

2° Seminario Interassociativo Milano 18 maggio 2018

**La prevenzione in Regione Lombardia e l'applicazione della Legge 23/2015:
la situazione e le proposte
Su Salute e Sicurezza sul Lavoro
Alimenti e Salute**

Sistema Socio Sanitario



ATS Brianza

L'alimentazione per le persone/ comunità fragili: quali interventi?

Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria
UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dr.ssa Claudia Chiarino

CONTESTO

**POPOLAZIONE ANZIANA RESIDENTE NEL TERRITORIO
ATS BRIANZA 261.411 (MASCHI 113.411-FEMMINE
147.970) = 21,7% DELLA POPOLAZIONE TOTALE
RESIDENTE**

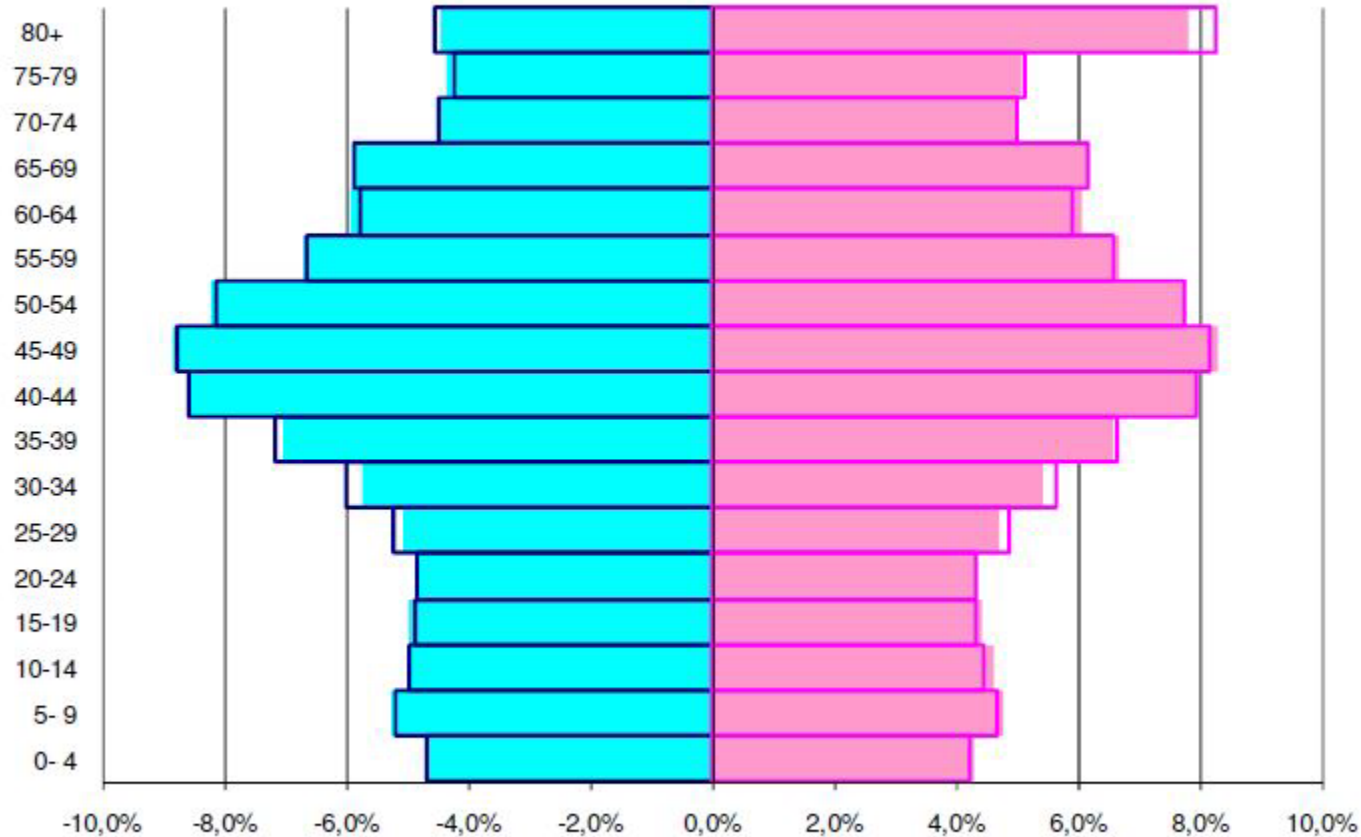
59 RSA PRESENTI CON UN TOTALE DI 5392 POSTI



