



דו"ח בקרה מיום 13.06.2023

במוסד: "בית אבות נוח באבוב"

בישוב: בת ים

**הדו"ח נכתב ע"י
צוות מחוז תל-אביב**

לכבוד
ד"ר לאורה בדויב
מנהל/ת רפואית
בית אבות נוח באבוב (קוד מוסד 237D1)
האדמו"ר מבאבוב 2
בת ים

ד"ר בדויב נכבד/ה,

הנדון: סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית אבות נוח באבוב"

מצ"ב סיכום בקרת פתע שהתקיימה במוסדכם בתאריך 13.06.2023 ע"י אנשי צוות מחוז תל-אביב. הבקרה נערכה במטרה לבחון את התנהלות בית החולים בשעות 18:00-20:40. ניכר כי הנהלת המוסד עושה מאמצים למתן טיפול איכותי למטופלים. עם זאת יש לתקן את כלל הליקויים המפורטים בדוח הבקרה. לתיקון מיידי:

- יש להדריך את הצוות המטפל לשמירה על היגיינת הפה של כל המטופלים מדי בוקר וערב (צחצוח שיניים קבועות/תותבות).
- יש להדריך את הצוות המטפל להנגיש את לחצני המצוקה בסיום הטיפול האישי.
- יש להקפיד על אחסון והגשת ארוחת הערב(מזון חם) במתקן ייעודי ובצורה בטיחותית. בנוסף, יש להכין את פרטי המזון לארוחת זו בסמוך להגשתה.
- יש להדריך את מחלקי המזון וצוות המחלקה על מרקמי המזון השונים, הכנתם וחלוקתם למטופלים ע"פ רשימה מעודכנת התלויה במחלקה.

המנהל/ת הרפואית/ת מתבקש/ת להעביר עותק מדו"ח זה לשאר חברי הנהלת המוסד (למנהל האדמיניסטרטיבי ולמנהלת הסיעוד - אחות ראשית) ולמנהלי כל הסקטורים המקצועיים. מעקב אחר תיקון הליקויים יתבצע במסגרת המחוז/הנפה.

בברכה,
ד"ר רן שוייד
גריאטר מחוזי, לשכת הבריאות המחוזית תל
אביב

העתקים:

מר משה בר סימן טוב, מנכ"ל משרד הבריאות, ירושלים
ד"ר אפרת גיל, ראש האגף לגריאטריה, משרד הבריאות
האגף לרישוי מוסדות, משרד הבריאות, ירושלים
ד"ר רבקה שפר, רופאה מחוזית, לשכת בריאות תל אביב
הנהלת אגף הגריאטריה
גב' שרית חייט, מרכזת בכירה, נתוני איכות ובקרה בגריאטריה, משרד הבריאות
צוות הבקרה
מגר' אירנה סוליימנוב, רוקחת מחוזית, לשכת הבריאות תל אביב
ד"ר שגית ארבל אלון, רופאה ראשית, מנהלת מערך שירותי בריאות, משרד הרווחה

סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "בית אבות נוח באבוב"

הבקרה התקיימה בתאריך 13.06.2023 בין השעות 18:00 ל-20:40.
מטעם משרד הבריאות השתתפו הנציגים הבאים:

- **תזונה** - גב' טל פרילינג, מרכזת תחום בקרה, מחוז תל-אביב
- **בריאות הסביבה** - גב' לין חיראלדין, מרכזת תחום בקרה, מחוז תל-אביב

מטעם המוסד נכחו

מנהל המוסד, אם הבית, אחות מוסמכת אחראית משמרת וצוות כוחות העזר.

תפוסת מטופלים במחלקות מול רישוי

שם המחלקה	שם המחלקה בפועל	מספר מטופלים ברישוי	מספר מטופלים בפועל	הערה
גריאטריה סיעודית		36	38	
סה"כ		36	38	

נכ-אדם סיעודי

אחות מוסמכת + 4 כוחות עזר.
סידור העבודה של הצוות הסיעודי וכוחות העזר תאם את הנמצא בפועל.
הצוות הסיעודי וכוחות העזר לבושים במדים מוסדיים.

תנאים סביבתיים

רמת הניקיון במוסד תקינה.
המחלקה מוארת, מרווחת ומאוררת.
המיטות בחדרי המטופלים בעלי מנגנון עולה ויורד.
המזרונים ויסקו אלסטיים.
מצעים אחידים בחדרי המטופלים.
בחדרי המטופלים ובחדר האוכל מדי טמפ' - נמדדה טמפ' 24 מעלות צלזיוס.
חסר צבע במשקופי הדלתות.
נמדדה טמפ' מים חמים 42 מעלות צלזיוס.
בארונות בחדרי המטופלים תלוי דף לכל מטופל בו מפורטים אביזרי עזר בשימוש, סוג ומידת העזרה לה זקוק המטופל.
קיים צביון אישי בחדרי המטופלים.
על כסאות הגלגלים שמות פרטים של המטופלים.

