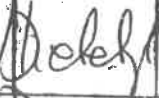
Tel. 032 33-80-500 Nadzór zapobiegawczy – 515
PPIS – 501 Higiena komunalna – 525,526,527
Z-ca PPIS - 503 Higiena Żywności, Żywnienia i p.u. – 520,521,522

Epidemiologia – 510,511
Higiena dzieci i młodzieży - 516
Higiena pracy - 518

Oświata zdrowotna - 514
Zamówienia publiczne -
Księgowość/Kasa – 505,

Znak: NS/HŻŻiPU-8022-1699(32)/21

Gliwice, dnia 27.09.2021 r.

SZPITAL CHOROÓB PŁUC im. Św. Józefa w Pilchowicach		
Otrzymano 30 WRZ 2021		
Załączn.	Załączne	Nr sprawy
		1120

Szpital Chorób Płuc
im. Św. Józefa w Pilchowicach
ul. Dworcowa 31
44-145 Pilchowice

Informuje, że zgodnie z realizowanym „Programem oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej w latach 2019 - 2021 r.” i wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego wynikającymi z pisma z dnia 10 i 17 stycznia 2019 r. nr GIS-BŻ-WS-073-27/BO/17/14 dokonano oceny sprawdzającej jadłospisu oraz pobrano próbkę posiłku z diety podstawowej do badań poziomu żywienia (protokół pobrania próbek żywności nr 125/BŻ/21 z dnia 12.08.2021 r.) podczas kontroli sanitarnej w Wydawalni posiłków na terenie Szpitala Chorób Płuc w Pilchowicach, ul. Dworcowa 31, nr protokołu kontroli 1173/1207/NS/HŻŻiPU/21 z dnia 12.08.2021r. Posiłki zgodnie z umową dostarczane są do wyżej wymienionej wydawalni przez firmę: NIRO Sp. z o.o., 59-300 Lubin, ul. Ścinawska 37.

Na podstawie otrzymanego sprawozdania nr OL-318/OL/FŚ-199/21/01/N z PSSE Dąbrowa Górnicza – Oddział Laboratoryjny Będzin, ul. Kościuszki 58, przeprowadzono ocenę w zakresie badania parametrów: kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, soli oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. W badanym posiłku obiadowym z dnia 12.08.2021 r., tj. zupa – rosół z makaronem 350 ml i drugie danie – podudzie z kurczaka 1szt, ziemniaki 200 g, mizeria 150 g, kompot 250 ml.

Wyniki laboratoryjne kształtują się następująco :

- wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłku 698 kcal/ 2925 kJ
- masa posiłku 1096,15 g,
- masa białka 36,9 g,
- masa tłuszczu 33,8 g,
- masa węglowodanów 61,6 g,
- masa sucha 140,2 g.
- chlórek sodu 5,4g - (sól) 13,5 g



Procentowy udział energii :

- z białka 21,4 %
- z tłuszczu 42,8 %
- z węglowodanów 35,8 %

Dla przeprowadzonej oceny posiłku obiadowego przyjęto dobową normę żywienia pacjentów dla diety podstawowej - 2000 kcal. Wartość energetyczna posiłku obiadowego wyniosła (698 kcal) i zapewniła 35% energii z całodziennej racji pokarmowej. Wyniki z przeprowadzonej analizy laboratoryjnej wykazały, że nieprawidłowo zbilansowano energię pochodzącą z białek, tłuszczu i węglowodanów. Procentowy udział energii w posiłku obiadowym pochodzący z węglowodanów powinien wynosić około 55 % . W posiłku obiadowym podano zbyt dużą ilość tłuszczu oraz białka. Zawartość chlorku sodu wyniosła 5,4 g co w przeliczeniu na masę soli wynosi 13,5 g soli podanej tylko w posiłku obiadowym. Przedłożone receptury posiłków nie wykazują tak dużej ilości soli w jadłospisie. Należy zweryfikować receptury. Wykluczyć z posiłków dodatek soli oraz przypraw zawierających sól.

Ocenię poddano również jadłospis dekadowy pobrany z diety podstawowej z okresu 03.08.21 – 12.08.21 r.. Analiza opierała się na sprawdzeniu zgodności wykorzystywanych produktów z zaleceniami żywieniowymi dotyczącymi systemu dietetycznego oraz ogólnymi zasadami planowania jadłospisów zgodnie z publikacją „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” z 2020 r. pod redakcją M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej.

