

PROTOCOLLO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VITTO PER I PAZIENTI DELL'AZIENDA OSPEDALIERA DI COSENZA

<u>Data emissione</u>	<u>Redazione a cura di</u>	<u>Verifica contenuti</u>	<u>Approvazione</u>
15 ottobre 2024	Francesco Rose Direttore ff DMPU Maria Luisa Lanzillotti Dietista AOCS Emma Rizzo Specializzanda Igiene DMPU Gianmaria Benvenuto Responsabile Servizio Ristorazione outsourcing	Francesco Rose Direttore ff DMPU	Vitaliano De Salazar Direttore Generale Francesco Zinno Direttore Sanitario Aziendale ff
	<u>Verifica Qualità</u> Annalisa Orlando Responsabile ff UOSD Qualità e Accreditamento		

1. INTRODUZIONE

L'alimentazione del degente è uno degli obiettivi aziendali della qualità dell'assistenza sanitaria, in quanto fattore decisivo del benessere personale. La malnutrizione ospedaliera è infatti considerata una "malattia nella malattia", con ricadute anche su tempi e costi di degenza. Studi recenti confermano tassi di prevalenza di malnutrizione ospedaliera compresi tra il 20 e il 50% dei soggetti, e rilevano che lo stato nutrizionale si può deteriorare durante lo sviluppo di una malattia. Pertanto, l'intervento valutativo ed il trattamento nutrizionale, al momento della diagnosi, assumono grande importanza, rendendo necessaria una corretta gestione del pasto ospedaliero, dalla valutazione iniziale del paziente alla consegna del pasto appropriato, sino al suo consumo.

Il vitto ospedaliero rappresenta un fattore non trascurabile dell'intervento terapeutico e un aspetto rilevante del comfort, entrambe dimensioni della qualità relazionale essenziali nella programmazione sanitaria a tutti i livelli, in seguito al riconoscimento della centralità del paziente come fruitore di servizi e come attore con una sua specifica identità. Il vitto ospedaliero si può definire come un servizio complessivo la cui qualità è correlata al valore igienico sanitario, nutrizionale, sensoriale e culturale degli alimenti oltre che agli aspetti connessi alla cura e alla modalità con cui gli operatori provvedono a somministrarlo nei reparti.

2. SCOPO

Lo scopo del presente protocollo è quello di garantire la corretta preparazione, conservazione e distribuzione del vitto nella nostra Azienda Ospedaliera.

In particolare:

- i fabbisogni nutrizionali vengono soddisfatti solamente se il paziente consuma i pasti serviti
- è fondamentale che i pazienti possano scegliere i pasti e che i menu presentino scelte sufficienti per soddisfare i gusti, le abitudini e le necessità terapeutiche dei soggetti ricoverati
- il servizio di distribuzione dei pasti deve tenere in considerazione anche le condizioni fisiche e mentali degli utenti
- il cibo deve essere di elevata qualità, appetitoso e servito adeguatamente; deve essere altresì accessibile anche al di fuori dell'orario predefinito di consegna dei pasti, ma entro gli orari di apertura della cucina (ore 6.30-ore 20:00).
- è molto importante l'incoraggiamento al consumo del pasto e l'eventuale aiuto da parte del personale di reparto

3. QUADRO NORMATIVO

- Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) e allestimento dei vassoi personalizzati per i degenti.
- Trasporto e consegna dei pasti direttamente al tavolo/letto dei degenti o presso i reparti (ove richiesto).
- Ritiro dei vassoi sporchi.
- Fornitura di alimenti complementari e aggiuntivi (generi di conforto) nel corso della giornata, per come indicato nel capitolato.

4.1 Modalità di prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti dovrà avvenire entro le ore 16,00 del giorno precedente, la conferma dei pasti deve essere effettuata entro le ore 9,30 del giorno corrente, e per eventuali ed eccezionali variazioni, entro le ore 10,00 del giorno di consumo.

Per gli utenti che accedano al ricovero dopo le ore 18,00 il Gestore dovrà garantire, su richiesta del coordinatore di unità, l'erogazione di un pasto adeguato, sino alle ore 20,00 secondo quanto previsto dal capitolato.

Ciascun coordinatore di Unità Operativa (UO) o infermiere suo delegato, i cui estremi dovranno essere resi noti al Gestore, prenoterà online i pasti alla cucina, sulla base delle scelte formulate dai singoli utenti riguardo alle alternative disponibili ed a lui comunicate, e nel rispetto della dieta prescritta dal Direttore UO.

Sia la colazione, che il pranzo e la cena dovranno essere personalizzati

I pasti richiesti dopo la distribuzione dovranno essere preparati al momento con cibi freschi.

Tutti gli utenti utilizzatori del servizio di ristorazione potranno scegliere giornalmente tra le alternative (per ogni portata) previste dal Menù predisposto dalla Dietista del Servizio Dietetico della Direzione Medica di Presidio.

La dieta è suscettibile di modifica in qualsiasi momento, su richiesta della Direzione Medica di Presidio, senza ulteriori costi per l'Azienda.

Gli utenti dializzati, politrasfusi, trapiantati, i pazienti in regime di accesso (Day Hospital/Sugery), di OBI (Osservazione Breve Intensiva), dovranno usufruire di un adeguato ristoro.

