



ZPN.050.11.2024.MT
Warszawa, 29 lipca 2024

Pan
Szymon Hołownia
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w odpowiedzi na interpelację nr 3643 w sprawie kontroli warunków przygotowania żywienia dla szpitali, złożoną przez Panią Posel Marcelinę Zawiszę, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższego.

W przypadku szpitala odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na dyrektorze, który w świetle przepisów prawa żywnościowego jest podmiotem działającym na rynku spożywczym oraz decyduje jak jest zorganizowane żywienie, tj. czy w obiekcie jest blok żywienia/kuchnia, czy posiłki dla pacjentów dostarcza firma cateringowa. W przypadku prowadzenia żywienia we własnym zakresie dyrektor szpitala (lub osoba upoważniona) jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym do prowadzenia stosownej kontroli wewnętrznej dotyczącej m.in. jakości posiłków dla pacjentów. Natomiast w przypadku korzystania z usług firm cateringowych szczegółowe wymagania dotyczące m.in. jakości posiłków powinny być uwzględnione w umowach z tymi firmami. Jakość dostarczanej żywności oraz warunki transportu powinny być sprawdzane przez osoby wyznaczone i upoważnione przez dyrektorów szpitali.

Niezależnie od powyższego należy wskazać, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą kontrole sanitarne w blokach żywienia w szpitalach oraz w firmach cateringowych przygotowujących żywienie dla szpitali zgodnie z rocznymi planami kontroli oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka. Ponadto w zakresie kompetencji Narodowego Funduszu Zdrowia leżą kontrole umów zawartych ze szpitalami, dotyczące m.in. jakości i adekwatności żywienia do stanu zdrowia pacjentów.

W 2023 r. w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 1037 bloków żywienia w szpitalach, z których 696 działała w systemie cateringowym w oparciu o posiłki dostarczane przez firmy zewnętrzne.

Informuję, że aktualnie nie są prowadzone prace w zakresie ograniczenia outsourcingu żywienia w szpitalach oraz w zakresie zmian dot. kontroli jakości żywienia w szpitalach.

W kwestii kontroli w podmiotach zewnętrznych oferujących szpitalom catering dla pacjentów uprzejmie informuję, że Główny Inspektorat Sanitarny posiada dane liczbowe dotyczące wyników urzędowych kontroli żywności we wszystkich zakładach usług cateringowych. Większość firm cateringowych prowadzi dostawy posiłków nie tylko do szpitali, ale również do przedszkoli i szkół. Poniżej w tabeli przedstawiono liczbowe dane dotyczące kontroli przeprowadzanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w firmach usług cateringowych w latach 2019- 2023.

Zakłady usług cateringowych	Liczba obiektów pod nadzorem	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli	Działalność represyjna				Liczba próbek	
				Wydanych decyzji administracyjnych dot. usunięcia nieprawidłowości sanitarno-higienicznych lub unieruchomienia części lub	Nałożono mandatów		Liczba wniosków o ukaranie o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS zgodnie z art. 103 ust 1 ustawy o bżiz	pobranych	zdyskwalifikowanych
					Liczba	Na kwotę			
2019	1700	1120	1838	18	249	78300	19	201	12
2020	1809	679	992	13	168	55780	14	169	18
2021	1987	989	1530	11	238	79100	15	274	49
2022	2100	1196	1953	15	356	111150	22	248	1
2023	2150	1305	2274	19	390	122850	17	496	25

Odnosząc się do pytania dotyczącego środków finansowych przeznaczanych na żywienie pacjentów uprzejmie informuję, że w obowiązującym stanie prawnym nie ma określonych stawek żywieniowych przypadających na jednego pacjenta, które obowiązywałyby we wszystkich podmiotach leczniczych systemu ochrony zdrowia. Wyżywienie, jako jeden z wielu elementów, jest finansowane w ramach kompleksowych produktów rozliczeniowych

(Jednorodnych Grup Pacjentów), obejmujących wszystkie koszty hospitalizacji. Wyjątek stanowią produkty przeznaczone dla żywienia specjalistycznego tj. dojelitowego i pozajelitowego.

Jednocześnie uprzejmie informuję, że rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu” (Dz. U. z 2023 r. poz. 2021, z późn. zm.), wprowadzono nowy program pilotażowy, mający na celu zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach, a także wdrożenie optymalnego modelu żywienia świadczeniobiorców w szpitalach. Szpitale biorące udział w programie pilotażowym otrzymują dodatkowe środki na realizację programu pilotażowego w wysokości 25,62 zł za osobodzień pobytu w szpitalu świadczeniobiorcy zakwalifikowanego do programu pilotażowego. Powyższa stawka stanowi uzupełnienie środków finansowych dotychczas przeznaczonych przez szpital na wyżywienie pacjentów, za osobodzień ich pobytu w szpitalu. Ewaluacja przedmiotowego programu pilotażowego pozwoli na wyciągnięcie wniosków i podjęcie kolejnych decyzji co do dalszych rozwiązań dotyczących żywienia w szpitalach.

W odniesieniu do pytania dotyczącego przepisów o karach za rażące uchybienia przy przygotowaniu cateringu dla szpitali należy wskazać, że wysokość mandatów karnych dla wszystkich upoważnionych organów, w tym również organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, została ustalona przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ustawie z dnia 24 sierpnia 2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia (Dz. U. z 2024 r. poz. 977). Wysokość mandatów karnych nakładanych na podmiot za nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno-higienicznych nie wynika z przepisów prawa żywnościowego.

Z wyrazami szacunku
z upoważnienia Ministra Zdrowia
Wojciech Konieczny
Sekretarz Stanu
/dokument podpisany elektronicznie/