

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*