

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
2η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ -
Γ.Ν.-Κ.Υ ΛΕΡΟΥ

Λέρος την 28-4-2016

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
2η ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ - Κ.Υ. ΛΕΡΟΥ
Αριθμ. Πρωτ. 3506
Ημερομ. Εισερχ. 4-4-2016

Αριθ. Πρωτ.

Πρός: Οικονομική Υπηρεσία Κ.Θ-Γ.Ν.-Κ.Υ. Λέρου

04 05 16 α

ΘΕΜΑ: "Αιτιολογία συνταχθέντων τεχνικών προδιαγραφών ειδών καθαριότητας."

- Σχετικά:** 1. Οι εγκύκλιοι της ΕΠΥ 2891/24-07-2015, 3512/14-09-2015, 234/19-01-2016, 1195/12-2-2016.
2. Τα έγγραφα υπ' αριθ. 9604/21-10-2015, 9565/20-10-2015, 23/17-09-2015, 47298/12-02-2016 του ΕΚΑΠΤΥ, 3288/22-04-2016.

Το Κρατικό Θεραπευτήριο- Γενικό Νοσοκομείο -Κ.Υ.Λέρου, με την 23/17-09-2015, οριζόμενη επιτροπή προδιαγραφών, έχει προτείνει και υποβάλλει με το υπ' αριθ. 1195/~~12-02~~-2015 τις τεχνικές προδιαγραφές των ειδών καθαριότητας, τα οποία κρίνονται αναγκαία και απαραίτητα για την διασφάλιση της Δημόσιας υγείας, καθώς και για την υγιεινή και ασφαλή εργασία των εργαζομένων σε όλους τους χώρους του Κ.Θ-Γ.Ν.Κ.Υ.Λέρου.

Η οριζόμενη επιτροπή, πριν να προβεί στην σύνταξη των τεχνικών προδιαγραφών, έλαβε υπ' όψη της καταρχάς, την ιδιαιτερότητα του χώρου και την εμπειρία των προηγούμενων ετών. Η ιδιαιτερότητα του χώρου έχει σχέση στο ότι οι ασθενείς, που νοσηλεύονται, είναι ψυχασθενείς μόνιμοι, μακροχρόνια νοσηλευόμενοι στο Κ.Θ.Λέρου και ασθενείς βραχείας νοσηλείας, στις κλινικές του Νοσοκομείου. Η πλειονότητα δε αυτών, πρέπει να επισημανθεί είναι ηλικιωμένοι, αρκετοί δε εξ αυτών καθηλωμένοι στα κρεβάτια τους.

Ως εκ τούτου επιβάλλεται και απαιτείται τόσο οι χώροι, όσο και οι ασθενείς να είναι καθαροί και απαλλαγμένοι επιμολύνσεων επι 24ώρου βάσεως.

Για να επιτευχθεί αυτό πολλές φορές χρειάζεται να γίνουν εργασίες καθαρισμού και πέρα αυτών, που τα ημερήσια προγράμματα απαιτούν, με αποτέλεσμα τα υλικά καθαριότητας τα προβλεπόμενα για κάθε τμήμα να μην επαρκούν.

Οι εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης γίνονται καθημερινά. σε όλους τους θαλάμους και τις κλινικές, επιμελώς σε όλα τα σημεία. Πατώματα -τζάμια - W.C - νιπτήρες-λουτρά κοινόχρηστους χώρους.

Προκειμένου επίσης να εξασφαλισθεί η ορθή υγιεινή του ιματισμού της μονάδας μας, που είναι άλλη μια πηγή επιμόλυνσης και μετάδοσης ασθενειών, επιμελώς καθαρίζεται ο χώρος των πλυντηρίων καθώς και ο ιματισμός των ασθενών. Γίνεται προσεκτικός διαχωρισμός αυτών και στην περίπτωση που διαπιστωθεί ύπαρξη ρύπων και παρουσία ξένων σωμάτων [τρίχες-πήγματα κ.α] στον ιματισμό, μετά την πλύση ακολουθεί και νέος

κύκλος πλύσης . Απαραίτητη προϋπόθεση για την ασφάλεια των εργαζομένων στα πλυντήρια το τακτικό πλύσιμο των χεριών και η χρήση γαντιών.