QUOTE PROPORZIONALI PER QUINQUENNI della POPOLAZIONE RESIDENTE:
ATS 2016 (colori pieni) e Regione Lombardia (bordi colorati)

MASCHI

FEMMINE



MALNUTRIZIONE NELL' ANZIANO

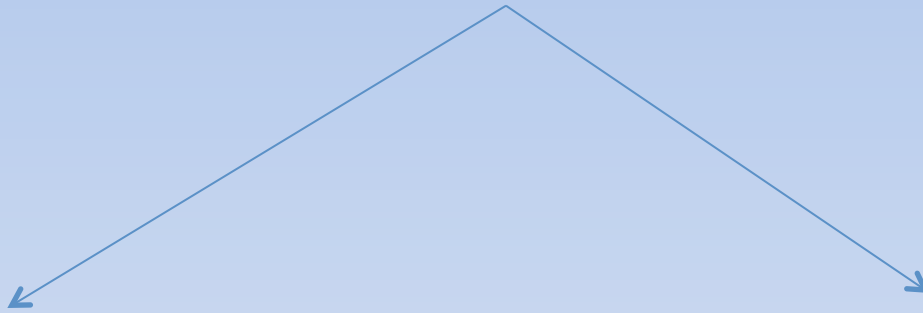
- 5-10% degli anziani che vivono a casa
- 25-50% degli anziani istituzionalizzati
- 50% degli anziani ospedalizzati



La malnutrizione, problema misconosciuto e/o sottovalutato, spesso presente già all'inizio del ricovero, aumenta durante la degenza, particolarmente negli anziani e nei lungodegenti, e comporta elevati costi, sia diretti (correlati alla patologia), sia indiretti (in termini socio psicologici, aumentata vulnerabilità alla malattia, ricoveri ripetuti, ecc.).



Obiettivo generale di una pianificazione alimentare e nutrizionale dell'anziano istituzionalizzato deve consentire



Soddisfacimento delle necessità nutrizionali



Bisogno primario di alimentarsi ed idratarsi

Soddisfacimento del bisogno secondario psico-affettivo che circonda il cibo

OBIETTIVI SPECIFICI

ELABORAZIONE DI **LINEE GUIDA** PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE DELL' ANZIANO ISTITUZIONALIZZATO

TAVOLO DI LAVORO COINVOLGENTE DIRETTORI SANITARI DELLE RSA PER ELABORARE BUONE PRATICHE CONDIVISE PER LA STESURA DI PROTOCOLLI DI GESTIONE DELLA MALNUTRIZIONE E DI PREVENZIONE DELLA SARCOPENIA

AZIONI

INDAGINE CONOSCITIVA MEDIANTE QUESTIONARIO

**ACQUISIZIONE DEI MENU' IN VIGORE PRESSO LE RSA
E SUCCESSIVA VALUTAZIONE QUALITATIVA SULLA
BASE DI UNA GRIGLIA DI RILEVAZIONE AD HOC**

**SELEZIONE DI 20 RSA SU CUI EFFETTUARE AUDIT
NUTRIZIONALI**

AUDIT



Valutazione procedure gestionali del servizio di ristorazione, menù, capitolato, caratteristiche merceologiche, gestione di diete speciali

