מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

משרד הבריאות
לחיים בריאים יותר

דו"ח בקרה מיום 14.08.2018

במוסד: "בית חולים נווה שבא באר שבע"

בישוב: באר שבע

הדו"ח נכתב ע"י
צוות מטה-האגף גריאטריה

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

לכבוד
ד"ר חיים ראובני
מנהל/ת רפואי/ית
בית חולים נווה שבא באר שבע (קוד מוסד 23781)
שלמה המלך 51
באר שבע

ד"ר ראובני נכבד/ה,

הנדון: סיכום הבקרה בבית החולים "בית חולים נווה שבא באר שבע"

מצורף דוח הבקרה מיום 14.08.2018.

תוך חודש ימים מעת קבלת דוח זה יש להעביר משוב הכולל התייחסות מפורטת לממצאי הבקרה על פי סדר התחומים המופיע בדוח כולל צפי ואופן ביצוע ותיקון התחומים הטעונים שיפור.

את המשוב יש להעביר לגריאטר המחוז בלשכת הבריאות המחוזית, בצירוף העתק לרופא/ת המחוז/נפה ולאגף הגריאטריה pniot.geriatrya@moh.gov.il.

אם נמצאו חוסרי כח-אדם, הנכם נדרשים להשלימם, לא יאוחר מ-30 יום מקבלת דו"ח זה. יש להודיע על השלמת החוסרים לאגף הגריאטריה במייל המופיע מעלה.

בברכה,
ד"ר אירית עשהאל לקסר
ראש האגף לגריאטריה, משרד הבריאות
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' מיכאל גדלביץ, רופא מחוזי, לשכת בריאות דרום
ד"ר אבנר שחר, גריאטר מחוזי, מחוז דרום
הנהלת אגף הגריאטריה
גב' שרית חייט, מרכזת בכירה, נתוני איכות ובקרה בגריאטריה, משרד הבריאות
צוות הבקרה
מגר' אודי בן יהודה, רוקחות, מחוז דרום - באר שבע
תמר לב, מנהלת פרוייקטים, ראש מטה מערך שירותי הבריאות משרד הרווחה

סיכום הבקרה בבית החולים "בית חולים נווה שבא באר שבע"

בתאריך 14.08.2018 נערכה בקרה מתוכננת. בקרת רישוי, על ידי צוות מטה-האגף גריאטריה.
מטרת הבקרה הייתה לבחון את הטיפול הרב תחומי הניתן למטופלים המאושפזים בבית החולים.
להלן הרכב צוות הבקרה ותחומי בקרתו:

• **רפואה**	-	ד"ר אבנר שחר, גריאטר מחוזי, מחוז דרום
	-	ד"ר נטלה בלינסון, גריאטרית מחוזית מחוז מרכז, אגף לגריאטריה
• **סיעוד**	-	דר' דורית רובינשטיין, אחות מפקחת ארצית בגריאטריה, אגף לגריאטריה
	-	גב' אירה גלוזמן, מפקחת על הסיעוד הגריאטרי במחוז תל אביב, אגף לגריאטריה
• **תזונה**	-	גב' דינה ירושלמי, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
• **פיזיותרפיה**	-	גב' חנה קפקא, מנהלת המחלקה לבקרה, אגף לגריאטריה
	-	גב' יעל רותם גלילי, פיזיותרפיסטית ארצית, המחלקה הארצית לפיזיותרפיה
• **ריפוי בעיסוק**	-	דר' מעין כץ, סגנית מנהלת השרות הארצי לריפוי בעיסוק, האגף לגריאטריה
	-	שרית רבינוביץ, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
	-	סמדר יסעור, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
• **קלינאות תקשורת**	-	גב' רוני כידור, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
• **עבודה סוציאלית**	-	אסתר נתיב-ארד, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
	-	ניצה אורלין, מרכזת תחום בקרה ארצי, אגף לגריאטריה
• **רוקחות**	-	מר אמיר זהר, מרכז תחום בקרה ארצי, אגף הגריאטריה
• **בריאות הסביבה**	-	גריגורי רודשטיין, ראש תחום ארצי בגריאטריה, אגף לגריאטריה
	-	גב' אולגה קריאז'בסקיך, מרכזת תחום בקרה, מחוז באר-שבע
• **מינהל ותחזוקה**	-	מר חיים פרקש, ראש צוות בקרה, אגף לגריאטריה
	-	גב' סיגל קורדובה, ראש צוות בקרה, אגף לגריאטריה

מכרז הקודים:

המוסד הצטרף ל"מכרז הקודים".

פרוגרמה:

על פי הצהרת המוסד המוסד בנוי על פי הפרוגרמה החדשה. נושא זה לא נבדק בבקרה.

