Il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica nella ristorazione ospedaliera

Dr. Carlo Pedrolli
U.O.S. di Dietetica e Nutrizione Clinica
Ospedale S. Chiara
TRENTO



Ristorazione Ospedaliera e Servizi di Dietetica: perché?

Ristorazione ospedaliera: non un ulteriore aggravio per i Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica, ma un'opportunità per combattere la malnutrizione ospedaliera

C. Pedrolli, A. Costa

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica, Ospedale S. Chiara Trento - APSS Provincia Autonoma di Trento

ADI MAGAZINE 2003; 7,3: 272-276



A road map.....

 Definizione e compiti delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica(SODNC) in Ospedale

 Ruolo nell'organizzazione e nella gestione del Servizio di ristorazione

Gruppo Settore Qualità dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica Proposte di definizione dei criteri per accreditamento minimo di un Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Funzioni <u>indispensabili</u> per configurare un Servizio o U.O. di Dietetica e Nutrizione Clinica

- 1.1 Ristorazione Ospedaliera
- 1.2 Consulenza specialistica per degenti
- 1.3 Nutrizione artificiale (N.E. E N.P.)
- 1.4 Attività ambulatoriale
- 1.5 Rapporti con il territorio

ADI Magazine 2000;4,2:99-100



2. Prestazioni minime richieste

- 2.1 Ristorazione Ospedaliera
 - Presenza di accordi interni codificati per la partecipazione a commissioni per la stesura di capitolato e per l'aggiudicazione di gare per il Servizio di Ristorazione
 - Verifica qualità percepita dall'utenza: almeno un rilevamento annuo

ADI Magazine 2000; 4, 2: 99-100



2003.....

- Accreditamento professionale delle strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica
- Luglio 2003, Gruppo coordinato prof.ssa Palmo
- Funzioni indispensabili per configurare un Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica: <u>ristorazione ospedaliera</u>, consulenza specialistica per degenti, nutrizione artificiale, attività ambulatoriale, rapporti con il territorio



Position Paper: ruolo delle strutture di dietetica e nutrizione clinica

M. L. Amerio, D. Domeniconi

In collaborazione con la Rete dei Servizi di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte

VISION

La Nutrizione Clinica è una specialità dell'area medica finalizzata al mantenimento o al raggiungimento di un adeguato stato di nutrizione, attraverso interventi preventivi, diagnostici e terapeutici.

MISSION

La "Mission" delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica è quella di garantire ad ogni paziente un intervento adeguato dal punto di vista nutrizionale, fornendo:

- ✓ Attività specialistiche volte a prevenire e curare situazioni patologiche, anche gravi, legate allo stato di nutrizione, per le quali sia stata dimostrata un'efficacia dell'intervento nutrizionale;
- ✓ Interventi riabilitativi in pazienti affetti da patologie croniche miranti alla ripresa dell'alimentazione orale e alla sua integrazione o sostituzione con nutrizione artificiale, in un'ottica di miglioramento dello stato nutrizionale e/o della qualità di vita;
- ✓ Interventi nell'area della malnutrizione ospedaliera e territoriale (sensibilizzazione alla sorveglianza nutrizionale degli operatori sanitari e assistenziali, programmi di screening e protocolli di trattamento)
- ✓ Azioni di "health promotion" mirate alla collettività o a gruppi target.



CONSULENZE PER PAZIENTI RICOVERATI

- Consulenza nutrizionale unica
- Presa in carico durante degenza
- ➤ Piano nutrizionale alla dimissione, attivazione di controlli post- ricovero

OSPEDALE

GESTIONE DIRETTA DEI PAZIENTI CON PATOLOGIE IN CUI LA NUTRI-ZIONE RAPPRESENTA LA TERAPIA PREVALENTE

- Day Hospital
- Degenza Ordinaria



REFERENZA/ORGANIZZAZIONE DI SERVIZI RIGUARDANTI TUTTO L'OSPEDALE:

Ristorazione ospedaliera

- vitto ordinario/dietetico ospedaliero
- diete ad personam
- capitolati e gare
- Programmazione e indirizzo della nutrizione artificiale
 - protocolli di utilizzo di 1° livello
 - capitolati e gare
- Screening di rischio nutrizionale al ricovero e intervento precoce





