משרד הבריאות
לחיים בריאים יותר

דו"ח בקרה מיום 08.05.2022

במוסד: "בית אבות נוף העמק"

בישוב: נוף הגליל

הדו"ח נכתב ע"י
צוות מחוז צפון

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

לכבוד
ד"ר מאהר חג'אזי
מנהל/ת רפואי/ית
בית אבות נוף העמק (קוד מוסד 23683)
תירוש 52
נוף הגליל

ד"ר חג'אזי נכבד/ה,

הנדון: סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית אבות נוף העמק"

מצ"ב סיכום בקרת פתע שהתקיימה במוסדכם בתאריך 08.05.2022 ע"י אנשי צוות מחוז צפון. הבקרה נערכה במטרה לבחון את התנהלות בית החולים בשעות 14:30-16:00.
בבקרה נמצאו ליקויים חמורים בתחום מערך המזון, כמפורט בסעיף בטיחות המטופל. העניין הוסבר עוד במהלך הבקרה לאחות ראשית ולצוות, במטרה להתחיל לפעול לתיקון הליקויים באופן מידי.

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 יבגניה פנטופל
גריאטרית מחוזית, מחוז צפון

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
ד"ר נועה די-קסטרו, רופאה מחוזית, מחוז צפון
ד"ר אחמד כבהא, רופא נפתי, נפת יזרעאל
הנהלת אגף הגריאטריה
גב' שרית חייט, מרכזת בכירה, נתוני איכות ובקרה בגריאטריה, משרד הבריאות
צוות הבקרה
זהר השאם, רוקחות, מחוז צפון , נוף גליל
ד"ר שגית ארבל אלון, רופאה ראשית, מנהלת מערך שירותי בריאות, משרד הרווחה

סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית אבות נוף העמק"

הבקרה התקיימה בתאריך 08.05.2022 בין השעות 14:30 ל-16:00.
מטעם משרד הבריאות השתתפו הנציגים הבאים:

- **פיזיותרפיה** - גב' שולי ורדי, מרכזת תחום בקרה, מחוז צפון
- **בריאות הסביבה** - גב' אורנה מניס, מרכזת תחום בקרה, מחוז צפון

מטעם המוסד נכחו

אחות מחלקה תשושי נפש משמרת בוקר. בהמשך הצטרפה האחות הראשית של המוסד.

תפוסת מטופלים במחלקות מול רישוי

שם המחלקה	שם המחלקה בפועל	מספר מטופלים ברישוי	מספר מטופלים בפועל	הערה
גריאטריה סיעודית ב		36	38	
גריאטריה סיעודית א		36	38	
גריאטריה סיעודית ג		33	34	
תשושי נפש		36	35	
סה"כ		141	145	

הבקרה נערכה במחלקת תשושי נפש, הבנויה במתכונת "אשכולות".
במחלקה 35 מטופלים, ללא מטופלים באשפוז, ללא מטופלים עם פצעי לחץ או הזנת ושט קיבתית, ללא הזנה אנטראלית, ללא מטופלים עם חיידקים עמידים, ללא מטופלים מרותקים לכס"ג.

כח-אדם סיעודי

סידור עבודה זמין ומעודכן בדלפק האחות. כח אדם בפועל תואם לסידור העבודה ללא משמרות רצופות.
מצבת העובדים בצהריים כוללת 2 אחיות ו-3 מטפלים, 3 מטפלים נוספים של משמרת הבוקר סיימו לעבוד. בשעה 15:00 מתחילה משמרת ערב. מטפלת מהבוקר חוזרת לעבודה לאחר הפסקת צהריים.

תנאים סביבתיים

בכניסתנו למוסד בשעה 14:30, הדלת פתוחה ואיש צוות קיבל את פנינו בדלפק הכניסה.
לובי הכניסה עם מבקרים וקיימת מרפסת סמוכה עם שולחנות וכסאות לטובת המבקרים.
בכניסתנו למחלקה לתשושי נפש, המחלקה מוארת, מאווררת ונקיה.
14 מטופלים יושבים בלובי, כל היתר במיטות.
בכל אשכול מתחם חדר אוכל עם שולחנות וכסאות סביבם, ומתחם נוסף של כורסאות מנוחה עם טלויזיה. הכסאות חדשים ומרופדים כנדרש.
חדרי המטופלים נקיים, למעט חדר אחד שבו ישן מטופל- החדר מלא ריח של צואה, הנמצאת בכמות גדולה על הרצפה. דווח שככל הנראה של הכלב שבמחלקה.
חדרי רחצה נקיים, קיימות ערכות צחצוח אישיות. במספר חדרים מתקני נייר הטואלט מפורקים/ שבורים.

טיפול אישי

בכניסתנו למחלקה בזמן מנוחת הצהריים, 14 מטופלים ערים מחוץ לחדרים. חלקם לא הושכבו למנוחת צהריים לפי רצונם, ואחדים כבר קמו לאחר מנוחה.
המטופלים נראו עירניים כולם. ישבו על כורסאות מנוחה חדשים ונקיים. בכל מתחם טלויזיה דולקת ומטפל אחד שמשגיח, מטפלת נוספת נראתה מסייעת, מלווה ומשגיחה לפי צורך. האחות בדלפק יכולה לעקוב באמצעות מצלמות של החללים הציבוריים ומגיעה לסייע לפי צורך.
מטופלים לבושים בבגדים תואמים לעונה. נועלים נעליים סגורות בטוחות. נראתה מטופלת יושבת בכורסא כששקית השתן מונחת על הרצפה- הומלץ להצמיד לרגל עם אביזר ייעודי.
מחלקה שקטה. החדרים שבהם מטופלים ישנים חשוכים כראוי, בחלק ווילונות מוסטים לטובת שמירה על פרטיות. מטופלים מכוסים, נעליים לצד המיטות.