אישור כיבוי אש:

למוסד אין אישור כיבוי אש בתוקף.

רישיון IV:

לבית החולים אין הרשאה למתן טיפול למחלות חריפות בעיקר זיהומיות (טיפול תוך ורידי) במחלקות הכרוניות, למטופלים השוהים בו באופן קבוע.

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

תמהיל מאושפזים:

שם מחלקה	מס' מיטות ברישיון	מס' מאושפזים בפועל	מס' סיעודיים	מס' סיעודי מורכב	מס' תשושי נפש	מס' תשושים	מונשמים	תת אקוטי	שיקומיים	בבי"ח כללי
גריאטריה סיעודית ב	36	34	34	-	-	-	-	-	-	-
גריאטריה סיעודית א	36	32	32	-	-	-	-	-	-	-
גריאטריה סיעודית ג	36	32	32	-	-	-	-	-	-	-
סה"כ	108	98	98	-	-	-	-	-	-	-

- בסה"כ שהו במחלקות 98 מאושפזים

נספח א' - הערכת הבקרה לפי תחומים

סוגי מחלקות	סיעודיים ותשושי נפש					
מקצועות	6	5	4	3	2	1
רפואה				X		
סיעוד			X			
תזונה	X					
פיזיותרפיה	X					
ריפוי בעיסוק			X			
קלינאות תקשורת						X
עבודה סוציאלית			X			
רוקחות		X				
בריאות הסביבה				X		

- הציון בקלינאות תקשורת אינו נכלל בסה"כ סכום ציוני הבקרה בנספח ד

הציון	טווח הציון	הערכה מילולית
1	1-65	נכשל
2	66-72	טעון שיפור רב
3	73-79	טעון שיפור
4	80-86	טוב
5	87-93	כמעט טוב מאוד
6	94-100	טוב מאוד

נח מוזס 15, תל אביב - יפו
טל': 03-6061733 פקס: 03-6061740
דוא"ל: YAFIT.ASOR@MOH.HEALTH.GOV.IL

נספח ב' - ממצאי הבקרה והנחיות לתיקון

הערה כללית: בכל מקום שבו מפורט תיאור תפקיד בלשון זכר הכוונה גם ללשון נקבה ולהיפך

רפואה

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	79%

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

סיעוד

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	86%

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

תזונה

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	95%

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

פיזיותרפיה

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	94%

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

ריפוי בעיסוק

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	85%

קלינאות תקשורת

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	נכשל

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

עבודה סוציאלית

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	84%

רוקחות

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	91%

נתוני בקרה כלליים

כח-אדם - בכל המחלקות

- במוסד מועסק רוקח מנוסה , מקצועי אשר שומר על רמה מקצועית טובה.

בקרה במחלקה/מחלקות לגריאטריה כרונית

חוזקים

פעילות הרוקח/ת במוסד

- השתתפות בהשתלמויות מקצועיות בתחום הפרמקותרפיה (ובגריאטריה בפרט) במהלך החמש שנים האחרונות: בשנתיים אחרונות.

חדר שירותי רוקחות

- החדר ייעודי ומיקומו הולם: כן.

- בחדר פועל מזגן תקין ככל שנדרש: כן.

אחסון וסידור תרופות ותוקפן

- אחסון בתנאים נאותים: כן.

רכש אספקה וביעור תרופות

- הזמנות מתבצעות ע"י הרוקח: כן.

ניהול הסמים

- מנוהל פנקס סמים עפ"י הוראות החוק: כן.

- מנוהל פנקס ביקורת מחלקתי ונבדקים טפסי הרישום: כן.

ספרות מקצועית ומסמכים ישימים

- נגישות לאינטרנט: כן.

תחומים הטעונים תיקון ושיפור

בקרה רוקחית

- ניהול יומן התערבויות ועדכונו אחת לרבעון: בדיקת אבחנות מול תרופות, בדיקת מתן בהתאם להנחיות למניעת תופעות לוואי ואינטראקציות בין תרופות, ריסוק מותר וכו': במחלקות שיקומית וסיעודי מורכב לא התבצעה בקרה רוקחית בחודשים האחרונים.

- ביצוע בקרה בכל מחלקה ותיעוד מלא ומפורט של ממצאיה: אין תיעוד לבקרות רוקח במחלקות, יש לתעד ולבדוק לפי התדירות המבוקשת בנהלי אגף לגריאטריה.

אחסון התרופות במחלקה (מחלקות אשפוז)

- התרופות מוחזקות באריזות המקוריות: בארונות הרזרבה במחלקות אין להחזיק סטריפים פתוחים.

