



OCHRONA ZDROWIA

ISO 22000 - BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI PRZYGOTOWYWANEJ I PODAWANEJ W PODMIOTACH LECZNICZYCH

ISO 22000 JEST MIĘDZYNARODOWYM STANDARDEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI (OPARTY JEST NA ZASADACH HACCP) I ZOSTAŁ OPRACOWANY DLA WSZYSTKICH ORGANIZACJI UCZESTNICZĄCYCH W ŁAŃCUCHU ŻYWNOSCIOWYM, DLATEGO MOŻE DOTYCZYĆ TAKŻE PODMIOTÓW MEDYCZNYCH

WPROWADZENIE

Niezależnie od tego czy głównym zadaniem podmiotów świadczących usługi z zakresu opieki zdrowotnej jest dostarczenie opieki o jak najwyższej jakości, należy wziąć pod uwagę, że dostarczanie żywności bezpiecznej i o odpowiednich walorach odżywczych jest jednym z istotnych czynników przyspieszających proces leczenia.

Dużą rolę odgrywa tutaj o bezpieczeństwo surowców wykorzystywanych do przygotowania posiłków, odpowiedni proces, higiena infrastruktury kuchennej i socjalnej a także świadomy, kompetentny i dbający w sposób szczególny o higienę personel to kluczowe warunki dostarczania posiłków które nie będą stanowić zagrożenia dla pacjentów i personelu szpitalnego.

Powszechną praktyką na co dzień staje się stosowanie dobrych praktyk wypracowanych przy użyciu metody HACCP pozwoli unikać dodatkowego ryzyka w procesie leczenia jakim są zatrucia pokarmowe lub reklamacje pacjentów na złą jakość podawanych

posiłków. Ponadto standard ma także na celu zbudować mechanizmy obniżające ryzyko zdarzeń o charakterze incydentu żywieniowego w wyniku, którego wiele osób może wymagać hospitalizacji.

KORZYŚCI Z WDROŻENIA

Można wskazać wiele potencjalnych korzyści płynących z wdrożenia standardu ISO 22000. Ale najważniejsze i najbardziej odczuwalne to te, które umożliwiają podmiotom medycznym:

- identyfikować, rozumieć i kontrolować zagrożenia w procesie przygotowywania i dostarczania posiłków, mogące spowodować problemy gastryczne, zatrucia, wpływać na jakość żywności a nawet przewlekłe choroby gastryczne a w konsekwencji straty.
- uświadomić sobie, że organizacja ma zarówno bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo pracowników, pacjentów, jak i pośredni, poprzez swoich dostawców w przypadku gdy dostarczaniem żywności zajmują się firmy trzecie

- zastosować odpowiednie narzędzia zapobiegające zdarzeniom ze szczególnym naciskiem na higienę oraz właściwy proces przygotowania, przechowywania, podawania posiłków
- spełniać obowiązujące wymogi prawne w zakresie higieniczno-sanitarnym.
- zmniejszać prawdopodobieństwo występowania strat w organizacji (incydentów związanych z żywnością, roszczeń po zatruciach zarówno zgłaszanych przez pracowników, jak i pacjentów.
- poprawić wydawnie proces leczenia – właściwie zbilansowany bezpieczny i posiłek wpie- ra wydawnie proces leczenia
- wykazanie, że firma jest odpowiedzialna społecznie
- ochronę i umacnianie wizerunku placówki
- zmaksymalizować wydajność pracowników (zdrowy pracownik, to wydajny pracownik)
- zmniejsza koszty prowadzenia działalności i zaktócenia w pracy
- spełnić oczekiwania klientów / pacjentów

