

**Dr.ssa Giorgia Auteri**

*Responsabile Accreditamento e Qualità*

# **Accreditamento e Qualità dell'alimentazione**

*Genova, 4 dicembre 2014*

## ACCREDITAMENTO

*"Rendere credibile, dare affidamento"*

Procedura che ha per obiettivo il miglioramento della fiducia dei cittadini verso chi eroga prestazioni sanitarie attraverso il miglioramento della qualità.

## ACCREDITAMENTO IN ITALIA

Processo attraverso il quale le strutture autorizzate, pubbliche e private, acquisiscono lo status di soggetto idoneo all'erogazione di prestazioni sanitarie nell'ambito e per conto del SSN.

Si tratta di un processo che cambia lo stato del richiedente da autorizzato ad esercitare attività sanitarie a quello di idoneo a produrle nell'ambito e per conto del SSN e pertanto si trasforma in potenziale erogatore.

**GARANZIA DEI LIVELLI DI QUALITA'**  
**condizione per relazionarsi con il SSN**

## OBIETTIVI ACCREDITAMENTO

- Consentire a tutti di accedere a cure di qualità
- Contribuire a rispondere nel modo migliore alle differenti necessità dei pazienti
- Migliorare la qualità e la sicurezza delle cure e dei servizi connessi (accoglienza, organizzazione, ecc.)
- Determinare un miglioramento della fiducia dei cittadini verso le strutture sanitarie.

L'accreditamento pone in ruolo centrale il **PAZIENTE/OSPITE**

- il suo percorso di cure
- il coordinamento delle attività di diagnosi e cura,
- la sua soddisfazione

## ACCREDITAMENTO E QUALITÀ

Il sistema di Accreditamento è per sua natura un processo in continua evoluzione e avviarlo significa attivare un processo di miglioramento continuo della qualità del Sistema Sanitario.

### **Obiettivo dell'Accreditamento NON è:**

- Individuare le Aziende e/o i Presidi che hanno raggiunto un livello di eccellenza, ma fornire un percorso che porti, gradualmente, tutte le Aziende che devono o desiderano partecipare a questo processo, a livelli sempre più elevati di qualità dei servizi erogati
- La certificazione del livello di qualità raggiunta, ma fornire un indirizzo a cui tendere ed essere una guida per raggiungere quei livelli di qualità che di volta in volta la Regione individua e persegue.

## ACCREDITAMENTO

Il sistema dell'accREDITAMENTO istituzionale è finalizzato a monitorare non solo i tradizionali parametri strutturali e di personale ma anche altri elementi relativi ad una adeguata organizzazione ed erogazione delle attività.

Infatti , se si vuole fornire un servizio assistenziale di qualità, è indispensabile la

**presenza di un'organizzazione valida sia in termini di risorse umane sia di rispetto di procedure**

## FATTORI DI SUCCESSO PER IL SISTEMA DI ACCREDITAMENTO

- La gestione della qualità deve coinvolgere tutti i livelli dell'organizzazione.
- La semplice applicazione “ *burocratica* “ delle norme di qualità non assicura di per sé l'erogazione di un servizio soddisfacente se vi sono carenze nel sistema organizzativo e se non si tende al miglioramento continuo e alla soddisfazione dell'utente.
- L'accREDITAMENTO deve diventare un nuovo *modus operandi* dell'azienda in un'ottica di miglioramento continuo e non rappresentare solo l'acquisizione di una “ *certificazione* “

## IL MODELLO LIGURIA

E' stato progettato un sistema che, partendo da criteri generali validi a livello internazionale, quali le ISO 2000 (UNI EN ISO 9001:2000), fosse in grado di individuare i **requisiti** necessari e soprattutto un sistema di **indicatori** che consentissero una valutazione il più possibile precisa e oggettiva delle caratteristiche organizzative presenti.