אחסון תרופות בקרור (במחלקות אשפוז)

- הטמפ' בטווח הנדרש ומבוצע מעקב מתועד: במהלך הבקרה נצפו חריגות במדידות הטמפרטורה, הרוקח התבקש לברר מול החברה ולכיל את מדי הטמפרטורה.

מתן תרופות (במחלקות אשפוז)

- התרופות ניתנות בהתאם להוראות הרופא - כיסוי תרופתי: יש להתאים את תכולת עגלת התרופות להוראות מתן של הרופא בקרדקס תרופות.

בריאות הסביבה

טבלת ציונים

סוג שאלון	ציון
ציון משוקלל עבור מחלקות כרוניות	73%

נתוני בקרה כלליים

תיאור כללי:

- א. נתונים כלליים:

1. הבקרה נערכה ע"י אולגה קריאז'בסקיך, מרכזת פיקוח לבריאות הסביבה, לשכת הבריאות דרום וגריגורי רודשטיין, מרכז תחום בקרה במערך גריאטרי (בריאות הסביבה).
2. במוסד מועסק מב"ס (ממונה בריאות הסביבה), אשר תפקידו לבדוק קיום ביצוע ההנחיות למוסדות רפואה.
3. בזמן הבקרה נבדקו פונקציות משותפות במוסד ובמחלקות לשיקום ד', לסיעוד מורכב ולסיעוד ו' וה'.
4. ממצאי ביקורת מתועדות בהתאם לנוהל פיקוח ובקרה בשרותי בריאות הציבור מספר 2/2010, מתאריך 3/2/10.
5. פרקים שלא נבדקו קיבלו ציון מקסימלי.
6. בזמן הבקרה היה שיתוף פעולה מלא עם נציגי המוסד. הציון מתבסס על מצבו של המוסד ליום הכנת סיכום בקרה זה.
7. מהבקרות הקודמות שנערכו בתאריך 24.01.2018 נערכו שינוים גדולים בתחומים הבטחת איכות מי שתייה וכביסה, ביחד עם האמור בנושא מערך מזון לא נערכו השינויים הנדרשים.

ב. ממצאי הבקרה:

1. מערכות אספקת מים:

1.1 מקור המים: מערכת אספקת מי השתייה של המוסד ניזונה בחיבור צרכן של תאגיד המים המקומי. בזמן הבקרה טמפרטורת מים הקרים וראש מערכת אספקת מים היתה 31.3 מעלות צ', ריכוז חומר חיטוי – 0.22 מג"ל, עכירות – 0.38 N.T.U.

1.2 חיטוי מי שתייה: במוסד לא קיימת מערכת חיטוי משלימה של מים קרים או חמים. ריכוז חומר חיטוי במים קרים בהתאם למדידות שנערכו בזמן דיגום מים ומעקב על הפרמטר ע"י נציגי המוסד במקרים רבים אינו תקין. ביום הבקרה ריכוז חומר חיטוי היה 0.19 מג"ל.

1.3 הגנת רשת מי השתייה מסיכוני זרימה חוזרת ברחבי המוסד. הוצגו 11 דוחות מתקין מוסמך על בדיקות אבזרים למניעת זרימה חוזרת במוסד הנ"ל. הדוחות בתוקף. לאחר הבקרה הקודמת הותקנו מז"חים בהזנות מים לנקודות רלוונטיות במטבח (כולל הזנת מים למתקן דילול דטרגנטים, למרכך, מערכת חימום מים במעגל פתוח ובחלק מהצינורות הגמישים במטבח. אך, הפרדת מערכות מי השתייה מהמערכות שאינן מי שתייה טרם הסתיימה. לא קיימות הגנות מזרימת מים חוזרת מראש מערכת אספקת המים למוסד, בהזנת המים לחלק מהצינורות הגמישים ועוד.

לא הוצגה סקירה מלאה של מערכת אספקת המים לגילוי נקודות הזנת המים לצריכה שאינה מי שתייה.

מז"ח בהזנת מים למערכת חימום מים פורק מים.

1.4 מאגרי מים: במוסד לא קיים מאגר מים למי שתייה, אלא מאגר מים לכיבוי אש בלבד. לא הוגשה תכנית של המאגר.

1.5 סימון צינורות אספקת מים. בוצעה סומנו צינורות אספקת מים.

1.6 מערכות המים החמים:

1.6.1 אין שינוי במערכת חימום מים. חימום מים נעשה על ידי שילוב 3 מקורות חימום מים (קולטי שמש, משאבות חום ותנורי גז). חימום מי צריכה מתבצע דרך מחליפי חום של כול אחד משלבי חימום המים. כול אחד ממקורות חימום המים פועל במעגל סגור. החימום הדרגתי. טמפרטורת המים החמים בקו אספקה – 57.2, קו מים חוזרים – 55.9 , במטבח – 60.2 ובחדרי אשפוז לאחר ביטול מנגנון הגבלת טמפרטורה – 56.0 - 57.8 מעלות צ'.