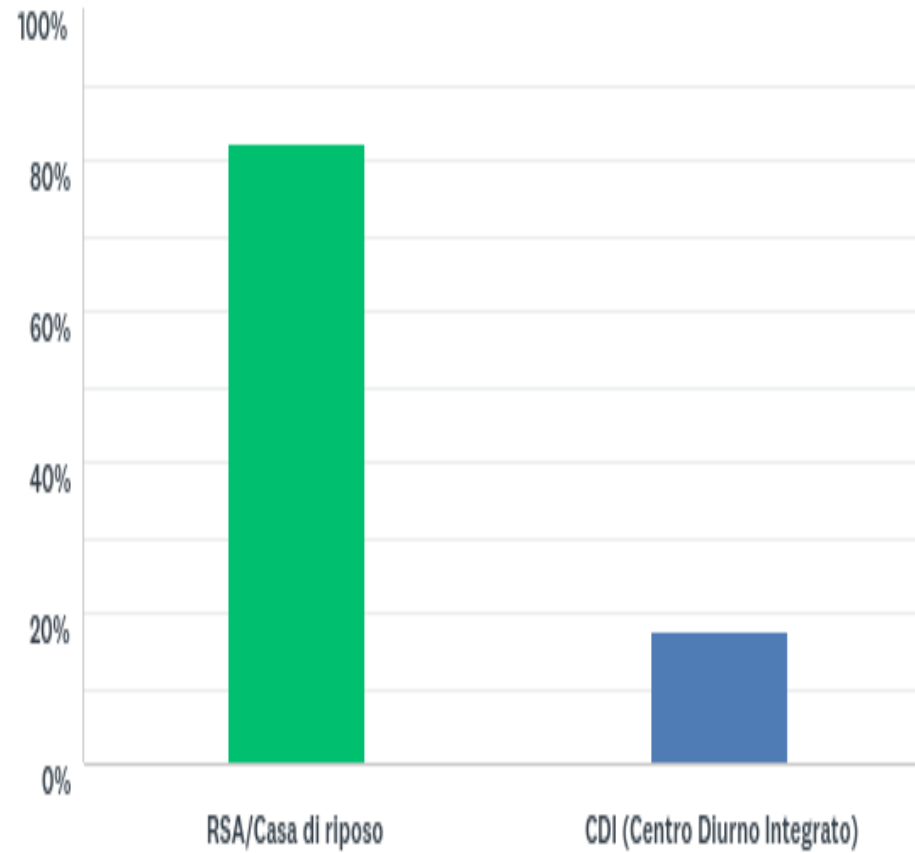
Valutazione della gestione della malnutrizione e dello stato d'idratazione, modalità di screening, protocolli/procedure per la prevenzione della malnutrizione

