

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE (nominato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 99 del 07/02/2022)

OGGETTO: PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C.

IL DIRETTORE GENERALE

sulla base della seguente proposta predisposta dal Dirigente apicale della struttura proponente che ne attesta la regolarità della istruttoria ed il rispetto della legalità

Sulla base della seguente proposta predisposta dal Dirigente Responsabile U.O. Rischio Clinico, che attesta la regolarità della istruttoria e il rispetto della legalità:

Premesso che la Legge n.24 del 8marzo 2017 recante “Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie”, stabilisce che ogni Organizzazione Sanitaria deve dotarsi delle politiche e delle strategie per la prevenzione e il controllo delle infezioni correlate all’assistenza;

Preso atto che le **ICA** (Infezioni Correlate all’Assistenza) rappresentano una criticità notevole durante la degenza dei pazienti e che la gestione del Rischio Clinico in ambito sanitario, ha come priorità la definizione di protocolli e procedure al fine di determinare una sostanziale riduzione delle infezioni contratte in ambito assistenziale;

Rilevato che la riduzione delle **ICA** è un obiettivo di Qualità che l’Azienda persegue al fine di garantire la sicurezza delle cure per l’assistito;

Considerato che i percorsi clinico-organizzativi sono la risposta all’esigenza di avere una visione sistemica e complessiva delle prestazioni;

Vista la Corte di Cassazione, con due sentenze pubblicate a meno di una settimana l’una dall’altra (la n.5808 del 27.2 e la n.6386 del 3.3.2023);

L’Istruttore: CPS-infermiere Dott.ssa Irene Friuli

Il Responsabile: Dott. Giuseppe Carbotti

I soggetti di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa e dei regolamenti aziendali e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d’ufficio.

I medesimi soggetti attestano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, tale da pregiudicare l'esercizio imparziale e indipendente delle funzioni attribuite, in relazione al procedimento indicato in oggetto ai sensi della normativa nazionale, del codice di comportamento aziendale e del PIAO vigenti.

D E L I B E R A

per tutti i motivi esposti in narrativa e che qui s'intendono richiamati per formarne parte integrante e sostanziale:

Di approvare la : PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C. in allegato al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale;

Di trasmettere il presente provvedimento, a mezzo procedura informatizzata interna ai Direttori Medici dei Presidi Ospedalieri della ASL che ne assicureranno loro tramite la diffusione ai Direttori ed ai Responsabili delle Unità Operative interessate.

PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C.

Con la sottoscrizione del presente provvedimento, i Direttori attestano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, tale da pregiudicare l'esercizio imparziale e indipendente delle funzioni attribuite, in relazione al procedimento indicato in oggetto ai sensi della normativa nazionale, del codice di comportamento aziendale e del PIAO vigenti.

Il numero di registro e la data del presente provvedimento, nonché i soggetti firmatari sono indicati nel frontespizio che, pertanto, deve essere stampato o registrato in uno con questo documento.

**AZIENDA SANITARIA LOCALE TARANTO
FRONTESPIZIO DELIBERAZIONE**

AOO:	ASL_TA
REGISTRO:	DELIBERAZIONI
NUMERO:	172
DATA:	30/01/2024
OGGETTO:	PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C.

Sottoscritto digitalmente da:

dr. Vito Gregorio Colacicco in qualità di Direttore Generale nominato con D.G.R. n. 99 del 07/02/2022
con il parere favorevole del dr. Sante Minerba - Direttore Sanitario
con il parere favorevole del dott. Vito Santoro - Direttore Amministrativo

Struttura proponente : **Rischio Clinico**

Estensore: Irene Friuli

Istruttore: Irene Friuli

Dirigente/Dirigente S.S./S.S.D.: GIUSEPPE CARBOTTI

Direttore S.C.:

Direttore di Dipartimento:

DOCUMENTI:

Documento

Impronta Hash

MOD DELIBERAZIONE ORIGINALE

94BF9FBAD62F7F0361A17DFBFCCE378524F4D79C2F

A0C3E0A755B2D0570A3A81

L'originale del provvedimento indicato nel presente frontespizio, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente, è conservato a cura dell'Ente produttore secondo normativa vigente e deve essere stampato o registrato in uno con questo documento.