הוצגו נתוני בקרה ממוחשבת של מים חמים חוזרים בלבד. לא הוצגו הנתונים בקו אספקת מים החמים ולאחר כול אחד ממעגלים חימום מים. חוסר הנתונים אינו מאפשר לקבל החלטה על יעילות מערכת חימום המים במוסד. לא הוצג תיעוד צריכת המים הקרים בהזנת המים הקרים למעגל פתוח של אספקת המים החמים.

1.6.2 מניעת כוויות: במוסד הותקנו אביזרים למניעת כוויות. בבדיקה מדגמית יעילות פעילות של האבזרים מצב היה תקין. ב30 חדרי אשפוז של המוסד ובין היתר במח' לסיעוד ה' הותקנו אבזרים למניעת כוויות שאינו מאפשרים שמירה על טמפ' בטיחותית למטופלים. לאחר פתיחת מים בראש מקלחת טמפ' הגיע ל49.8 מעלות צלזיוס והפסקת זרימת מים למקלחות במשך מספר דקות !!!! לא ניתן לבצע מדידת טמפ' ודיגום מים בנקודת המוצא (ראש מקלחת\כיור) ב-3 מצבים ברז. הליקויים טרם תוקנו.

1.7 בידוד צינורות מי שתייה. בוצע בידוד צינורות אספקת המים הקרים והחמים.
1.8 ניטור, רישום ודיווח:
1.8.1 במוסד קיים ניטור ריכוז חומר חיטוי, עכירות וטמפרטורת המים החמים. הוצגו מסמכי בדיקה תקופתית של מכשירי שדה. אך האישורים אינם ברורים.
בנוסף לנתוני מדידת טמפרטורה וריכוז חומר חיטוי המפורטים בסיכום זה נמדדה עכירות – N.T.U 0.57.
1.8.2 במוסד נערכו שינוים גדולים במערך דיגום מים לבדיקות מיקרוביאליות וכימיות. התחילו לבצע דיגום מים במטבח ובמחלקה לסיעוד מורכב תומך. מבצעים דיגום בשלושה חדרי האשפוז. הוצגו טופסי דיגום. תוצאות בדיקות תקינות , פרט למדידות ריכוז חומר חיטוי.
דיגום לגילוי חיידקי לגיונלה מבצעים פעם ב3 חודשים ב3 חדרי אשפוז (?) , קווים אספקת מים חמים ומים חוזרים. התוצאות תקינות.
לא הוצגה תכנית דיגום מאושרת ע"י לשכת הבריאות.
1.8.3 בדיקות כימיות מתבצעות פעם בשנה. הדיגום מבצעים בראש מערכת אספקת מים, 2 חדרי אשפוז ומתקן שתייה בקומת קרקע בלבד! שעת דיגום בעייתית ביותר ובנגוד לדרישות הקיימות!
1.9 מניעת לגיונלה. בנוסף למפורט לעיל :
הוצג תיעוד טיפול בראשי המקלחות בקומה 3 בלבד, פעילויות למניעת ריבוי חיידקי לגיונלה במערכת אספקת המים החמים ומערכת מיזוג.

2. מערכת סילוק שפכים:
הוצג אישור פינוי שומן ממפריד שומן . פינוי האחרון היה בתאריך 07.08.18. אין התאמה בין כמות שפכים שפונו ממפריד שומן בדוחות השונים.
טרם הוצג פתרון לתיקון ליקוי המפורט בסיכום הבקרה הקודמת - מתחת לריצוף של המטבח עוברת תעלה פתוחה לסילוק שפכים.
תא בקרה נמצא מתחת לדלת של מחסן מזון יבש.
פינוי שומן ממפריד שומן סדיר. הוצג רישיון עסק לביובית.

3. מצב תברואי במחלקות.
3.1 מצב תברואי היה תקין, אבל נדרש שיפוץ במקלחות ובחלק מחדרי אשפוז. קירות ליד המיטות עם כתמים , חלקם מלוכלכים , עם חורים (מסמרים) .
3.2 מיטות עם סימני חלודה , ציפוי מזרונים מלוכלך, עם כתמים.
3.3 מדפים ארונות חלקם מתפרקים, מגירות בארוניות עם קילופי צבע.
3.4 טמפרטורת אוויר בחדרי אוכל בזמן ארוחת צהריים לא הייתה תקינה – 26.2 – 27.7 מעלות צ'. קיים פער בין מדידה ידנית ומה שמופיע במד חום על גבי קירות של חדרי אשפוז (מדידה ידנית 29.8 מעלות צלזיוס ומד טמפ' על קירות עד 26-24 מעלות).
3.5 פירים לכביסה מלוכלכת ולפסולת אינם עומדים בדרישות הקיימות ואינם מאפשרים ניקוי סדיר. פיר לכביסה מלוכלכת דורש ניקיון יסודי.
3.6 בחדר ניקיון אין עביט שפכים. מילוי דליים מתבצעים בכיורים בחדרי האשפוז. ניקוי וחיטוי פחים לאסוף פסולת רגילה במקלחות \ שירותים מתבצעת במקלחות.

