

NAFARROAKO GOBERNUA

GARAPEN EKONOMIKOA

ESKUBIDE SOZIALAK

OGASUNA ETA FINANTZA POLITIKA

LEHENDAKARITZA, FUNTZIO  
PUBLIKOA, BARNEA ETA JUSTIZIA

HERRITARREKIKO ETA  
ERAKUNDEEKIKO HARREMANAK

HEZKUNTZA

OSASUNA

KULTURA, KIROLA ETA GAZTERIA

LANDA GARAPENA, INGURUMENA  
ETA TOKI ADMINISTRAZIOA

SEGURTASUNA ETA LARRIALDIAK

## Gaixoeak gainditutik (5,7) oso ongira (7,5) igo dute NOGeko (Nafarroako Ospitale Gunea) janariaren kalitatearen nota, zerbitzua nazioartekotu ondoren

*Hobekuntza berriak egiten ari dira; hala nola, aukerako menua laster sartzea edo elikaduraren segurtasun-sistemak berrikusteko edo hobetzeko aukera*

Ostirala, 2017.eko abenduak 29

Nafarroako Ospitale Gunean (NOG) ospitaleratuta dauden gaixoeak, egun, oso ongi bat (7,5) jarri diote zentroan ematen den janariaren kalitateari, janariaren zerbitzua nazioartekotu ondoren. Zerbitzua kanpoko enpresa batek ematen zuenean, aldiz, puntuazioa 5,7koa zen, gainditua.

Osasunbideak espezifikoki egindako inkestetatik ateratako ondorio nagusia da, ospitalean ospitaleratuta dauden pertsonak janariaren kalitatea nola baloratzen duten jakitearren.

Metodologia bera jarraituz egindako inkestak aurtengo otsailean eta abenduan burutu dira. Kasu bakoitzean 400 bat inkesta egin dira. Lehen kasuan, janariaren zerbitzua oraindik kanpoko enpresa batek ematen zuen; bigarren kasuan, ordea, zerbitzua jada nazioartekotuta zegoen. Fernando Domínguez Osasun kontseilariak gaur aurkeztu ditu inkestaren emaitzak, eta harekin batera honako hauek izan dira: NOZ-Ozeko kudeatzailea den Óscar Moracho, NOGeko Dietetika eta Nutrizio Ataleko burua den Estrella Petrina eta Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko (NOPLOI) Elikadura Segurtasuneko Zerbitzuaren buru den Javier Aldaz.

Gogoratu behar da NOGek pasa den ekainaren 1ean berreskuratu zuela oso-osorik bere sukaldean kudeaketa publikoa, eta 85 dieta-mota planifikatu eta berri ziren, produktu fresko gehiago, askotarikoak eta kalitate hobekoak sartuaz. Gainera, menu berri bat egin da, hamabost egunez behin txandatuaz eta urtaroka aldatuaz. Zerbitzua leheneratzearen helburu nagusia "NOGean elikaduraren kalitatea hobetzea izan da, ospitaleratuta dauden pertsonak osatzeko prozesu askotan laguntzeko funtsezko elementu gisa. Elikadura-dietak plan



Ezkerretik eskuinera Estrella Petrina, Oscar Moracho, Fernando Domínguez kontseilaria eta Javier Aldaz emaitzen aurkezpenean.

terapeutikoa osatzen duten zatiak bezala hartu behar dira, gaixoaren osasuna hobetzen eta/edo nutrizio-estatus ezin hobea mantentzen lagundu behar baitute.

Janarien zerbitzua nazioartekotu zenetik, ekainetik azarora, biak barne, 3 kexa eta 15 esker on jaso dira. Gogoratu behar da, 2013an, kanpoko enpresa batek zerbitzua ematen zuen lehen sei hilabeteetan, 1.860 kexa egon zirela eta esker on bat bera ere ez.

### **Bazkariak eta afaria, puntuazioa gehien hobetzen dutenak**

Aurrean aipatu moduan, NOGean ospitaleratuta dauden gaixoei 7,5eko puntuazioa eman diote gaur egun janariaren kalitateari; alegia, kanpoko enpresak zerbitzua ematen zuenean (5,7) baino 1,8 puntu gehiago. Kontuan hartzeko modukoa da bazkariak (egun 7,39 lehengo 5,57ren aurrean) eta afariak (egun 7,36 lehengo 5,63ren aurrean) izan duten puntuazioaren igoera. Ildo horretan, azpimarratu behar da bi ahorakin horietan egiten dela kaloria eta proteina ekarpen handiena. Gosariari eta askariari dagokienez, puntuazioak ia puntu 1 gehitu dira. Eguneko lehen ahorakinean, gaixoei 7,61eko puntuazioa eman dute lehengo 6,68ren aurrean; askarian, berriz, 7,31ko puntuazioa eman dute otsailean egindako inkestako 6,37ren aurrean.

Ospitalean egon diren bitartean, janariarekin arazoren bat izan duten galdetu zaie kalitatearen aldetik, eta galdetutako pertsonen %72ak ezetz erantzun du (2017ko otsailean %53). Horrez gain, nabarmen jaitsi da arazo-motaren bat izan dutela esan duten gaixoen kopurua, egun %21 aurreko %43ren aurrean. Janariaren kopuruari eta tenperaturari dagokienez, zentzu horretan arazoren bat izan duten pertsonen zenbatekoak ere behera egin du. Azkenik, janarien ordutegiei erreparatuta, hori ez da hobetzen. Gaixoen %10ak ziurtatu du arazoren bat izan duela ordutegiekin; otsailean kopuru hori %7koa izan zen).