טיפול אישי

נמסר כי רחצות מתבצעות יום כן יום לא לסירוגין פרט ליום שבת.
השכבות לשנת לילה מתחילות בשעה 20:30. ישנה רשימה מעודכנת של מטופלים להשכבה בשעה מוקדמת לכך בהתחשב במצבם.

מזגנים הופעלו טרם תחילת ההשכבות.
בכל חדר על שידה מונח קרם אישי.
נערכו מספר תצפיות על השכבות לילה ובהן נמצא כי:
-סגרו דלתות והסיתו ווילונות הפרדה בזמן ששהו מטופלים אחרים בחדר.
-החליפו כפפות בין מטופל לאחר ולאחר מגע עם מוצרי ספיגה מזוהמים.
-נצפתה תקשורת עם המטופלים בזמן הטיפול האישי.
-צוות כוחות העזר נכנס להשכבות מאורגן עם אוגרי כביסה ואשפה.
-בחלק מההשכבות לא נמצא ניקוי אזור החתלה אלא רק מריחת קרם.
-לא נצפה טיפול בחלל הפה.
-אין הקפדה על הגשת לחצני המצוקה למטופלים בסיום הטיפול האישי.
ניכר כי כוחות העזר מכירים את המטופלים היטב. היחס שהוענק למטופלים היה מכבד ואישי.

ארוחות

שעות הארוחות במוסד: 8:00, 12:30 ו-18:30. מחולקות בנוסף 2 ארוחות ביניים.
במועד הבקרה ארוחת הערב החלה בשעה 18:30.
המוסד מקבל ארוחת צהריים וחלק מפרטי ארוחת הערב מחברת קייטרינג - הוצגו רשיון יצרן, עסק והובלה בתוקף.
נרכש סכו"ם חדש חלבי ובשרי מסומן בצבעים (כחול אדום).
במחלקה 3 שולחנות מתכוונים בגובהם.
מחלקת המזון היתה עם סינר וכפפות אך ללא כיסוי ראש.
צלחת המזון מונחת על מגש ועליו סכו"ם ע"פ יכולת המטופל בשימוש בו. על השולחנות מפות משבצות כחול לבן, מתקן מפיות, מלחייה ובקבוקי מים אישיים.
חלוקת ארוחת ערב למטופלים הזקוקים לעזרה נעשתה על פי זמינות המטפלים המאכילים. האכלה בוצעה בישיבה אל מול המטופל ונצפה יחס מכבד בעת האכלה.
לצורך חלוקת דייסה נעשה שימוש בעגלת טיפולים לא בטיחותית המתניידת בין השולחנות בחדר האוכל.
נצפו מספר מפות קרועות על שולחנות האוכל.

ארוחת הערב תאמה את הרשום בתפריט השבועי, למעט המנה החמה המורכבת ומנת הירק. בתפריט היה רשום לביבות תפוחי אדמה וירק וסלט מלפפונים ונשלחו בלנצ'ס גבינה וסלט ירקות עם בצל סגול. סלט זה הובא על ידי חברת הקייטרינג בשעות הבוקר יחד עם שאר המזון ולא הוכן בסמוך להגשת הארוחה. בנוסף לכתוב בתפריט הוכן במטבחון סלט מלפפונים ועגבניות טרי.

במטבחון המחלקה לוח עליו יש כרטיסיות עם שמות המטופלים המחולקים בעמודות ע"פ מרקמי המזון. רשימת מרקמי מזון נוספת תלויה על לוח במחלקה בסמוך למטבחון.
נצפתה חלוקת מרקמי המזון השונים למטופלים. נמצא כי לחלק מהמטופלים לא היתה התאמה בין המרקם הרשום למטופל בדף המרקמים ועל לוח המרקמים במטבחון ובין החלוקה בפועל. במרקם טחון חילקו סלט טונה עם חמוצים (ממרר) שלא עבר טחינה ולא היתה מנה חמה מורכבת במרקם טחון.

שימוש באמצעי הגבלה מכניים

במחלקה רשימת הגבלות מעודכנת.
במחלקה 21 מטופלים עם הגבלות מכאניות.
סוגי הגבלות בשימוש: 9 שולחנית, 12 חגורה מפשעיתית.
רשימת ההגבלות תאמה להגבלות בפועל.

נצפו מספר שולחניות בליות.

פעילות פנאי

תאריכון ולוח התמצאות נמצאו מעודכנים.

ע"פ לוח הפעילויות במחלקה נמצא כי פעילות אחר הצהריים מתבצעת בימי שני וחמישי בלבד. בימי שישי נערכת קבלת שבת.

נמסר שחלק מהפעילויות נעשות בחצר המטופחת של המוסד לרווחת המטופלים. תמונות הוצגו לצוות הבקרה.

שביעות רצון מטופלים / בני משפחה

נערכו מספר שיחות עם מטופלים ובני משפחה שהביעו שביעות רצון מהמוסד, מהיחס ומהאוכל.

אשת מטופל הביעה הערכה רבה למנהל המוסד ולצוות המחלקה על טיפול אישי ומיידי בכל הדרוש להם.

צוות המחלקה סיפר כי הם מקבלים יחס מכבד מאוד מצד מנהל המוסד ומרגישים במקום העבודה כמקום מכיל ועוטף.