

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Dott. Maurizio Ferrante

Direttore Sanitario

Ospedale S. Giovanni Calibita Fatebenefratelli Isola Tiberina

Roma

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

L'alimentazione è un bisogno primario: una buona alimentazione è essenziale per il benessere dell'organismo.

Lo stato nutrizionale influenza il decorso delle malattie e condiziona la qualità della vita.

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Nei soggetti ospedalizzati è stato dimostrato che un deteriorato stato di nutrizione provoca un aumento dei tempi di degenza e di riabilitazione, riduce la qualità della vita del paziente e aumenta i costi a carico del Servizio Sanitario come evidenziano molti studi internazionali

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

I dati della letteratura nazionale ed internazionale e l'esperienza italiana evidenziano che il 40-50% dei soggetti è a rischio di malnutrizione all'ingresso in ospedale, con percentuali più elevate per i pazienti più anziani. Durante la degenza lo stato nutrizionale peggiora in oltre un terzo dei soggetti

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Uno studio condotto dal Ministero della Salute svedese nel 2000 ha rilevato un aumento del tempo di degenza del 10-15% nei pazienti malnutriti, con un aumento dei costi annuali di ricovero ospedaliero che vanno dai 40-50 milioni di Euro per pazienti con malnutrizione lieve ai 100-150 milioni di Euro per i pazienti con malnutrizione severa.

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

In Danimarca il costo della malnutrizione in pazienti ricoverati è stato stimato essere di circa 67 milioni di Euro/anno. Uno studio inglese del Kings Fund Centre ha evidenziato che nei pazienti chirurgici un adeguato trattamento nutrizionale rappresenta un risparmio di 560 euro /paziente

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Fra i fattori che concorrono al peggioramento dello stato nutrizionale durante il ricovero gioca un ruolo determinante l'inadeguatezza del vitto ospedaliero, con conseguente elevato spreco di cibo.

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Un'indagine condotta nei principali ospedali di Parigi nel 2004 ha rilevato che il 40% del cibo preparato per i pazienti viene gettato via, perché consumato parzialmente (non gradito o non adatto ai pazienti) o richiesto ma non servito per problemi organizzativi (pazienti già dimessi o in regime di digiuno). Analoghi risultati si sono ottenuti in indagini svolte presso ospedali di Danimarca e Regno Unito; in quest'ultimo Paese il costo dello spreco del vitto ospedaliero è stato quantificato in 200 milioni di euro/anno

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

L' Audit Commission del governo inglese ha messo in luce le situazioni che più frequentemente causano un'insufficiente assunzione alimentare nei ricoverati:

- cibo caldo servito freddo;
- somministrazione di cibo scelto dal personale e non dal paziente, mancata fornitura del cibo scelto dal paziente per errori nella distribuzione;
- paziente incapace di utilizzare le posate, di aprire gli involucri o di portare il cibo alla bocca;
- pasti disturbati dalla visita medica o da esami diagnostici.

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Un dato sorprendente rilevato dalla letteratura riguardo al catering negli ospedali per acuti del 2001 è che non vi sia alcuna relazione tra la spesa sostenuta dagli ospedali per il catering e la qualità del servizio offerto

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Se lo scopo della ristorazione ospedaliera è fornire pasti che soddisfino i fabbisogni nutrizionali dei soggetti ricoverati occorre considerare che:

- 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

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

- 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;
- il cibo deve essere accessibile anche al di fuori dell'orario predefinito dei pasti
- è molto importante l'incoraggiamento al consumo del pasto e l'eventuale aiuto da parte del personale di reparto

# RISTORAZIONE IN OSPEDALE

Il servizio di ristorazione, oltre a garantire la qualità e la sicurezza dei pasti serviti, deve considerare le implicazioni sociali, relazionali, ambientali, etiche legate al consumo del pasto e testimoniare con appropriate scelte negli acquisti e nell'organizzazione del servizio la comprensione delle forti relazioni esistenti tra salute, alimentazione, ambiente e rapporto con il territorio