

SOMMARIO

1. Regole e comportamenti idonei del personale di reparto per la distribuzione del vitto secondo il metodo "HACCP".
2. Parametri di controllo previa ordinazione dei pasti
3. La distribuzione del vitto nei tre pasti principali

Redazione	Verifica	Approvazione
Firma <i>Orterepelli</i> data <i>10/4/25</i>	Firma <i>[firma]</i> data <i>10/4/25</i>	Firma <i>[firma]</i> data <i>10/4/25</i>

1. REGOLE E COMPORTAMENTI IDONEI DEL PERSONALE DI REPARTO PER LA DISTRIBUZIONE DEL VITTO SECONDO IL METODO "HACCP"

Il protocollo HACCP, che tradotto dall' inglese significa letteralmente "Analisi del pericolo e controllo dei punti critici" è un sistema che consente di applicare l'autocontrollo da parte degli operatori in maniera razionale ed organizzata per procedere all' analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, garantendo salubrità e sicurezza (come previsto dal D.L .155/97).

Il controllo si basa principalmente su tre punti critici:

- A. TEMPERATURA: oltre i 65° C per gli alimenti caldi;
 - entro i 10°C per i cibi freddi (frutta fresca e budini);
 - 12 – 15°C per i contorni.
- B. DURATA DELLA DISTRIBUZIONE DEL PASTO: riducendo il tempo di distribuzione si riduce proporzionalmente il rischio di contaminazione degli alimenti.
- C. NORME IGIENICHE: comprende l'igiene del personale (lavaggio mani, indossare abiti puliti, sovra camice, cuffia, guanti), dell'attrezzatura (i piatti devono essere toccati dall'esterno), dell'alimento (evitare di aprire il carrello durante il tragitto dalla cucina al reparto di degenza e parlare il meno possibile in vicinanza dei cibi) e infine l' igiene della distribuzione (non portare le mani sul viso, non entrare nelle stanze di degenza con il carrello, invitare i pazienti e i visitatori a non avvicinarsi al carrello dando la giusta motivazione).

2. PARAMETRI DI CONTROLLO PREVIA ORDINAZIONE DEI PASTI

- SCHEDA DEL MENU': clienti presenti e dimessi, regime di ricovero (R.O. o D.S./ D.S. con pernottamento, cliente privato o forfait), tipologia di intervento, diete o digiuni.
- CULTURA PERSONALE del cliente (es. religione).
- Intolleranze e allergie alimentari.
- Presenza di eventuali patologie legate all' alimentazione (disfagia, difficoltà nella masticazione,...).
- Problemi legati all'assunzione e al mantenimento di posture idonee.
- Vincoli legati a terapie o intervento chirurgico in corso.

N.B. Valutare la necessità e la possibilità di richiedere pasti aggiuntivi entro e non oltre le ore 10 del mattino e entro e non oltre le ore 16 per il turno pomeridiano.

La cucina si è organizzata per proporre ogni giorno un “piatto d’ entrata” privo di sostanze allergizzanti, ordinabile per i **NUOVI INGRESSI**.

L'AMBIENTE DELLA CUCINA

- Microclima
- Allontanamento dei sacchi dei rifiuti e sostituzione con quelli puliti
- Controllo dello spazio per il passaggio del carrello
- Controllo scheda menù
- Lavaggio sociale delle mani
- Sgombero e pulizia dei piani di lavoro
- Preparazione del materiale occorrente (tovaglioli, piatti, posate, bicchieri), oltre a quelli già forniti dalla cucina presenti nel vassoio personalizzati per il paziente.

LA CAMERA DI DEGENZA

- Microclima
- Riordinare la camera preparandola all’ accoglienza del cliente che consumerà il pasto (allontanare oggetti sporchi)
- Preparare i piani d’ appoggio con pulizia ed eventuale sanificazione.

IL CLIENTE

- Fornirgli le informazioni necessarie
- Soddisfacimento dei bisogni fisiologici nei clienti dipendenti
- Lavaggio delle mani del cliente non autonomo
- Posizionamento del cliente in rapporto alla patologia di cui è portatore
- Preparazione dell’occorrente per l’assunzione del pasto (a portata di mano del cliente)

N.B. Adeguare sempre il livello di assistenza in base al grado di dipendenza del malato.