FOOD AND NUTRITIONAL CARE IN HOSPITALS: HOW TO PREVENT UNDERNUTRITION

Report and recommendations of the Committee of Experts on Nutrition, Food Safety and Consumer Protection

Health protection of the consume



CONSIGLIO D'EUROPA

Risoluzione ResAP(2003)3 Su cibo e terapia nutrizionale negli ospedali

(Adottato dal Comitato dei Ministri il 12 novembre 2003)

1. Il comitato dei Ministri con i Rappresentanti di Austria, Belgio, Cipro, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Norvegia, Portogallo, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera e Regno Unito nel campo della Sanità Pubblica,



Report and recommendations of the Committee of Experts on Nutrition, Food Safety and Consumer Protection Health protection of the consumer Council of Europe Publishing Editions du Conseil de l'Europe

Note Conclusive

Tutti i pazienti hanno diritto al soddisfacimento dei loro fabbisogni nutrizionali durante l'ospedalizzazione



Ma il Servizio di Dietetica può lavorare da solo nella gestione della Ristorazione ospedaliera?

Nella complessa organizzazione della ristorazione ospedaliera ogni attore coinvolto riveste un ruolo con specificità e responsabilità relative alla propria funzione.





Ma è così facile lavorare in equipe?



Cosa non deve fare il SDNC?







Conferenza Stato Regioni il 16 dicembre 2010 G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011





Introduzione

- 2. Intervento nutrizionale
- 3. Malnutrizione
- 3. 1 in ambito ospedaliero
- 3. 2 in ambito extraospedaliero
- 4. Screening del rischio nutrizionale
- 5. Terapia nutrizionale
- 6. Ristorazione ospedaliera ed extraospedaliera
- 6. 1 organizzazione in ambito ospedaliero
- 6. 2 ruoli e responsabilità in ambito ospedaliero
- 6. 3 organizzazione in ambito extraospedaliero
- 6. 4 ruoli e responsabilità in ambito extraospedaliero
- 7. Fabbisogni nutrizionali
- 8. Aspetti qualitativi
- 8. 1 carta del servizio
- 9. Formazione
- 10. Strategie di comunicazione
- 11. Rete nazionale del servizio di ristorazione
- 12. Appendice





L'intervento nutrizionale



Pagina 5

Sintesi

 L'intervento nutrizionale ha come obiettivo quello di mantenere e promuovere la salute nel soggetto sano, mentre nel soggetto affetto da patologia ha finalità terapeutiche specifiche e/o di prevenzione delle complicanze.

E' necessario che l'identificazione di soggetti a rischio di malnutrizione sia seguita dalla segnalazione al medico specialista in Scienza dell'Alimentazione, che, a sua volta, predisporrà il tipo d'intervento nutrizionale che dovrà iniziare sin dai primi momenti del ricovero, per proseguire fino alla dimissione con la prescrizione della terapia dietetico-nutrizionale da seguire a domicilio.





Competenze specifiche U.O. Dietetica e Nutrizione clinica

Pagina 19

- valutazione del rischio nutrizionale
- sorveglianza nutrizionale, integrando gli aspetti clinico-nutrizionali con quelli puramente dietetici della ristorazione; di rilievo sono la valutazione periodica degli scarti e la conformità dei menù e delle grammature degli alimenti
- partecipazione alla stesura del capitolato
- elaborazione del Dietetico ospedaliero
- elaborazione di menù
- attenzione alla qualità tramite controlli diretti a campione sulle forniture e sul vitto
- collaborazione con la Direzione Sanitaria ospedaliera nella sorveglianza igienica sugli alimenti
- attenzione alla qualità percepita tramite l'utilizzo di questionari e di interviste ai pazienti





Capitolato

Pagina 16

Indipendentemente dal tipo di gestione prescelto, ogni attività svolta deve essere prevista nel capitolato del servizio di ristorazione......

Il capitolato è parte integrante della ristorazione ed è l'unico strumento in grado di prevenire elementi di discrezionalità ed episodi di contenzioso con le ditte appaltatrici.