AZIONI

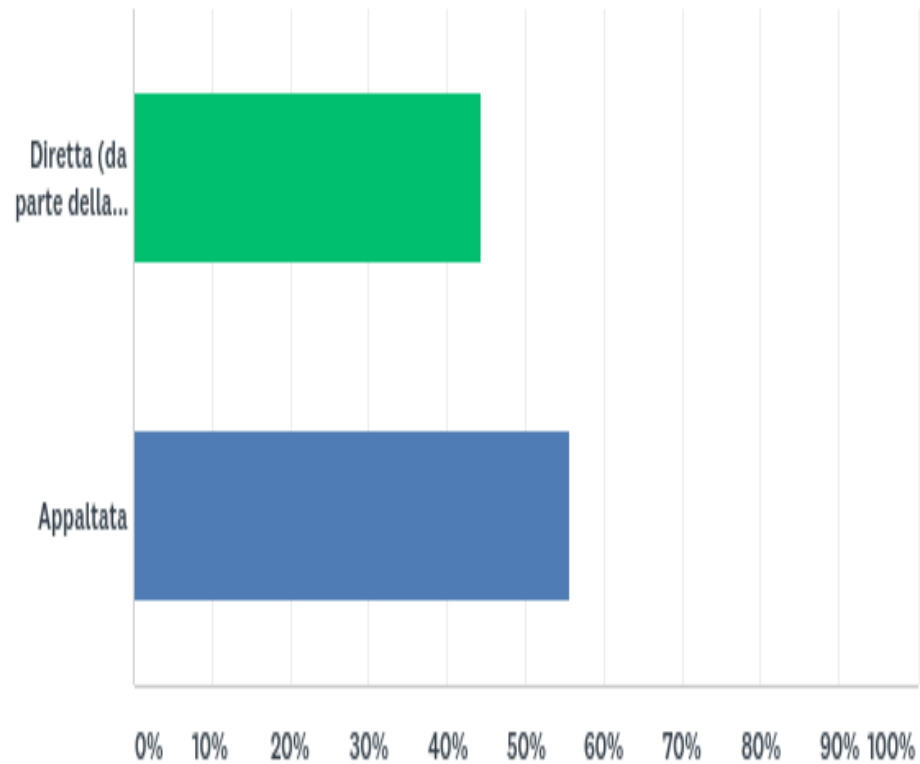
PRESENTAZIONE DEI DATI OTTENUTI DALLA VALUTAZIONE DEI QUESTIONARI, DALL' ESAME DEI MENU' E DALLE RILEVAZIONI DERIVANTI DAGLI AUDIT IN OCCASIONE DI UN INCONTRO INFORMATIVO DESTINATO AI DIRETTORI DELLE RSA