4. מערך מזון:
4.1 כללי:
4.1.1 במוסד המטבח הופעל ע"י חברת הסעדה.
4.1.2 רוב הליקויים המפורטים בפרק זה היו גם בבקרות הקודמות. לא נערךשיפור בהפעלת המטבח.
4.1.3 טרם הוצגו מסמכי אישור מלשכת הבריאות על שיטת הפעלת המטבח. ביום הבקרה המטבח פעל בשיטת "בשל- הגש" ובשיטה "בשל – צנן". כמו כן, מכינים מראש חלק ממוצרי המזון בתהליך. יש לציין כי על פי כלי בקרה "אם השיטה אינה תואמת לאישור, (ניקוד ב'), סעיף 15.4 כולו = 0 נקודות". תהליך הכנת המזון מראש (אחסונו ו"חימום חוזר") לא תקינים. לא קיים הציוד הנדרש. בקרה על התהליך ידנית בלבד ומצביע על קשל של תהליך קירור מהיר!. שמירת דגימות מזון אינה תואמת לתהליך הכנת מזון. חלק ממזון המיועד להגשה שיום שבת מקבלים כמזון קר מחברת הסעדה ביום שישי. לא הוצג אישור לשכת הבריאות שמאפשר אספקת מזון קר לאחסון ממושך במטבחי יד. כפי שנמסר מלשכת הבריאות דרום טרם הוגש מפרט טכני להפעלת המטבח בשיטת בשל צנן לסופי שבוע וחגים בלבד (כולל הציוד).
4.1.4 עובדי המטבח טרם עברו הדרכות בנושא תברואת מזון והפעלה נכונה של ציוד המטבח. לעובדים אין ידע ברמה הנדרשת בנושא תברואת מזון.