In occasione di particolari ricorrenze quali Capodanno, Epifania, il Santo Patrono, Pasqua, il Lunedì dell'Angelo, il 25 Aprile, il 1° Maggio, Ferragosto, l'Immacolata Concezione, il Natale e Santo Stefano, il Gestore deve garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con la Dietista del Servizio Dietetico della Direzione Medica di Presidio Unico.

5. PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PASTI

I pasti devono essere preparati e confezionati con derrate fresche, ad eccezione dei prodotti ittici e delle verdure, che potranno essere surgelate.

I pasti devono essere preparati con sistemi tradizionali, cioè esclusivamente con impiego di prodotti alimentari cucinati direttamente sul luogo.

I pasti devono essere confezionati con modalità e in tempi da assicurare che, all'atto della consegna ai degenti, e durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione, i cibi cotti non abbiano una temperatura inferiore ai 65 gradi centigradi.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

- ✓ La verdura dovrà essere preventivamente mondata dalle parti esterne e accuratamente lavata prima di introdurla in cucina.
- ✓ La frutta dovrà essere accuratamente lavata e asciugata appena prima di essere collocata nei vassoi e distribuita.
- ✓ I prodotti surgelati e confezionati che necessitano scongelamento vanno posti in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° centigradi e + 4° centigradi prima di essere sottoposti a cottura.
- ✓ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.
- ✓ La carne trita deve essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. Il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata.
- ✓ Le porzionature di salume e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.
- ✓ Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

5.2. Conservazione degli alimenti

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art.31 e CAM di cui al DM n.65 del 10.03.2020)

Le carni, le verdure, i salumi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro

- La consegna del vitto per i degenti dell'ospedale dell'Annunziata avviene in contenitori monoporzione con sistema di vassoio personalizzato per l'utente. I vassoi personalizzati vengono inseriti nei carrelli elettrificati del tipo 'Burlodge' per il mantenimento delle idonee temperature al fine della distribuzione al letto dei degenti da parte del personale addetto.
- La distribuzione ai degenti dell'Ospedale del Mariano Santo viene realizzata previo porzionamento in monoporzione (effettuato presso il Centro Cottura dell'Annunziata e veicolato direttamente dal personale del Servizio di Ristorazione).

6.2. Fasi operative per servizio colazione - pranzo - cena

La confezione e la distribuzione dei pasti avviene con il metodo catena calda.

Gli alimenti cotti da consumarsi caldi vengono conservati in contenitori termici idonei che consentono la conservazione degli alimenti ad una temperatura superiore a +65°C, mentre per gli alimenti cotti da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a +10°C. il tutto in ottemperanza al dispositivo di legge 283/62 e art. 31 e DPR 32780.

Il trasporto di alimenti di origine diversa viene effettuato con l'uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca.

6.2 Confezionamento e distribuzione della prima colazione

La colazione viene distribuita con materiale monouso bicchiere da 200cc o scodella, cucchiaio, tovagliolo monouso.

Il trasporto nei reparti delle stoviglie dei thermos contenenti latte caldo, thè, orzo, delle fette biscottate e marmellate confezionate in porzioni e le bustine di zucchero avviene con appositi carrelli in dotazione.

6.3 Confezionamento e distribuzione del pranzo e cena

Il confezionamento del pasto avviene mantenendo nello spazio e nel tempo le condizioni termiche determinate in fase di produzione (a caldo o a freddo in funzione della ricetta).

L'impiattamento di tutte le pietanze, avviene in singoli piatti e successivamente si passa alla chiusura dei piatti mediante macchina confezionatrice e pellicola

Durante le operazioni di porzionamento e chiusura dei piatti, gli operatori rispettano le procedure aziendali e tutte le norme di igiene e pulizia del personale.

Le operazioni di allestimento dei vassoi personalizzati per il singolo degente viene effettuato sul nastro trasportatore, mediante il quale al procedere del vassoio gli operatori addetti a tale servizio compongono lo stesso con i piatti da distribuire all'utente, insieme ad acqua, pane e frutta. Ogni singolo vassoio riporta un cartellino identificativo che riporta il numero del letto a cui è destinato il nonché la tipologia di dieta e le singole portate riservate.

Le Fasi sono le seguenti:

- Inserimento vassoio sul nastro con il cartellino identificativo utente
- Composizione del vassoio con primo, secondo, contorno, pane, acqua, frutta e tris di posate con tovagliolo sigillato monouso.
- Inserimento del vassoio nel carrello di trasporto.

8. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'

	Responsabile Servizio Ristorazione	Coordinatore U.O.	DEC / DIETISTA	RUP	Direzione Medica di Presidio D.M.P.U.
Elaborazione dei menù, controllo allestimento diete speciali	C	C	R	C	C
Prenotazione dei pasti	C	R	C	X	X
Verifica corretta applicazione metodo HACCP	R	X	C	R	C
Rispetto orari di distribuzione	R	C	C	C	X
Verifica corretta applicazione del capitolato	C	C	R	C	C
Ispezioni periodiche e valutazioni eventuali sanzioni	C	X	C	R	C

Legenda: R = RESPONSABILE AZIONE; C = COLLABORATORE; X= NON COINVOLTO