

Η Διατήρηση της Ασφάλειας των Τροφίμων στα Νοσοκομεία αποτελεί κορυφαία προτεραιότητα.



Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης και
Ασφάλειας Τροφίμων

Με την ευκαιρία της εφαρμογής του Γενικού Συστήματος Υγείας (ΓΕΣΥ), θεωρώ σκόπιμο να εκφράσω κάποιες απόψεις και εισηγήσεις οι οποίες θα μπορούσαν να συμβάλουν στην βελτίωση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στις κουζίνες των νοσοκομείων.

Πέραν του γεγονότος ότι το ΓΕΣΥ θα προσφέρει στους Κύπριους πολίτες ισότιμη πρόσβαση σε ψηλού επιπέδου υπηρεσίες υγείας, θα πρέπει οι εμπλεκόμενοι φορείς να λάβουν σοβαρά υπόψη και την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που προσφέρονται σε εσωτερικούς ασθενείς στα νοσοκομεία.

Διεθνή στατιστικά στοιχεία δείχνουν ότι στις ΗΠΑ το 2003, επιβεβαιώθηκαν 501 περιπτώσεις σαλμονέλας σε νοσοκομειακούς υπαλλήλους, ασθενείς και επισκέπτες. Χειριστές τροφίμων σε νοσοκομεία ενώ είχαν συμπτώματα γαστρεντερίτιδας πιθανόν να συνέβαλαν στη διάδοση της τροφικής δηλητηρίασης. Στην Ισπανία το 2006, 6 εσωτερικοί ασθενείς, σε διάφορα τμήματα ενός νοσοκομείου, μολύνθηκαν με το μικρόβιο *leuconostoc mesenteroides*. Στην Αυστρία το 2006, 7 ασθενείς και 14 άτομα από το προσωπικό, μολύνθηκαν με το μικρόβιο *campylobacter jejuni* μετά από κατανάλωση κοτόπουλου. Το 2013, στο Σίδνεϋ της Αυστραλίας 3 ασθενείς νοσοκομείου βρέθηκαν θετικοί στο μικρόβιο *listeria monocytogenes*.

Τα νοσοκομεία είναι πολύπλοκοι οργανισμοί που δημιουργούν μεγάλες προκλήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων. Η διατροφική βοήθεια προς τους ασθενείς είναι πολύ σημαντική και περιλαμβάνει την παροχή ειδικών προγραμματισμένων γευμάτων, παρέχοντας όλα τα απαραίτητα συστατικά για διάφορες ασθένειες / ανάγκες, επομένως το σύστημα παροχής τροφίμων στα νοσοκομεία θεωρείται πολύ περίπλοκη διαδικασία στην παραγωγή τους.

Η ασφάλεια των τροφίμων στα νοσοκομεία πρέπει να είναι υψίστης σημασίας, διότι οι ασθενείς και γενικά τα άτομα με αδύνατο ανοσοποιητικό σύστημα διατρέχουν μεγαλύτερο κίνδυνο να προσβληθούν από μια τροφική δηλητηρίαση.

Επίσης, ηλικιωμένοι ασθενείς που υποφέρουν από κάποια χρόνια νόσο ή που παίρνουν φάρμακα και που το ανοσοποιητικό τους σύστημα βρίσκεται σε κίνδυνο, είναι πιο δύσκολο για αυτούς να καταπολεμήσουν μια τροφική δηλητηρίαση που προκαλείται από μολυσμένα τρόφιμα.

Ασθενείς, ειδικότερα αυτοί που υπόκεινται σε χημειοθεραπεία διατρέχουν μεγαλύτερο κίνδυνο από τροφικές δηλητηριάσεις, καθότι με την θεραπεία που ακολουθούν προσβάλλονται και τα υγιή κύτταρα όπως του μυελού των οστών, ο οποίος παράγει τα κύτταρα του αίματος.

Με λιγότερα λευκά αιμοσφαίρια, τα οποία καταπολεμούν τη μόλυνση, καθίσταται δυσκολότερη η αποτροπή επιβλαβών μικροοργανισμών που μπορούν να προκαλέσουν ασθένεια και να την καταπολεμήσουν εάν επισυμβεί.

Για να εφαρμοσθεί η ασφάλεια των τροφίμων στα νοσοκομεία θα πρέπει οι διευθύνσεις των ιδρυμάτων αυτών να επιβεβαιώνουν ότι το προσωπικό στις κουζίνες έχει βασικές γνώσεις για το πώς μπορεί να εμφανιστεί μια τροφική ασθένεια. Αυτό απαιτεί κατανόηση του πώς τα βακτηρίδια, οι ιοί, τα παράσιτα και οι άνθρωποι μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα. Για παράδειγμα, αν το προσωπικό γνωρίζει ότι τα τρόφιμα μαγειρευτούν σε μια συγκεκριμένη θερμοκρασία θα καταστρέψουν τα βακτηρίδια, τότε μπορούν να καταλάβουν γιατί είναι κρίσιμο να ελέγξει την τελική θερμοκρασία του φαγητού.

Όλο το νέο προσωπικό καθώς και το παλιό που προσλαμβάνεται σε κουζίνες νοσοκομείων θα πρέπει να ολοκληρώσει μια σειρά μαθημάτων κατάρτισης σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων προτού εισέλθουν στην κουζίνα ή να εξυπηρετήσουν ασθενείς. Αυτό διασφαλίζει ότι, παρέχεται λεπτομερής εκπαίδευση με βάση τα πρότυπα και τους κανονισμούς και είναι το κλειδί να κρατάμε το προσωπικό καλά ενημερωμένο και να του δίνουμε τα εργαλεία που χρειάζεται για να πετύχει τον στόχο που δεν είναι άλλος από την παροχή ψηλών επιπέδων υγιεινής και ασφάλειας στα προσφερόμενα προς τους ασθενείς τρόφιμα.