Proposta Numero: **DEL-247-2024**

**AZIENDA SANITARIA LOCALE TARANTO
REGISTRO DELIBERAZIONI DEL DIRETTORE GENERALE**

AOO: **ASL_TA**

REGISTRO: **DELIBERAZIONI DEL DIRETTORE GENERALE**

NUMERO REGISTRO: **172**

DATA REGISTRO: **30/01/2024**

NUMERO REPERTORIO: **386**

OGGETTO: **PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E
L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E
DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C.**



ASL Taranto
PugliaSalute

**PROCEDURA PER I CONTROLLI
SULLA QUALITA' E
L'ORGANIZZAZIONE DEL
SERVIZIO MENSA E
DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE
NEI REPARTI DEL P.O.C.**

**DIREZIONI MEDICA P.O.
CENTRALE**

S.S.D RISCHIO CLINICO

**PROCEDURA PER I CONTROLLI SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
MENSA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEI REPARTI P.O.C.**

Data Redazione	Gruppo di lavoro	Verifica	Approvazione
25.07.2023	<p>SS Tutela degli operatori sanitari e dei pazienti nei confronti del rischio infettivo” Direzione Medica POC Dott.ssa M.G. Maluccio Dott.ssa P. Falco Dott.ssa S. Lanotte</p> <p>SSD Endocrinologia Dott.ssa C. Di Gregorio</p> <p>SSD Rischio Clinico Dr.ssa L. Nardelli Dr.ssa L. Innamorato Dr.ssa A.M. Pagliara Dr.ssa I. Friuli</p>	<p>Direttore Medico P.O. Centrale Dr.ssa M. Leone</p> <p>Responsabile SSD Rischio Clinico Dr. G. Carbotti</p> <p>Responsabile SSD Endocrinologia Dott. M. Magno</p>	<p>Direttore Generale ASL Taranto Dr. V.G. Colacicco</p> <p>Direttore Sanitario ASL Taranto Dr. Sante Minerba</p>

INDICE

1. GENERALITÀ
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE
3. INDICAZIONI OPERATIVE
4. CONCLUSIONI

1. GENERALITÀ

La Corte di Cassazione, con due sentenze pubblicate a meno di una settimana l'una dall'altra (la n. 5808 del 27.2 e la n. 6386 del 3.3.2023) affronta in maniera compiuta la tematica delle infezioni nosocomiali e del relativo onere della prova in giudizio, precisando in maniera dettagliata gli obblighi a carico delle strutture sanitarie in materia di prevenzione delle infezioni nosocomiali.

Tra gli oneri probatori da assolvere, gravanti sulla struttura sanitaria per attestare che le misure di prevenzione siano state rispettate, rientrano a pieno titolo anche “Le caratteristiche della mensa e degli strumenti di distribuzione di cibi e bevande”.

Nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, il Ministero della salute indica la ristorazione ospedaliera come parte integrante della terapia clinica, estendendo gli stessi concetti anche ai pazienti pediatrici con l'emanazione delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, così come indicato anche dal Consiglio d'Europa. In quanto parte del processo di cura, anche per la ristorazione ospedaliera è necessario il rispetto di criteri di sicurezza e qualità, non solo riferiti al valore nutrizionale di alimenti e bevande distribuite, ma anche alla sicurezza nei confronti del rischio infettivo e delle malattie trasmesse dagli alimenti.

La sorveglianza sulla ristorazione collettiva è quindi un'attività assai importante, complessa e funzionale a più obiettivi tra i quali rientra a pieno titolo la tutela dell'igienicità degli alimenti e dei processi, come misura di prevenzione dei rischi legati alla contaminazione dei cibi e alla conseguente proliferazione microbica dovuta, ad esempio, a fattori come l'interruzione della catena del freddo o una non accurata cura igienica degli operatori addetti al servizio.

Il presente documento ha il compito di rendere sistematica ed organica tutta l'attività di monitoraggio e controllo già in essere e di migliorare la relativa filiera informativa, specificando che non si vuole entrare nel merito delle valutazioni nutrizionali e della qualità/variabilità dei menù preposti, ma di tutti quei parametri che rientrano nell'ambito del controllo delle infezioni correlate all'assistenza ICA, in particolare trasmesse attraverso cibi e bevande (ad esempio, parametri come i controlli microbiologici su superfici ed alimenti, le valutazioni delle condizioni igienico-sanitarie degli ambienti e delle attrezzature, il controllo data di scadenza e l'applicazione dei principi della corretta prassi igienica da parte degli operatori, durante tutta la filiera, dallo stoccaggio alla distribuzione dei pasti nei reparti).

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica nell'ambito del Presidio Ospedaliero Centrale POC.

