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