בטיחות המטופל

להלן הליקויים שנמצאו בתחום מערך מזון במחלקה:
במוסד, בקומת הקרקע ממוקמת חברת הסעדה, בעלת רישיון יצרן, המספקת ארוחות למוסד עצמו ולעוד מספר מרכזי יום ב"נוף הגליל". במחלקות קיימים מטבחונים, אחד בכל מחלקה. המזון מגיע ישירות מחברת ההסעדה שבבניין, לכל מחלקה ישירות.
1. מיד בעת כניסתנו למחלקה בשעה 14:30, נראתה במטבחון המחלקתי עגלת נירוסטה, הבנויה משני משטחים, שעליהם נראו גסטרונומים, שבתוכם ארוחת הערב המיועדת. מעליהם נראו קופסאות פלסטיק עם סלט חומוס. ארוחת הערב כללה פסטה מוקרמת עם גבינה, סלט כרוב במיונז, סלט חומוס, דייסת סולת.
להדגיש כי הארוחה לא הגיעה למחלקה בעגלת חימום (למזון החם), ועגלת קירור (למזון הקר), אלא בעגלה פשוטה שאינה מיועדת להובלת מזון מחומם או מקורר. לכן לא נשמר עקרון רצף טמפרטורה לאורך כל התהליך (כפי שיתואר בהמשך), עקרון המיועד למנוע קלקול מזון. בנוסף, האוכל הקר נמצא מעל האוכל החם, דבר המפחית את טמפ' האוכל החם ומעלה את טמפ' האוכל הקר.
2. הארוחה הגיעה למחלקה, על פי עדות העובדת, זמן רב לפני זמן ההגשה של ארוחת הערב, בשעה 13:40. בעת הגעתו למחלקה, המזון הקר לא הוכנס למקרר והמזון החם לא הוכנס לעגלת חימום הקיימת במטבחון והמיועדת לשמירת רצף טמפ המזון החם. עגלת החימום כלל לא הודלקה כהכנה לאחסון המזון עד להגשתו.
3. עם קבלת המזון במחלקה, לא נמדדה טמפ' המזון. בבירור שעשינו עם העובדים, התברר שמדידת טמפ' המזון במחלקה מתבצעת לפני ההגשה, ולא עם קבלת המזון למחלקה, כנדרש, לצורך פיקוח על שמירת רצף טמפ'.
4. טמפ' המזון שנמדדו על ידנו בעת הבקרה, כפי שיובאו להלן, אינן עומדות בנהלי משרדנו ומהוות פוטנציאל לקלקול מזון:
אטריות מוקרמות עם גבינה 32-30 מעלות. סלט חומוס 21.2-19.2 מעלות (שני מיכלים).
סלט כרוב במיונז 21.6-26.7 מעלות (שני מיכלים).
דייסת סולת 61-63 מעלות.
הננו להזכיר כי המזון החם לא ירד מ70 מעלות צלסיוס, והמזון הקר לא יעלה על 4 מעלות.
5. השמדת מזון:
בעת הבקרה, המוסד התבקש להשמיד את המזון למעט הדייסה, מידית. המזון אכן הושלך לפח על ידי עובדת מטבח ועל דעת נציגי המוסד, בנוכחותנו.
6. בבחינת טפסי רישום של טמפ' מזון כפי שהוצגו לפנינו בבקרה, הובחן כי נרשמו טמפ' של סלטים, במהלך השבוע: 12-17 מעלות. יחד עם זאת, לא תועדה השמדת מזון ולא דווח על השמדה בעקבות הטמפ' הגבוהות. הדבר מעיד על היעדר הבנה בסיסית בבטיחות מזון של העובדים המבצעים את פעולת ניטור הטמפרטורה.
7. בעת הבקרה ביקרנו בקומת הקרקע, בה ממוקם מטבח הקייטרינג על מנת לבחון מאין נלקחו הגסטרונומים שהובלו למחלקה (כדי לבדוק אם נשמר רצף טמפ' לפחות בשלב הזה). לתדהמתנו, דלתות המטבח היו סגורות, האור כבוי (המטבח לא פעל). העובדת שהובילה את המזון מאזור המטבח למחלקה, הצביעה על עגלה העשוייה ממדפי רשת שעמדה מחוץ למטבח, שעליה המתינו הגסטרונומים להעברתם בשעה 13:40 למחלקה. לא ידוע מה משך הזמן שהמזון נמצא על עגלת

הרשת ללא חימום או קירור, ממתין להעברתו למחלקה. גם בשלב זה לא נשמר רצף טמפרטורה.
8. בעת הבקרה ניתן הסבר מפורט לעובדים הרלוונטיים ולאחיות שנכחו בבקרה. יחד עם זאת, לאור הממצאים המשקפים היעדר הבנה בבטיחות מזון והתנהלות בעלת פוטנציאל לקלקול מזון, המוסד נדרש להיעזר בשירות גורם חיצוני מקצועי, מב"ס, לצורך הדרכת עובדים בבטיחות מזון וכתיבת נהלים פנימיים, בכפוף לנהלי משרדנו.

<u>פעילות פנאי</u>

לוח פעילות כולל תעסוקה בשעות הבוקר ו-3 פעמים אחר הצהריים. לוח התמצאות מעודכן.