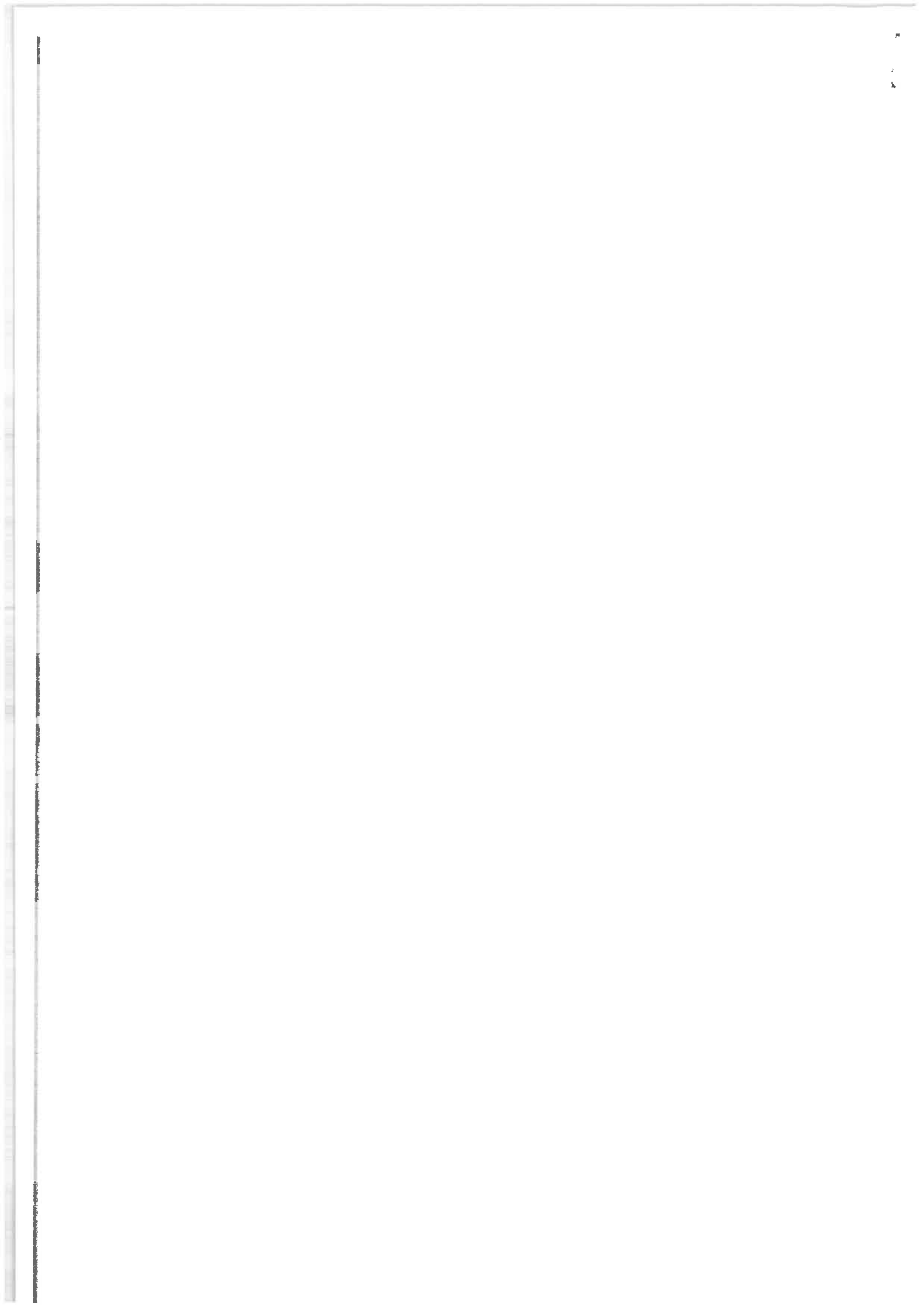
Informuję, że analizę ilościową przeprowadzono za pomocą programu dietetycznego WIKT. Natomiast analizę jakościową jadłospisu poddano ocenie punktowej zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na podstawie Arkusza oceny dekadowej jadłospisów, który niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji eliminuje pozytywną ocenę jadłospisu z powodu nieprawidłowości :

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 pkt



Arkusz oceny dekadowej jadłospisu 03.08.21- 12.08.21r.

	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu												Średnia		
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										P			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1.	Liczba posiłków	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
7.	Warzywa i/lub owoce	5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3
8.	Uwzględnianie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 w głównych posiłków	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jednonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0



11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potrawy	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13.	Suma dla dekady														20
14.	Rośliny strączkowe suche	2													1
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2													1
16.	Różnorodność owoców i warzyw w dekadzie	1													0,
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1													0,
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1													1
19.	Różnorodność technik przygotowywania potraw w dekadzie	1													1
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2													2
	Podsumowanie * (suma pkt 13, 14-20)	34													27,

Ocena końcowa sposobu żywienia / jadłospisu:

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	30-34	Prawidłowy
2.	25-29	Zadowalający
3.	20-24	Wymagający poprawy
4.	< 19	Nieprawidłowy

Jadłospis z okresu 03.08.21- 12.08.21r uzyskał 27,1 punktów na 34 możliwych i zgodnie z zastosowaną punktacją oceniono jako zadowalający. Średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców wyniosła 3,5 pkt. W jadłospisie uwzględniono odpowiednią ilość warzyw. Posiłki nie zawierały owoców. Należy uzupełnić jadłospis w odpowiednią ilość owoców.