## **NUTRIZIONE E ACCREDITAMENTO**

**D.G.R. 529 del 25.5.2007**

- **Requisito D.1**

*Il Responsabile sanitario cura la produzione ed il rispetto di procedure e regolamenti per la gestione igienica della ristorazione collettiva*

- **Indicatore**

*Evidenza di documenti e protocolli organizzativi e dei dati relativi alle verifiche effettuate*

## NUTRIZIONE E ACCREDITAMENTO

D.G.R. 529 del 25.5.2007

- **Requisiti D.8 e D.9- RSA/RP**

*E' posta particolare attenzione all'alimentazione e all'idratazione degli ospiti*

- **Indicatore**

*-Evidenza di menù, di diete personalizzate e di possibilità di scelte alimentari.*

*-Evidenza del monitoraggio dell'apporto idrico*

## CONSIDERAZIONI GENERALI

Una corretta alimentazione costituisce uno straordinario fattore di salute e la nutrizione va dunque inserita a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura , mentre una non corretta gestione dal punto di vista nutrizionale del paziente/ospite può determinare complicanze

L'**aspetto nutrizionale** è parte di una visione strategica più ampia del **PERCORSO di SALUTE** all'interno di un'attività assistenziale e clinica di qualità.

*Ministero della Salute*

## CONSIDERAZIONI GENERALI

- ❑ Nell'anziano un buon stato nutrizionale è in relazione diretta con un buon livello di salute.
- ❑ Il pasto non rappresenta solo fonte di nutrienti e di energia ma un mezzo per mantenere vive le sensibilità gustative, olfattive e visive.
- ❑ Il pasto, senza trascurare i principi base della dietetica e della terapia nutrizionale , deve essere gradito.

## PROGETTO

Fino ad oggi si è fatto riferimento in modo generico alla igiene degli alimenti e alla alimentazione e idratazione degli ospiti.

Oltre alla sicurezza alimentare , per garantire cibi igienicamente idonei, si deve provvedere anche alla promozione della **sicurezza nutrizionale**.

E' quindi importante che le strutture residenziali , nell'ambito del percorso di miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate che è alla base dell'accreditamento, tengano in considerazione :

- **la qualità e la sicurezza degli alimenti**
- **i bisogni nutrizionali delle persone assistite**
- **la soddisfazione delle persone assistite.**

## ASPETTI DA SVILUPPARE

- Gestione e controllo del servizio di ristorazione
- Sicurezza e qualità degli alimenti
- Nutrizione corretta delle persone assistite
- Modalità di somministrazione dei pasti
- Gradimento
- Formazione del personale addetto alla preparazione dei pasti e del personale di assistenza.

## IPOTESI DI LAVORO

- **REQUISITO**

Viene predisposta l'**anamnesi nutrizionale** .

- **INDICATORE**

Presenza nella cartella personale di:

- Anamnesi clinica ( patologia e comorbidità )
- Valutazione dell'introito di cibo nelle 24h
- Storia dietetica
- Rilevaz. (mensile )e monitoraggio parametri antropometrici di base
- Condizioni generali ( dentatura, grado autonomia, stato cognitivo, stato umore ,ecc. )
- Fattori di rischio per malnutrizione
- Screening disfagia e training deglutitorio

## IPOTESI DI LAVORO

- **REQUISITO**

Assicurazione di assistenza alla persona durante la consumazione del pasto

- **INDICATORE**

Presenza di personale di assistenza in n° adeguato durante la fase di assistenza al pasto



## IPOTESI DI LAVORO

- **REQUISITO**

Competenza professionale del personale

- **INDICATORE**

-presenza di consulenza fissa o secondo le necessità di personale specializzato ( medico dietologo , dietista),  
in base all'entità ( in termini di posti letto ) del presidio

## **IPOTESI DI LAVORO**

- **REQUISITO**

Formazione del personale in materia nutrizionale

- **INDICATORE**

Inserimento nel programma formativo annuale del personale di almeno un corso in materia nutrizionale

*Grazie per la cortese  
attenzione*