DIFFUSIONE E PRESENTAZIONE DELLE LINEE GUIDA E DELLE BUONE PRATICHE PER LA GESTIONE DELLA MALNUTRIZIONE

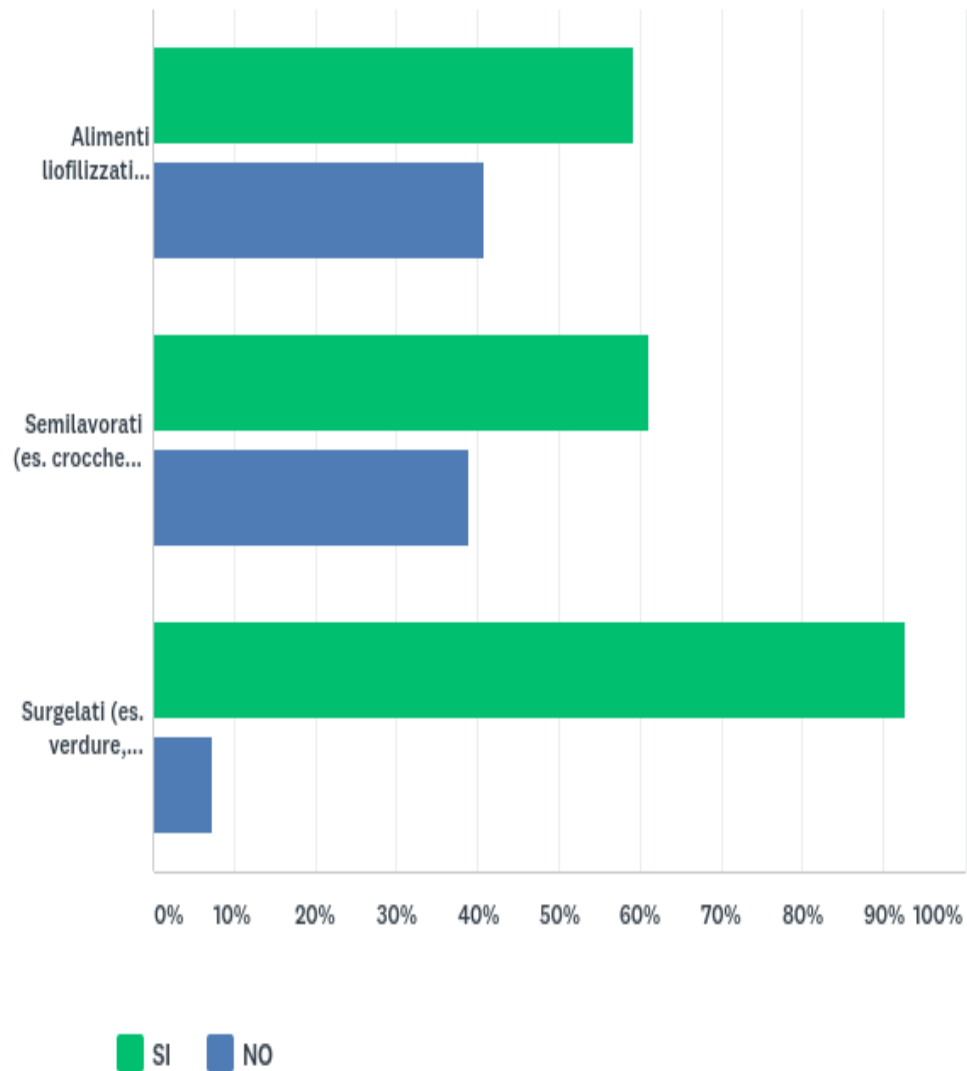
Q1 TIPO DI STRUTTURA



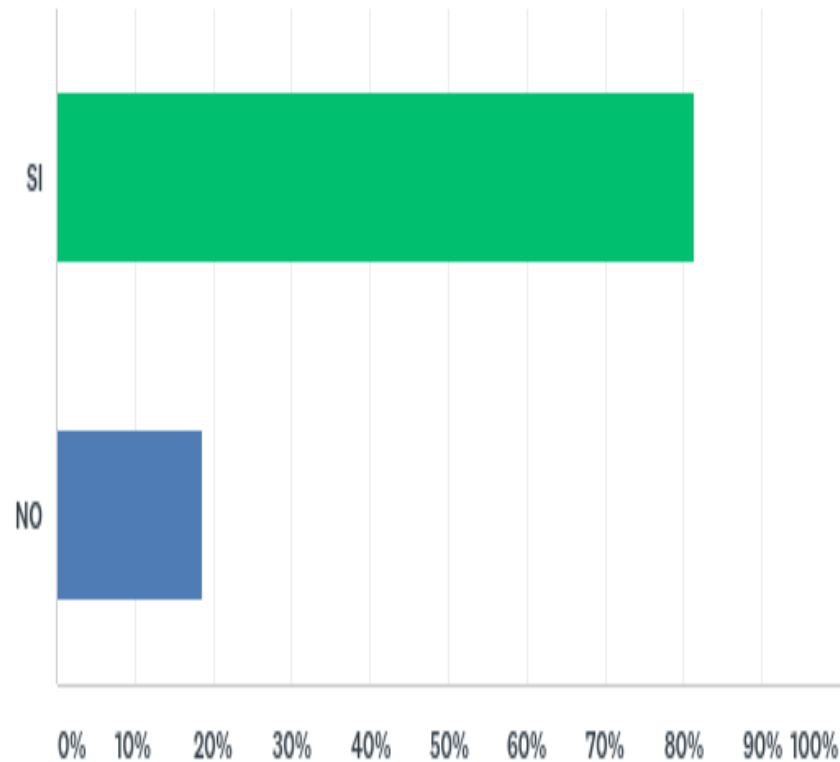
Q7 La gestione del Servizio Ristorazione è diretta o è in appalto ?