Η οριζόμενη επιτροπή γνωρίζοντας το πρόβλημα που υπάρχει και αφορά την σκληρότητα του νερού, σεβόμενη το περιβάλλον και σύμφωνα πάντα με την κείμενη νομοθεσία, έθεσε προδιαγραφές απορρυπαντικών με συστατικά όπως ανιονικά τασιενεργά - μη ιονικά τασιενεργά, και τα οποία δεν είναι ευαίσθητα στην σκληρότητα του νερού και συστατικά τέτοια που να επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερος καθαρισμός και ταυτόχρονα να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των εργαζομένων.

Ζήτησε επίσης να είναι ευκρινώς τοποθετημένες στις συσκευασίες των προϊόντων, τα συστατικά τους, οι οδηγίες χρήσης, καθώς και οι προφυλάξεις αυτών.

Οι ασθενείς πλένονται καθημερινά και όσες φορές χρειασθεί λόγω της ανωτέρω ιδιαιτερότητας. Για τον λόγο αυτό προτιμήσαμε σαμπουάν και αφρόλουτρα με ουδέτερο δείκτη προστασίας PH, τα οποία θεωρούνται ασφαλέστερα, καθ, ότι έχουν ίση ποσότητα όξινων και αλκαλικών μορίων και έτσι εξισορροπούν την επίδραση στο τριχωτό της κεφαλής και του δέρματος.

Οι τροφικές δηλητηριάσεις είναι ασθένειες με έντονα και δυσάρεστα συμπτώματα και προκαλούνται απο την κατανάλωση μολυσμένης τροφής. Ορισμένα δε άτομα [ηλικιωμένοι, ασθενείς, βρέφη κ.α] παρουσιάζουν μεγάλη ευαισθησία στις τροφικές δηλητηριάσεις .Επειδή και η μονάδα μας ανήκει στις ομάδες υψηλού κινδύνου είναι απαραίτητο για την διασφάλιση της υγιεινής διατροφής ο επιμελής καθαρισμός και η απολύμανση του χώρου, των επιφανειών, του εξοπλισμού , των σκευών, η τακτική απομάκρυνση των απορριμμάτων και η ατομική υγεία και υγιεινή των εργαζομένων. Για τον λόγο αυτό και στα μαγειρεία του Κ.Θ-Γ.Ν.Κ.Υ.Λέρου τηρούνται όλα τα παραπάνω καθημερινά.

Το προσωπικό δε που εργάζεται στον ευαίσθητο και υγειονομικού ενδιαφέροντος χώρο των μαγειρείων, μπορεί και να αποτελεί την σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων. Γι' αυτό το επίμονο και τακτικό πλύσιμο των χεριών και η χρήση γαντιών επιβάλλονται . Μεγάλη προσοχή δίδεται επίσης στην επιμελή καθαριότητα των μεταφορικών μέσων και των περιεκτών των φαγητών.

Ενα απο τα πιό κοινά και αποτελεσματικά απολυμαντικά με πολλά πλεονεκτήματα όπως: [Δρουν γρήγορα και προσβάλλουν μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών - χρησιμοποιούνται για διάφορες απολυμάνσεις-είναι σχετικά φθηνά-ξεπλένεται εύκολα-συνδυάζεται με απορρυπαντικά -δεν επηρεάζεται απο την σκληρότητα του νερού], είναι και οι ενώσεις χλωρίου [χλωρίνη] η οποία χρησιμοποιείται στα μαγειρεία, στα τμήματα και σε όλους τους χώρους υγιεινής.

Σας γνωρίζουμε ότι οι υποβληθείσες τεχνικές προδιαγραφές που εστάλησαν με το υπ' αριθ. πρωτ. 1195/12-02-2016 και που αφορούν τα είδη καθαριότητας, των οποίων περαιτέρω αιτιολογία αναπτύξαμε με το παρόν έγγραφο, είναι εναρμονισμένες με την οδηγία 89/542, 91/155 ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκαν απο την 648/2004, 8/10/2005 [έναρξη εφαρμογής] και 907/2006. Επίσης είναι σύμφωνες με τον κανονισμό ISO 9001, Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.