3. INDICAZIONI OPERATIVE

3.1. Azioni a carico della Ditta aggiudicataria del contratto in esecuzione

- *Manuale HACCP*

Premesso che, come stabilito dalla norma, c'è l'obbligatorietà di redazione di un Manuale HACCP e di assolvere a quanto in esso riportato, relativamente a tutte le attività connesse al servizio di ristorazione collettiva/ospedaliera, dalla fase di acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari a quella di somministrazione e rimozione dei rifiuti e degli scarti.

La Ditta deve fornire alla Direzione Medica il Manuale HACCP ed ogni eventuale aggiornamento sopraggiunto per quei casi previsti dalla norma (ad esempio, cambio di una linea lavorativa, acquisizione di un nuovo macchinario, modifica di una procedura interna, ecc.).

- *Controlli microbiologici*

All'interno del Manuale è definita la periodicità dei controlli microbiologici su cibo e superfici che è a carico della Ditta stessa e, in ogni caso, prevista da contratto. I risultati dei referti di tali controlli devono essere puntualmente inviati alla Direzione Medica entro una settimana dalla acquisizione da parte del responsabile HACCP o altro rappresentante della Ditta, avendo cura, però, di segnalare immediatamente eventuali valori microbiologici non conformi, al fine di elaborare un piano comune di interventi per limitare il rischio di trasmissione di agenti infettivi attraverso cibo e bevande.

- *Verifica delle non conformità*

Sempre all'interno del Manuale è contenuta la calendarizzazione della verifica delle non conformità che deve essere inviata entro la prima settimana del mese successivo a quello a cui si riferisce la verifica stessa.

3.2. AZIONI A CARICO DELLE PROFESSIONISTE DIETISTE DELLA SSD DI ENDOCRINOLOGIA

Si ribadisce, come già accennato in premessa, che la suddetta procedura ***disciplina esclusivamente quelle attività che possono entrare in causa nella trasmissione di infezioni attraverso alimenti e bevande*** e non entra in merito alle competenze nutrizionali (composizione bromatologica dei menù offerti, coerenza clinica con gli obiettivi terapeutici, (vedi menù speciali per nefropatici, diabetici, ecc.), qualità sensoriale del pasto.

Il suddetto servizio effettua già controlli periodici di cui redige apposito verbale; tali controlli comprendono anche la qualità igienica degli alimenti, la sicurezza del confezionamento e la data di scadenza (parametri che rientrano nelle attività di prevenzione delle infezioni alimentari).

I suddetti controlli comprendono anche il vitto veicolato all'Ospedale "G.Moscato" dove, non essendoci cucina in loco, l'attuale ditta appaltante ne garantisce il trasporto.

- *Relazione trimestrale*

Si stabilisce una calendarizzazione trimestrale sull'assenza di criticità in merito ai parametri di cui sopra, fermo restando che il rilievo di una non conformità/criticità (ad esempio, derrate alimentari presenti oltre la

data di scadenza o in non idoneo stato di conservazione), deve essere comunicato prontamente, al fine di elaborare un piano comune di interventi per prevenire il rischio di trasmissione di agenti infettivi attraverso cibo e bevande.

3.3. DIREZIONE MEDICA

In ogni Stabilimento, la Direzione Medica effettua periodici controlli sulla qualità igienico-sanitaria dei locali e delle apparecchiature e sull'osservanza, da parte del personale addetto alla cucina, delle norme di buona prassi igienica previste per l'industria alimentare, fermo restando la primaria responsabilità di applicazione e vigilanza in capo alla Ditta erogatrice del servizio, attraverso il responsabile HACCP o altro personale designato per questa mansione. Per tali attività di controllo, in ogni Direzione Medica viene redatto apposito verbale da conservare agli atti.

In assenza di dietista, i controlli sulle date di scadenza e le condizioni igieniche degli alimenti (catena del freddo, assenza di muffe o altre alterazioni, ecc.) spettano alla Direzione medica ovvero personale designato.

4. CONCLUSIONI

L'attività di ristorazione collettiva in ambito ospedaliero richiede un approccio sistemico e multidisciplinare nell'ambito di una filosofia di Qualità Totale che comporta una collaborazione tra tutti gli attori coinvolti sia per il primario obiettivo della tutela della salute dei pazienti, sia per assolvere alle responsabilità delineate dalle ultime sentenze giurisprudenziali, nonché alle richieste ai fini assicurativi.