L'OPERATORE

- Accertarsi di indossare abiti puliti
- Rimuovere eventuali monili presenti
- Raccogliere i capelli
- Indossare la cuffia
- Effettuare il lavaggio sociale delle mani
- Indossare il sovra camice pulito
- Indossare i guanti

N.B. Il lavaggio delle mani e la sostituzione dei guanti deve avvenire ogni volta che ci sia stato un eventuale rischio di contaminazione e ogni qualvolta risulti necessario (es. rottura dei guanti, etc...)

3. LA DISTRIBUZIONE DEL VITTO NEI TRE PASTI PRINCIPALI

- LA COLAZIONE ALLE ORE 7,30
- IL PRANZO ALLE ORE 12
- LA CENA ALLE ORE 19

LA COLAZIONE

Preparazione

avviene nella cucina del reparto.

- 1) Portare a ebollizione l'acqua negli appositi bricchi per la preparazione del thè, dell'orzo, del latte.
- 2) Controllo del carrello da utilizzare nella distribuzione, precedentemente predisposto dal personale di tutto, il materiale occorrente (tovaglioli, posate, bicchieri, ciotole, fette biscottate, biscotti, marmellate, cioccolato, zucchero) e integrazione con il materiale mancante (burro, limone,...).

Distribuzione

- 1) Si porziona la colazione dal carrello in corridoio davanti a ogni camera utilizzando i bricchi chiusi, in base alle richieste del cliente e seguendo eventuali indicazioni mediche.
- 2) Al termine della distribuzione si aiutano i clienti non autosufficienti ad assumere la colazione.

- 3) N.B. Per i clienti che richiedono un servizio alberghiero diverso (cliente privato o differenza camera) la colazione viene servita secondo le seguenti modalità:
- 4) in un piattino si appoggiano le posate, le fette, i biscotti, il burro, lo zucchero, la marmellata, la cioccolata e il limone a fette;
- 5) si usano i bicchi per servire gli alimenti richiesti;
- 6) si effettua il cambio del bicchiere con sottobicchiere.

IL PRANZO E LA CENA

Preparazione

1. Ritiro dalla cucina aziendale del carrello con i vassoi personalizzati e firma di un modulo di avvenuto ritiro per il controllo delle condizioni dei prodotti e della temperatura del carrello (il ritiro avviene alle 11,45 per il pranzo e alle 18,45 per la cena).

In ogni camera preparare la tavola (o il comodino del cliente) che accoglierà il vassoio.

Distribuzione

All'arrivo in reparto del carrello l'Oss in turno provvede alla distribuzione dei vassoi personalizzati, ad ogni paziente, senza entrare nella camera di degenza con il carrello.

Durante il trasporto e la distribuzione è importante rispettare i percorsi puliti, evitare urti e spandimento di cibi liquidi, evitare di aprire i carrelli durante il tragitto e quando si distribuisce il cibo è importante osservare le norme igieniche per ridurre le contaminazioni perché possono nascere tossinfezioni alimentari.

Riordino

Il riordino comprende:

- Ritiro dei vassoi personalizzati dalle camere di degenza e riposizionamento nel carrello portavivande;
- Consegna del carrello nella cucina aziendale;
- Raccolta delle informazioni inerenti l'assunzione dei cibi da parte dei clienti;
- Lavaggio manuale con acqua corrente e detersivo degli utensili utilizzati e successiva asciugatura (o lavastoviglie);
- Lavaggio dei piani di lavoro;
- Riordino del materiale negli appositi armadi;

- Ripristino del materiale mancante;
- Ripristino del microclima nell'ambiente;
- Riordino dell'unità di degenza (riordino del materiale personale del cliente, pulizia dell'unità di degenza, ripristino microclima nella camera);
- Soddisfacimento dei bisogni fisiologici del cliente, aiuto nell' esecuzione di pratiche igieniche (lavaggio mani, denti, protesi dentali,...) e posizionamento in posture confortevoli e idonee alla digestione.