4.1.5 קירות ורצפה המוסד דורשים תיקונים ושיפוצים.
4.2 מקור מזון ותוקף "רישיונות עסק" ו"רישיון היצרן":
4.2.1 בזמן הבקרה הוצגו ממסמכי בקרה של איכות המזון בזמן קבלתו - בדיקתטמפרטורה והמסמכים הנדרשים!
4.2.2 מהבקרה הקודמת לא הושלמו רישיונות לספקי מזון.
יש לציין כי על פי כלי הבקרה "בהיעדר רישיונות מתאימים (סימון פסילת הכנת מזון), תופסק בדיקת נושא הכנת מזון פרט למחסן מזון - 0 נקודות לנושא". יחד עם האמור לעייל, הוחלט לא לפסול את כול הפרק ולתת לספק השירות לתקן את המצב.
4.3 אחסון הכנת מזון ואחסונו במתקני קירור / חימום:
4.3.1 במטבח שומרים כלל "ראשון נכנס – ראשון יוצא".
4.3.2 שטחי האחסון ומדורי עבודה אינם תואמים לתהליכים וכמות מזון שמאחסנים ומכינים במטבח.
אין משטח עבודה לאחזקת ירקות נקיים לאחר שטיפתם.
4.3.3 רמת הניקיון אינו מניח את הדעת: קרמיקה עם הצטברות עובש (בקירות חלק התחתון) ,
מדפים לאחזקת מצרכי מזון יבשים עם אבק.
4.3.4 לא שופר תהליך הפשרת מזון. ההפשרה אינה מבוקרת. טמפ' המזון המופשר לא הייתה תקינה - מעל 4 מעלות צ'. לפי נתוני רישום אוטומטי , טמפרטורה במקרר הפשרה מתאריך 09.08.18 ועד לשעה 15:00 באריך 13.08.18 הייתה מעל 6 מעלות צ'.
חוסר רישום תהליכים במטבח אינו מאפשר לבדוק תהליך הפשרת מזון!
4.3.5 לא קיימת בקרת טמפרטורה בתהליך.
4.3.6 הוצגו נתוני רישום אוטומטי של טמפרטורה בחדרי קירור למזון מוכן, הפשרה ומקפיא. ליתר יחידות קירור לא הוצג הרישום.
לפי המדידות ביחידת קירור למזון מוכן רוב הזמן טמפרטורה הייתה תקינה. אך, בלילה בין תאריך 09.08.18 לבין 10.08.18 טמפרטורה הייתה פחות מ0 מעלות צ' במשך כ 10 שעות (טמפרטורה עד 6.58 - מעלות צ'). לא קיבלנו הסברים על כך ועל פעילויות של המוסד עקב החריגה. בשבת, בתאריך 11.08.18 עליה טמפרטורת אחסון מזון במקרר זה הייתה בשעה 06:45 ובשעה 12:15.
נדרשת בדיקה לגבי שעות הכנת מזון להגשתו! לא ברורה סיבה לעליה טמפרטורה אחסון מזון מוכן מעל טמפרטורה נדרשת בשעות לילה.
בזמן הבקרה טמפ' אחסון מזון בחלק ממתקני קירור / הקפאה לא הייתה תקינה. באחד ממקררי חלב – טמפרטורה הייתה 8.9 (מזון – 7.4 - 5.6) מעלות צ' . התראה על חריגות טמפרטורה ביחידות קירור אינה פועלת.
פעילות מקפיא אינה ברורה. בתאריך 09.08.18 14 שעות טמפרטורה במקפיא הייתה מעל 0 מעלות צ' . תוך זמן הזה 11 שעות טמפרטורה הייתה מעל 20 + מעלות צ'! לשכת הבריאות לא קיבלה דיווח על כך! לא ברורה סיבה למצב הזה. כמו כן אין פרטים על מזון שהייה מאוחסן במקפיא בזמן הזה. מתאריך 09.08.18 ועד שעה 22:00 בתאריך 12.08.18 טמפרטורה אחסון מזון במקפיא לא הייתה תקינה בהתאם לדרישות הקיימות!
4.3.7 ממשיכים להחזיק במחסן למזון יבש מצרכי מזון יבשים (לדוגמה : סולת) באריזות לא מקוריות ללא סימון הנדרש. הליקוי אינו מאפשר זיהוי של המוצר. מדפים במחסן לאחזקת מזון יבש חלקם ישנים, קילופי צבע \חלודה ולא ניתנים לניקוי נאות.
4.3.8 ציוד שקיים במטבח ישן, התקנתו והתקנת מנדפים אינן מבטיחות יניקה יעילה של ריחות וחום.
4.3.9 כלל אין שינוי במצב פיזי של קצבייה. במקום קיים כיור אחד בלבד ו3 משטחי עבודה: לבשר בקר, בעלי כנף ודגים. הציוד אינו מתאים לדרישות הקיימות. ממשיכים לבצע טחינת בשר גולמי(עופות, דגים , בקר) ללא תנאים.
4.3.10 טמפרטורת אוויר במדורי עבודה הייתה גבוהה.
4.3.11 אין סימון ברור של משטחי עבודה באזור בישול(טיפול במזון גולמי לפני בישול וטיפול במזון מוכן לאחר בישול.

4.3.12 תהליך ריסוק המזון בעיתי ואינו מבטיח שמירת טמפרטורת מזון מרוסק. לא קיימים משטח ייעודי לכך , ציוד מתאים ושטיפה נאותה במדיח כלים בטמפ' נדרשת. בנוסף, אין ידע בסיסי לעובדי מטבח בתברואת מזון בדגש למזון רגיש והכנתו.
4.3.13 אין סימון ברור של משטחי עבודה באזור הבישול (טיפול במזון גולמי לפני בישול וטיפול במזון מוכן לאחר בישול), קרשי חיתוך\סכינים לכל סוגי מזון גולמי\מוכן.
4.3.14 אין סימון ברור של חלק מדגימות מזון. דגימות אינם מוחזקות בצורה מסודרת (ערבוב תאריכים וארוחות).
4.3.15 אין התאמה מלאה בין תפריט, יומן מדידת טמפ' לתום בישול, לאחר קירור מהיר וחימום בסופי שבוע.
4.4 שטיפת כלי מטבח: שטיפה ידנית, אחסון כלי מטבח אינו מאפשר יבושם. מדור לשטיפת כלי הבישול ואחזקת כלים נקיים (ייבוש ואחסון) קטן וצפוף, אין משטח עבודה לקבלת ואחזקת כלי בישול מלוכלכים.
4.5 בקרת HACCP ; GMP לא קיימת.
4.6 למניעת זיהום צולב של מזון רצוי להשתמש בפחים לפסולת המאפשרים פתיחתם ללא מגע בכף יד.
4.7 שינוע מזון למחלקות וחלוקת מזון.