ŚCIEŻKA DO CERTYFIKACJI

Jest kilka podejść do wdrożenia systemu zarząd- zania. W czasach tak dużego obciążenia pra- cowników ochrony zdrowia obowiązkami zawo- dowymi i pracą specjalistów na wielu etatach obciążanie ich dodatkowym projektem bez wsparcia ze strony kierownictwa może okazać się błędem. Dlatego jako praktycy zalecamy aby organizacja prowadziła projekt wdrożenia w ujęciu hybrydowym, tj. praca własna + konsultac- je z dobrymi praktykami branżowymi w systemach zarządzania, które można zakończyć audytem przedcertyfikacyjnym dla sprawdzenia gotowości organizacji do certyfikacji. Najważniejszym jednak gwarantem sukcesu wdrożenia dowolnego syste- mu jest zaangażowanie najwyższego kierownic- twa, tak by każdy pracownik organizacji był świadom determinacji organizacji aby osiągnąć ten sukces. Zwieńczenie procesu wdrożenia systemu zarządzania stanowi jego certyfikacja, prowadzo- na przez akredytowaną jednostkę certyfikacyjną jak QSCert.

PRZEBIEG AUDYTU

Usługa certyfikacji systemu zarządzania - zarówno audyt certyfikacyjny, jak i okresowe, jest zstan- daryzowana. I tak naprawdę kompetencje au- dytorów decydują o jakości audytu, o wartości dodanej. Audyt certyfikacyjny składa się z dwóch etapów. Pierwszy etap to przegląd dokumentacji podczas wizyty wstępnej, na której dokonuje się formalnej oceny przygotowania organizacji do audytu certyfikacyjnego. Weryfikuje się wyniki au- dytów wewnętrznych, przeglądu zarządzania, ja- kość dokumentacji - szczególnie tej obligatoryjnej,

elementy HACCP, itp. Jeżeli organizacja jest do tego przygotowana można odnieść się do analizy ryzyk w otoczeniu bliższym i dalszym, czyli makro- i mikroekonomicznych. Pozwoli to wypracować realną wartość dodaną do audytu. Kolejny etap to audyt certyfikacyjny, który ocenia zrozumienie i skuteczność systemu, w wyniku którego organi- zacja otrzymuje rekomendację do wydania cer- tyfikatu. W ciągu 3 lat współpracy certyfikacyjnej organizacja corocznie poddaje się audytom nadzoru.

PARTNERSTWO Z QSCERT®

Jeżeli za definicję partnerstwa przyjmujemy sfor- mułowania: współpraca, wzajemność, zaufanie, pomoc, to QSCert jest jednostką, która ma to za- pisane nie tylko w swoich wartościach, ale i tak działa. Dlatego też w ciągu 14 lat wydała ponad 8600 certyfikatów, działając w ponad 20 krajach świata, na 4 kontynentach. Młodość i sprawność w działaniu, pasja tworzenia i elastyczność jest do- datkowym atutem, co pozwala dopasować usłu- gi certyfikacyjne do potrzeb klienta.

Dobór kadry audytorskiej odbywa się w oparciu o uznane kompetencje, doświadczenie i dosko- nałą komunikację, tak by klient czuł się partnerem i podmiotem certyfikacji, i nie miał poczucia kontroli. Aduytorzy są czynnymi na rynku eksper- tami, menedżerami, specjalistami w placówkach opieki zdrowotnej.

Audytorzy QSCert posiadają dobre przygo- towanie w zakresie pozostałych standardów ja- kościowych w ochronie zdrowia, jak EN 15224, IWA 1, HB 228, a także akredytacji krajowej CMJ. [Certyfikacja w QSCert spełnia wymagania Zarządze- nia Prezesa NFZ w sprawie określenia kryteriów oceny ofert w postępowaniu w sprawie zawarcia umowy o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej.](#)

Polskie przedstawicielstwo QSCert, tworzą osoby aktywnie działający na rynku usług certyfikacyj- nych od ponad 17 lat, będący jednocześnie członka- mi branżowych stowarzyszeń. W ochronie zdrowia QSCert wydało ponad 140 certyfikatów.

Zapraszamy do współpracy.



QSCert-Poland

(Centrum Certyfikacji w strukturze Centre of Excellence Sp. z o.o.),
 Śląski Park Przemysłowo-Technologiczny, ul. Szyb Walenty 26a, 41-700 Ruda Śląska,
 Tel/Fax. +48 32 789-50-70, GSM: +48 601 448883, +48 664 413 776,
 e-mail: Poland@qscert.pl, office@coe.biz.pl WEB: www.qscert.pl, www.coe.biz.pl