Halaber, beste aurrerapen bat gertatu da, ospitalean emandako janariaren kalitatea medio, etxeko janaria kontsumitzen duten gaixoen portzentajeari dagokionez. Inkesta egindako %76ak berretsi du ez duela horretara jo beharrik izan (otsailean %66a); %17,9ak adierazi du noizbait egin duela, aurreko inkestako %25,8ren aurrean; eta %1,3ak esan du beti egiten duela otsaileko %6,1en aurrean. Kanpotik ekarritako janaria kontsumitzen duten gaixoen portzentajea jaitea garrantzitsua da elikaduraren segurtasunaren aldetik.

Inkesta horien emaitzak bat datoz Nafarroako Osasun Zerbitzuak-Osasunbideak irailean ospitaleratutako gaixoei egindako asebetetze orokorreko inkestetan lortutakoekin. Janariaren balorazioaren inguruko itemari dagokionez, erabiltzaileek 7,29ko puntuazioa eman diote, 2016ko irailean emandako 5,79ko puntuazioaren aurrean.

Era berean, NOGeko sukaldeak leheneratzeko prozesua positibotzat jo dute profesionalak. 10 profesionaletatik ia 7k modu positiboan baloratu dute.

### **Elikadura segurtasunaren kontrol handiagoa**

Elikaduraren segurtasunak araudi zorrotza bete behar du, eta gehiena Europa mailakoa da. Sukalde-zerbitzu berria ireki aurretik, NOGeko kudeatzaileak ISPLNan (kontrol ofizialeko erakundea) aurkeztu zuen Arriskuen Analiaren eta Kontrol Puntu Kritikoaren Sistema (AAKPK), berrikusi eta baliozkotu zezan. NOGek AAKPK bete behar du, langileak prestatu eta autokontrol analitikoak egitearekin batera. ISPLN erakundeak kontrol ofizialerako jarduerak garatzen ditu; hau da, ikuskapenak legediak ezarritako arrisku-irizpideen arabera maiztasun eta intentsitatearekin eta kasu horretan aplikatu beharreko ikuskapen-prozedurak ezartzea.

NOGek, ekainaz geroztik, elikaduraren segurtasunarekin zerikusia duten jarduerak garatu ditu honako eremu hauetan: instalazioen eta ekipoen garbitasuna eta desinfekzioa, lehengaien higiezia,



NOG, ekainaz geroztik, jarduerak egiten ari da elikaduraren segurtasunaren inguruan.

elikagaien biltegitratzea eta maneiatzea, tenperaturen kontrola, elikagaien trazabilitatea, e.a. Egutero 100 kontrol eta erregistro baino gehiago burutzen dira. ISPLN erakundeak, denboraldi honetan eta kontrol ofizialetik, NOGeko sukaldeetan guztira 5 ikuskapen egin ditu, eta ez du hutsune garrantzitsurik aurkitu (tenperatura okerrak puntu ezberdinetan, lerro-gurutzaketa lan-arlo batzuen artean, e.a.). Kasu guztietan, zuzentzeko neurriak abian jarri dira, eta, ondoren, horiek betetzen diren egiaztatu da.

Halaber, sei hileko honetan, 172 kontrol-analisi egin dituzte ISPLN erakundeak eta NOGek (horietako 60 gainazaleko laginetan eta 112 elikagaien laginetan); 2016ko denboraldi berean, 150 egin ziren (3 gainazal laginetan eta 147 elikagaien laginetan). Gainazaleko laginen kasuan, ez dira aurkitu agente patogenoak edota kutsadura mikrobiologikoaren adierazleak; ezta 2016. urtean ere. Elikagaiei dagokienez, bi emaitzetan agente patogenoak agertu dira, baina horiekin lotu daitezkeen gaixotasun-kasurik ez, eta bat kontsumitzeko ez den elikagai batean. 2016ko denboraldi berean, sei emaitza positibo izan ziren, baina horiekin lotu zitezkeen gaixotasun-kasurik ez zen aurkitu.

### **Hobetzeko eremuak eta ekintzak**

Nafarroako Osasun Zerbitzuak-Osasunbideak hobekuntza berriak ezartzen jarraitzen du, horietako batzuek antolakuntza-mailakoak. Kalitatearen ikuspegitik, laster aukerako menua jarriko da gaixoentzat, lerro hotzera egokitutako sukalde-prestakuntza berriak; gainera, dieta berezietarako lerro beroa garatzeko aukera aztertzen ari da. Horrez gain, ospitaleratuta dauden gaixoengan, bahetzeko eta nutriziorako programa garatzen hasi da. Era pilotuan egiten ari da hiru solairutan. Programa horren barnean sartzen da nutrizio-arriskuaren estadiajeara, ospitaleratzen denetik eta goiz esku hartzen denetik aurrera, ahoko dieta aldatuaz, oinarrizko dieta egokituta eta/edo nutrizio artifiziala hala behar izanez gero.

Elikaduraren segurtasunari dagokionez, Arriskuen Analisiaren eta Kontrol Puntu Kritikoaren Sistemak (AAKPK) eta higienearen aurrebaldintzak berrikustea eta hobetzea aurreikusten da. Nabarmendu behar da elikagaiak maneiatzeko prestakuntza-plana abian jarri dela. Era berean, beste helburu bat da janarien zerbitzuen kudeaketa ziurtatzea UNE-EN ISO 22000 Arauaren bitartez.