4.7.1 נמדדה טמפרטורת מזון לפני אספקתו למחלקות טמפרטורה הייתה תקינה.
4.7.2 בעגלות להובלת מזון טרם הותקנו מדי טמפרטורה. תנאי הובלה אינם מבטיחים שמירת טמפרטורה תקינה של מזון. גודל של העגלות אינו מספיק. חלק מהגסטרונומים מחזיקים ללא חימום ישיר - גסטרונומים אם מזון מוכן בזמן העברת מזון מחזיקים אחד על השני (במח' לסיעוד ב') .
טרם הוסדר מקום לשטיפת העגלות וטרמופורטרים. השטיפות מתבצעת במטבחונים מחלקתיים ללא תנאים הנדרשים וללא אישור לשכת הבריאות וזאת למרות שקיים חדר מיועד לכך.
4.7.3 אין שינוי במבנה של מטבחונים. קיים מטבחון אחד ל2 מחלקות. המטבחונים משתמשים לפעילויות שאינן מאושרות ע"י לשכת הבריאות, כגון: הכנת מזון מרוסק, פודינג, שטיפת עגלות מזון וטרמופורטרים ועוד ללא אישור לשכת הבריאות. מצב תברואי –תקין. ישנה אחראית על חלוקת מזון.
לא הוצגו דגימות מזון שהכינו במטבחון של המחלקה.
4.7.4 טמפרטורת מזון שמסופק למחלקות חלקית אינה תואמת לדרישות הקיימות. מזון מרוסק – 60.3 מעלות צ'. קיימת התאמה בין מדידות טמפרטורת מזון בזמן קבלתו ע"י צוות מחלקות ובקר של צוות הארצי.
4.7.5 בחדר אוכל מחזיקים עגלות עשויות מפלסטיק פגום ואינן ניתנות לניקוי וחיטוי נאות.
4.7.6 במטבחונים של מחלקות הותקן מדיח כלים. אבל הציוד אינו מאפשר יבוש כלים. יבוש הכלים אינו תקין! רמת שטיפת כלי אוכל וציוד לריסוק מזון אינה תקינה!
4.7.7 במקרר של המטבחון הטמפרטורה הייתה 5.1 מעלות צ'. לא הותקן מד טמפרטורה.
4.7.8 לא קיימת אפשרות להבטיח שטיפת ידיים בהתאם לדרישות הקיימות.
5. איסוף ופינוי פסולת.
5.1 הוצגו קריאות שירות לפינוי כול סוגי פסולת. אך חשבוניות האחרונות הוצגו מתאריך 30.03.18.
5.2 טרם סודר מרכז איסוף פסולת רפואית. פסולת מסוכנת ופסולת זיהומית מאחסנים בחדר גנרטור ביחד עם חפצים שונים. החדר נגיש למספר רב של עובדים. תדירות לפינוי פסולת אינה מספיקה. במוסד מאחסנים כמות גדולה של פסולת רפואית.
5.3 בביתן אשפה ריצוף פגום ורשת שבורה בתעלת ניקוז בחלק הקדמי של דחסן בנוסף, .נמצאו שלוליות מים עומדים. תקרה מלוכלכת מאוד. בזמן הבקרה אוורור לא פעל.
6. גנרטור חירום: הוצג מסמך על בדיקת חיבור יחידות קירור מזון ומשאבות סחרור מים חמים.
7. סידורי כביסה. המוסד רוכש שירותי כביסה במכבסה חיצונית. הוצג רישיון עסק למכבסה. במחלקות משתמשים באוגרים לכביסה מלוכלכת לא עמידים למים. עגלות לכביסה מלוכלכת במחלקות עם כתמים \מלוכלכים.
עגלות שינוע כביסה נקייה למחלקות מלוכלכות וחלקן ישנות (פלסטיק פגום - דבר לא מאפשר ניקוי \חיטוי נאות).
הכביסה המלוכלכת מועברת בשקיות ניילון מהמחלקה לחדר קליטת כביסה מלוכלכת ע"י פיר (סגור, אטום ונקי) ונשלחת למכבסה חיצונית . לא קיימים אמצעים לשטיפה \חיטוי פיר כביסה.
בתקרה של חדר קליטת כביסה מלוכלכת עובר קולטן לסילוק שפכים. רמת הניקיון טעון שיפור .
מחסן לאחזקת אוגרים לכביסה מלוכלכת (מח' סיעודית מורכבת) קירות מלוכלכים , ללא חיפוי קרמיקה.

סיכום:
על הנהלת המוסד לתקן את הליקויים תוך 3 חודשים. ליקויים במערך המזון לתקן ללא דיחוי.
ממצאי בקרות שנערכו לאחרונה דורשות קבלת יעוץ מקצועי בתחום מערך המזון ותשתית במטבח.
כול שינוי בתשתית ובמערך המזון צריך להיות מאושר ע"י לשכת הבריאות מחוז דרום.

