מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

משרד הבריאות
לחיים בריאים יותר

דו"ח בקרה מיום 16.12.2024

במוסד: "בית הורים ע"ש ז. מוזס של ארגון יוצאי"

בישוב: ירושלים

הדו"ח נכתב ע"י
צוות מחוז ירושלים

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

לכבוד
ד"ר יחיאל פלשנר
מנהל/ת רפואי/ית
בית הורים ע"ש ז. מוזס של ארגון יוצאי (קוד מוסד 23627)
דרך בית לחם 52
ירושלים

ד"ר פלשנר נכבד/ה,

הנדון: סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית הורים ע"ש ז. מוזס של ארגון יוצאי"

מצ"ב סיכום בקרת פתע שהתקיימה במוסדכם בתאריך 16.12.2024 ע"י אנשי צוות מחוז ירושלים. הבקרה נערכה במטרה לבחון את התנהלות בית החולים בשעות 12:20-14:30.
נמסרו לצוות הערות בנושא מזון וארוחות.

המנהל/ת הרפואי/ת מתבקש/ת להעביר עותק מדו"ח זה לשאר חברי הנהלת המוסד (למנהל האדמיניסטרטיבי ולמנהלת הסיעוד - אחות ראשית) ולמנהלי כל הסקטורים המקצועיים.
מעקב אחר תיקון הליקויים יתבצע במסגרת המחוז/הנפה.

בברכה,
ד"ר רפי אלישע
גריאטר מחוזי, לשכת בריאות ירושלים

העתקים:
מר משה בר סימן טוב, מנכ"ל משרד הבריאות, ירושלים
ד"ר אפרת גיל, ראש האגף לגריאטריה, משרד הבריאות
האגף לרישוי מוסדות, משרד הבריאות, ירושלים
פרופ' זוהר מור, רופא מחוזי,, לשכת בריאות ירושלים
הנהלת אגף הגריאטריה
גב' שרית חייט, מרכזת בכירה, נתוני איכות ובקרה בגריאטריה, משרד הבריאות
צוות הבקרה
מגר' בן ציון רודל, רוקח מחוזי, מחוזות ירושלים ואשקלון,
ד"ר שגית ארבל אלון, רופאה ראשית, מנהלת מערך שירותי בריאות, משרד הרווחה

סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית הורים ע"ש ז. מוזס של ארגון יוצאי"

הבקרה התקיימה בתאריך 16.12.2024 בין השעות 12:20 ל-14:30.
מטעם משרד הבריאות השתתפו הנציגים הבאים:

- **עבודה סוציאלית** - מר אלחנן ירס, מרכז תחום בקרה, מחוז ירושלים
- **בריאות הסביבה** - גב' אלינה קוגן, מרכזת תחום בקרה, מחוז ירושלים

מטעם המוסד נכחו

אח ראשי, צוות משמרת בוקר, פיזיוטרפיסטית, דיאטנית, מנהלת המוסד.

תפוסת מטופלים במחלקות מול רישוי

שם המחלקה	שם המחלקה בפועל	מספר מטופלים ברישוי	מספר מטופלים בפועל	הערה
גריאטריה סיעודית		36	33	
סה"כ		36	33	

כח-אדם סיעודי

2 אחיות, 5 מטפלים.
צוות המטפלים שנכח, תואם לסידור העבודה.
2 עובדות ניקיון ו-2 עובדי מטבח.

תנאים סביבתיים

נמדדה טמפרטורת המים בכיור ובמקלחת 46.3 מ"צ, גבוהה מהנדרש. באחריות הנהלת המוסד לתקן את המצב, כך שטמפרטורת המים בנקודות הקצה לא תהיה מעל 45 מ"צ.
מקרר התרופות נמצא בחדר האחות עם מנעול. מד טמפרטורת המקרר תקין.
יש טופס בקרת טמפרטורה חתום, ממולא ועדכני.
בבדיקה מדגמית החדרים היו נקיים ומסודרים. מצעים נקיים על המיטות וארונות מסודרים.
נצפו אמצעים לשמירת פרטיות המטופלים.
לחצני המצוקה תקינים. מטפל נענה לקריאת הלחצן במהירות רבה.
כיסאות רחצה נמצאו נקיים.
חדרי מקלחות ושירותים נקיים.
מברשות השיניים מסומנות עם שמות המטופלים.

ארוחות

ביקורת במטבחון המחלקתי:
1. נמצאו ביצים טריות. הדבר פסול.
2. נמצאו ביצים מבושלות במקרר. יש להגיש ביצים מבושלות במשך שעתיים מסיום הבישול. אין לשמור אותן במקרר להגשה מאוחרת יותר.

3. אין סימון תאריכים על אריזות מזון, הנמצא במקרר.
4. נמצאו עגבניות טחונות (רסק). הטחינה מתבצעת בשעות הבוקר להגשה גם בבוקר וגם בערב. יש לבצע את טחינת המוצרים 20 דקות לפני ההגשה.
5. בחלק מהמזון, בארוחת הצוהריים, נמדדה טמפרטורה נמוכה מהנדרש - בין 57 מ"צ לבין 60 מ"צ. יש לשמור מזון עד סוף ההגשה בטמפרטורה מעל 65 מ"צ.
התפריט השבועי תואם למה שהוגש בפועל בארוחת הצוהריים.
הסכו"ם שהוגש למטופלים - סכינים, מזלגות, כפיות, כפות.
נצפתה עזרה של מטפלים וגם של מטפלים פרטיים ובני משפחות של מטופלים בהגשת הארוחה למטופלים והאכלתם.

<u>שימוש באמצעי הגבלה מכניים</u>

נצפתה רשימת הגבלות מעודכנת, חתומה ע"י רופא המחלקה.
נבדקו אמצעי ההגבלות על המטופלים, בליווי פיזיוטרפיסטית המחלקה ונמצאה התאמה לרשימת ההגבלות.

<u>פעילות פנאי</u>

נצפה לוח פעילות במחלקה. בשיחה עם מספר מטופלים ובני משפחה סיפרו על פעילות הפנאי שהייתה ביום הבקרה.

<u>שמירה על כבודו ופרטיותו של המטופל</u>

נצפו אמצעים לשמירת פרטיות המטופלים וכבודם.
בזמן טיפול אישי והשכבות המטופלים בחדרם, דלתות החדרים היו סגורות.

<u>שביעות רצון מטופלים / בני משפחה</u>

בשיחה עם מטופלים ועם בני משפחה של מטופלים, הביעו שביעות רצון גבוהה מאיכות הטיפול במחלקה וציינו שרמת הטיפול גבוהה בכלל צוות המחלקה.

<u>נושאים נוספים</u>

ממצאי הביקורת במטבח המרכזי:
1. נמצא מזון מוכן לאכילה במקפיא הגולמי. ניתנה הוראה להשמיד אותו.
2. נמצא לחם במקרר הפשרת מוצרים מן החי. הדבר פסול.
3. אין רישום מזון שעובר קירור מהיר.
4. אין רישום תאריכים של הכנת מזון, שנמצא במקררים.
5. קיים חשד שהמזון לא עובר קירור מהיר.