Το Κρατικό Θεραπευτήριο-Γενικό Νοσοκομείο-Κ.Υ.Λέρου τηρώντας τις νέες υποχρεωτικές διαδικασίες σύνταξης των τεχνικών προδιαγραφών ανήρτησε στην επίσημη ιστοσελίδα του, με το υπ' αριθ. πρωτ. 3512/14-09-15, πρόσκληση με προθεσμία 30 ημερών, χωρίς να υποβληθούν τεχνικές προδιαγραφές προϊόντων ειδών καθαριότητας απο επίσημους φορείς ή προμηθευτών ειδών καθαριότητας. Στη συνέχεια με το υπ' αριθ. πρωτ. 9604/21-10-2015, διενήργησε μέσω διαδικτύου πάλι Δημόσια Διαβούλευση, χρονικής διάρκειας μιας εβδομάδας των τεχνικών προδιαγραφών, όπου και πάλι μετά την λήξη της προθεσμίας , καμία ένσταση επι των υποβληθεισών προδιαγραφών, που η τριμελής επιτροπή είχε συντάξει δεν παρουσιάστηκε.

Το αποτέλεσμα λοιπόν της παραπάνω διαδικασίας σημαίνει ότι οι τεχνικές προδιαγραφές του Κ.Θ-Γ.Ν-Κ.Υ.Λέρου, είναι γενικές δεν περιορίζουν τον ανταγωνισμό και δεν ευνοούν κανένα προμηθευτή.

Η επιτροπή που αποτελείται από τους : Καζάνη Χαράλαμπο, Κοντού Καλλιόπη και Χρυσούλη Σταμάτη, η οποία με το υπ' αριθ. πρωτ. 23/17-09-2015, ορίστηκε για την σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών των ειδών καθαριότητας, λαμβάνοντας υπ' όψη όλα τα παραπάνω και μετά την από κοινού συζήτηση εγκρίνει ομόφωνα, χωρίς καμία αντίρρηση για κανένα θέμα, εμμένει δε στις προδιαγραφές των ειδών καθαριότητας που έχουν συνταχθεί, υποβληθεί και εγκριθεί από το Δ.Σ του Κ.Θ-Γ.Ν-Κ.Υ.Λέρου. Έχουν δε αποσταλεί για τελική έγκριση στο ΕΚΑΠΤΥ και την ΕΠΥ, προκειμένου να προχωρήσει στην προκήρυξη διαγωνισμού των ειδών καθαριότητας, που είναι αναγκαία και απαραίτητα καθημερινά για τη αποφυγή δυσάρεστων και επικίνδυνων καταστάσεων για την Δημόσια Υγεία.

Η επιτροπή τεχνικών προδιαγραφών των ειδών καθαριότητας του Κ.Θ-Γ.Ν-Κ.Υ.Λέρου

1] Καζάνης Χαράλαμπος

2] Κοντού Καλλιόπη

3] Χρυσούλης Σταμάτης

Συνημμένο : Παράρτημα βιβλιογραφίας

Παράρτημα Ι : Παραπομπών βιβλιογραφίας τεχνικών προδιαγραφών

- 1.Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας
κοινή Υπουργική απόφαση 487[ΦΕΚ 1219 β -04.10.2000]
- 2.Καλογρίδου-Βασιλειάδου Δ. Γενικοί- Ειδικοί κανόνες ορθής Υγιεινής πρακτικής,
Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων 1999.
- 3.Επίσημη εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων Οδηγία 93143/ΕΟΚ, του Συμβουλίου
της 14ης Ιουνίου 1993 για την Υγιεινή τροφίμων.
4. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης κεφάλαιο 11
Γενικό Χημείο του Κράτους Αθήνα 1998.
5. Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας.
6. Τζιά και Τσιαπουρή Α. Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου
HaCCp στη βιομηχανία Τροφίμων HaCCp εκδόσεις Παπασωτηρίου Αθήνα 1996.
7. Αποστολοπούλου Ε. Νοσοκομειακές λοιμώξεις β' έκδοση Αθήνα 2000.
8. Γ.Α Κλαυδιανός Το Γραφείο Επιμέλειας στο σύγχρονο Νοσοκομείο εκδόσεις
παριζιάνου Αθήνα 2001.
9. Κανονισμός ΕΚ αρ. 648/2004.
10. Κανονισμός ΕΚ αρ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
της 29/4/2004 για την Υγιεινή Τροφίμων.