<u>סיכום כללי - תחום בריאות הסביבה</u>

- סיכום:

על הנהלת המוסד לתקן את הליקויים תוך 3 חודשים. ליקויים במערך המזון לתקן ללא דיחוי.
ממצאי בקרות שנערכו לאחרונה דורשות קבלת יעוץ מקצועי בתחום מערך המזון ותשתית במטבח.

כול שינוי בתשתית ובמערך המזון צריך להיות מאושר ע"י לשכת הבריאות מחוז דרום.

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

מינהל ותחזוקה

נספח ג'

סיכום תקן מול מצבה - כח-אדם מקצועי רפואה, סיעוד ומקצועות הבריאות - במחלקות כרוניות

ל-108 מיטות ברישוי ו-98 מיטות בפועל

מקצוע	תקן כח-אדם נדרש מינימאלי ברוטו	כח-אדם בפועל ברוטו	פער	פער באחוזים
Doctor	1.500	0.000	-1.500	-100%
אחיות [2]	18.280	21.926	3.646	19.9%
מוסמכות	18.280	12.709	-5.571	-30.5%
מעשיות	0.000	9.217	9.217	100%
כוח עזר	36.900	28.220	-8.680	-23.5%
Nutritionist	0.540	0.619	0.079	14.6%
Physiotherapist	1.500	1.500	0.000	0%
Occupational Therapy	0.540	0.576	0.036	6.7%
Employment Instructor	1.500	0.000	-1.500	-100%
Speech therapist [1]	2.880	0.000	-2.880	-100%
Social Worker	1.080	0.000	-1.080	-100%
Pharmacist [1]	9.072	25.000	15.928	175.5%

1 חישוב התקן הוא בשעות שבועיות ולא באחוזי משרה

2 אחיות = סה"כ אחיות במוסד (מוסמכות + מעשיות + תפקידי ניהול)

נספח ג'
תקן מול מצבה - כח-אדם מנהלתי ומשקי
ל-108 מיטות ברישוי ו-98 מיטות בפועל

מקצוע	תקן כח-אדם נדרש מינימאלי ברוטו	כח-אדם בפועל ברוטו	פער	פער באחוזים
Administrator Manager	0.990	1.000	0.010	1%
House keeper	0.990	0.000	-0.990	-100%
Maintenance worker	0.750	0.000	-0.750	-100%
Storekeeper	0.750	0.000	-0.750	-100%
Chief cook [1]	0.990	0.000	-0.990	-100%
kitchen worker	3.000	0.000	-3.000	-100%
Cleaner	4.500	0.000	-4.500	-100%
Kashrut supervisor	0.510	0.000	-0.510	-100%
Gardener	0.270	0.000	-0.270	-100%
Secretary	0.990	0.000	-0.990	-100%

[1] מטבח מוסדי המופעל על ידי ספק מזון חיצוני.

נספח ד'

רמת איכות הטיפול
ניקוד אחרון לפי בקרה אחרונה: 31.20 מתאריך: 24.01.2018
ניקוד מותאם אחרון לפי בקרה אחרונה: 31.20
שיוך לפרוגרמה חדשה לפי הצהרת המוסד: Yes
זמן הרישוי טרם הבקרה הנוכחית: 24 חודשים. תאריך סיום הרישיון: 01.09.18
התאמת המחלקה לתשושי נפש לתנאי המכרז: לא

תאריך הבקרה: 14.08.2018
התאמת המחלקה לתשושי נפש לתנאי המכרז לפי הבקרה הנוכחית: לא רלוונטי

אמות מידה לרמת איכות הטיפול	ניקוד
סכום ציוני הבקרה	17.00
בריאות הסביבה	1.00
מומחיות מנהל רפואי	4.00
מומחיות רופא הבית	0.00
יועץ מומחה בגריאטריה	4.00
יועץ שאינו מומחה בגריאטריה	0.00
אישור IV + רישום על פי הנוהל	1.00
קיומם של נאמני נושא ב3 מתוך 4 התחומים	3.00
קיומן של 2 הדרכות מרוכזות לפחות בשני נושאים במהלך 6 חודשים	3.00
תוכנית עבודה מובנית ועיבוד נתונים באחד מהתחומים	2.00
שיעור אחיות עם קורס על בסיסי	0.00
שיעור אחיות עם תואר אקדמאי	2.00
קורסים ועדכון ידע לצוות	4.00
חת"ש צוות	0.00
אישור למתן IV	2.00
אישור IV + רישום על פי הנוהל + נוכחות אחות מוסמכת בכל משמרת	0.00
רשומה רפואית ממוחשבת	2.00
תקשורת רפואית ממוחשבת	2.00
סה"כ (ללא משך רישוי)	47.00