Esso va redatto dal Servizio di Economato, con la stretta collaborazione della Direzione Sanitaria ospedaliera, o distrettuale, e della U.O. di Dietetica e Nutrizione clinica, avvalendosi eventualmente anche del SIAN e/o del Servizio Veterinario per le specifiche competenze. E' necessario che il capitolato disciplini, nella sua totalità, il piano organizzativo dell'intero processo e che l'affidamento del servizio venga effettuato in conformità alle disposizioni di cui al D.L. 12 aprile 2006 n. 163 (c.d. Codice degli appalti) e successive modifiche.

Parte integrante del capitolato è il Dietetico ospedaliero.



Nemici di un buon catering ospedaliero

Mancanza di flessibilità

Mancanza di personalizzazione

Mancanza di assistenza al pasto





Aspetti qualitativi



Pagina 28

Sintesi

Qualità totale è un modello organizzativo ...

Un ruolo essenziale ha in questo settore l'U.O. di Dietetica e Nutrizione clinica che tramite i processi relativi alla ristorazione e la pratica clinico-nutrizionale può pianificare e svolgere una intensa sorveglianza nutrizionale essenziale per il raggiungimento della qualità totale.

Nella nuova cultura sanitaria assume notevole importanza il coinvolgimento dei pazienti nei processi di cura. La soddisfazione del cliente è un argomento non secondario ed è centrale nel tema della qualità......

In questa ottica, assume particolare rilievo la Carta dei Servizi Sanitari Essa rappresenta il patto tra le strutture del SSN e i cittadini, e per quanto attiene alla ristorazione deve fornire ampie e chiare informazioni sui servizi offerti e sulla modalità di erogazione degli stessi.



CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- orari dei pasti dei degenti/fruitori della struttura assistenziale,
- menù settimanale (negli ospedali per acuti) o bisettimanale (nelle strutture per lungodegenti),
- menù "speciali" per i giorni festivi e/o nei quali la tradizione locale preveda il consumo di cibi particolari, con la descrizione degli alimenti
- modalità di produzione dei pasti,
- modalità e tempi di prenotazione e distribuzione dei pasti,
- standard di qualità e loro modalità di verifica,
- ubicazione dei luoghi dedicati e adeguatamente attrezzati al consumo dei pasti per utenti non immobilizzati a letto, al fine di favorire la convivialità,
- presenza nella struttura di associazioni di volontariato e loro impegno,
- indicazione delle figure (professionali/familiari/volontariato) e relative modalità di attivazione, che aiutano l'utente non in grado di alimentarsi autonomamente,
- orari di visita degli esterni (familiari, ecc.),
- eventuale presenza della mensa per i dipendenti e i visitatori con orari, modalità di prenotazione e accesso, menù e relativi costi,
- eventuale presenza di distributori automatici di alimenti (scelta "guidata" degli alimenti).

La Carta va consegnata all'utente all'atto dell'ammissione nella struttura, in formato cartaceo di rapida consultazione; si può prevederne, inoltre, la consultazione on-line sul sito web della struttura.



Service Level Agreement (SLA)

- Obiettivo: definizione di vincoli inerenti l'erogazione di servizi e di pattuirne i relativi prezzi
- Definisce e valuta le esigenze dell'organizzazione
- Serve per verificare in modo pro attivo la capacità nel tempo di mantenere i livelli di servizio, secondo quanto concordato dai contratti siglati da entrambe le parti
- E' un documento flessibile e personalizzabile in funzione delle esigenze dell'organizzazione



SLA: sue caratteristiche

- Centrato sui risultati
- E' uno strumento di lavoro: può essere aggiornato con facilità
- Ci porta da una ottica di processo ad una logica di risultato e di efficienza
- Il committente cede in qualche modo l'aspetto gestionale e si focalizza su quello valutativo dei risultati, sul controllo



Conclusioni

- Vi è sufficiente letteratura scientifica e legislativa che supporta la importanza e il ruolo delle SODNC nella ristorazione ospedaliera
- In realtà nei nostri ospedali tale ruolo non è ancora del tutto riconosciuto e talora accettato.
- Il cibo in Ospedale "is not an hotel function, it is therapy" Simon Allison
- Ancora necessità di informazione e formazione su questo aspetto