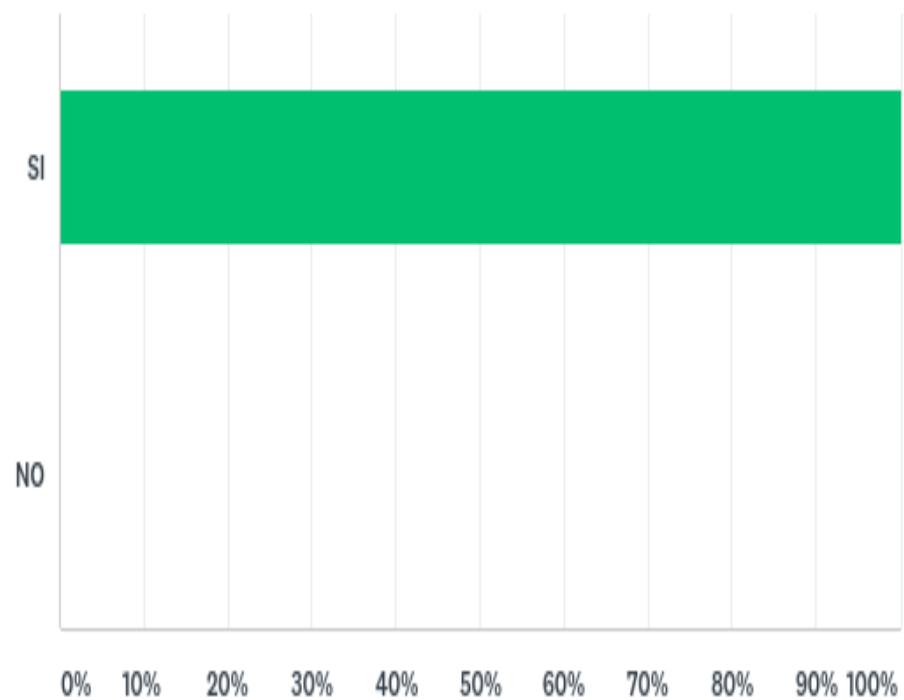
Q10 Per il menù base vengono utilizzati anche:



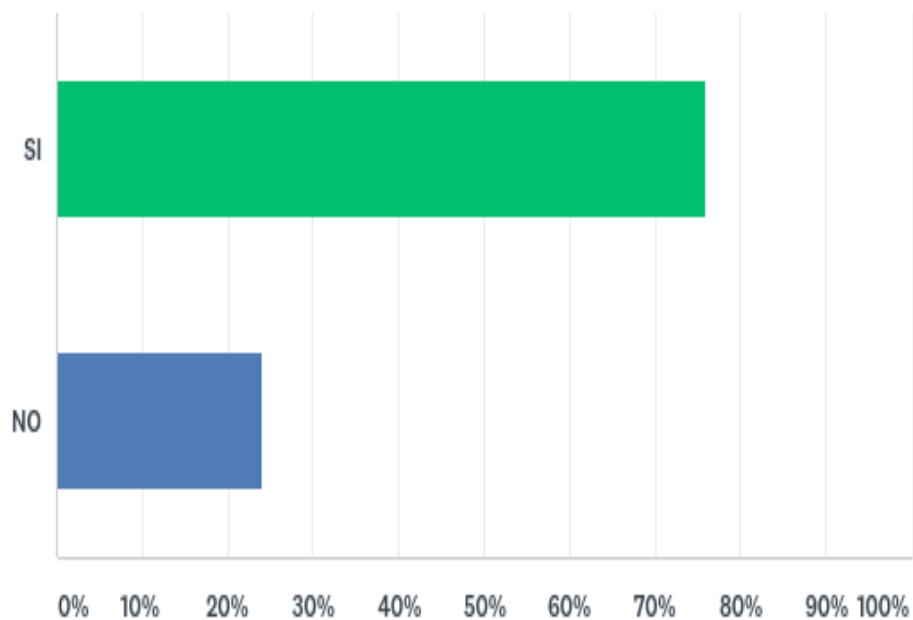
Q11 I menù base hanno una composizione bromatologica definita ?



Q13 Il menù base prevede piatti tradizionali legati al territorio di riferimento ?



Q16 Effettuate sistematicamente uno screening nutrizionale con test/misurazioni validati al momento dell'ingresso nella struttura ?



Q17 Applicate sistematicamente procedure/protocolli per la prevenzione della Malnutrizione ?