Wskazane jest spożywanie przez pacjentów 4 – 5 posiłków o mniejszej objętości w celu wyeliminowanie objawów pełności i wzdęć. Szczególnie surowe warzywa sezonowe powinny być podawane do każdego posiłku we wszystkich rodzajach diet, z modyfikacją obróbki termicznej w diecie łatwostrawnej. Tylko jeden raz w dekadzie podano porcję ryby. Niedobory spowodowane brakiem ryb i przetworów rybnych mogą być powodem niedostatecznej podaży kwasów tłuszczowych z rodziny n-3, w szczególności kwasów EPA i DHA. Instytut Żywności i Żywienia zaleca spożycie ryb i/lub przetworów rybnych min. 2 razy w tygodniu lub min 3 razy w dekadzie.

Analizowany jadłospis poddano ocenie ilościowej w programie dietetycznym WIKT.

	Energia (kcal)	Białka	Tłuszcze	Węglowodany	Wapń (mg)	Sól (g)
Zalecane spożycie – dieta podstawowa	2000 kcal	15,5 %	29,5 %	55 %	900 mg	max 5 g
		71-80 g	62 g	261 g		
Wyniki analizowanego jadłospisu	2464 kcal	16,2 %	36,1 %	47,7 %	861 mg	6,17 g
		99,3 g	94,58 g	288,3 g		

W jadłospisie dekadowym spełniono zalecenia pod względem wartości energetycznej dla diety podstawowej. W posiłkach podano odpowiednią ilość białka, tłuszczu i węglowodanów. W dekadzie prawidłowo zbilansowano energię pochodzącą z białek, tłuszczu i węglowodanów. Należy pamiętać, że procentowy udział energii pochodzący z tłuszczu nie powinien przekraczać 35 %. Analiza potwierdziła, że posiłki zawierają prawidłową ilość wapnia – średnio 861 mg / dzień. W jadłospisie podano odpowiednią ilość porcji mleka i produktów mlecznych. Niemniej jednak należy zwrócić uwagę na niewielką ilość jogurtów, kefirów, maślanek- produktów bogatych w dobre szczepy bakterii, które

wspomagają procesy trawienne, wzmacniają układ immunologiczny, leczą biegunki, zaparcia i stany zapalne przewodu pokarmowego.

Średnia zawartość soli w jadłospisie (6,17 g) obliczona na podstawie przedłożonych receptu w porównaniu z wynikiem z przeprowadzonej analizy laboratoryjnej (posiłek obiadowy z dnia 12.08.2021 r – 13,5 g soli) jest bardzo rozbieżna. Należy zweryfikować dokumentację i faktyczny „wsad do kotła ” podczas przygotowywania posiłków. WHO (Światowa Organizacja Zdrowia) rekomenduje 5 g. soli/ dzień jako wystarczającą ilość. Nadmierna ilość soli pociąga za sobą zwiększone ryzyko nadciśnienia, chorób serca.

Podsumowanie:

Zgodnie z powyższym w analizowanym jadłospisie nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. **Natomiast zwraca się uwagę na nieodpowiednią ilość soli w pobranej próbce posiłku z dnia 12.08.2021 r - 13,4 g, która trzykrotnie przekracza rekomendowaną ilość 5 g soli / dzień.** Należy podjąć działania eliminujące dodawanie soli i przypraw zawierających sól do wszystkich potraw.

Osoby odpowiedzialne za żywienie zobligowane są do edukowania, doksztalcania i stosowania posiadanej wiedzy. Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników środowiskowych wpływających na rozwój i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia, a także istotne w procesie leczenia i rekonwalescencji. Polega ono na całkowitym pokryciu zapotrzebowania organizmu na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Nieprawidłowe żywienie pacjentów w czasie leczenia prowadzi do niedożywienia organizmu w składniki odżywcze i wydłuża proces leczenia.

W związku z powyższym zobowiązuję Stronę do poinformowania pisemnie w terminie 14 dni od daty otrzymania niniejszego pisma o sposobie podjętych działań w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości.

Otrzymują:

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a – kopia
3. **Do wiadomości:**
NIRO Sp. z o.o. - kopia
59-300 Lubin,
ul. Ścinawska 37.

z upoważnienia
Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach
zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

mgr inż. J.  Cegieta

