



Regione Toscana



GRC
Centro Regionale
Gestione Rischio Clinico
e Sicurezza del Paziente

NUTRI(A)ZIONE

ALIMENTARE LA SICUREZZA

0 0,5 1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5 5,5 6 6,5 7 7,5 8 8,5 9

APPLICAR
MISURAR
NUTRIR
COMUNICAR
INTEGRAR
COINVOLGER
MONITORAR
EORMAR
SEGNALAR

Pubblicazione realizzata da

Centro Gestione Rischio Clinico e Sicurezza del Paziente - Regione Toscana

Autori

Elena Beleffi¹, Benedetta Beltrame², Simona Galligani², Rita Marianelli²,
Francesco Ranzani¹, Beatrice Rovai³, Michela Tanzini¹, Stefania Vezzosi²

1 Centro Gestione Rischio Clinico e Sicurezza del Paziente, Regione Toscana

2 SOS Attività Tecnico Assistenziali - Azienda USL Toscana centro

3 SOS Qualità professionale - Azienda USL Toscana centro

Progetto grafico e impaginazione

Francesco Ranzani

Referenti redazione

Elena Beleffi e Michela Tanzini

Il presente quaderno è stato progettato anche a supporto delle attività del progetto NURISK in collaborazione con:

Matteo Migliorini, Coordinatore GReSS (FNO TSRM e PSTRP) e Maristella Moscheni, Centro Gestione del Rischio in Sanità e Sicurezza del Paziente - Regione Lombardia

Si ringraziano la rete dei Clinical Risk Manager e Patient Safety Manager della Toscana, la rete dei dietisti e medici delle aziende del SST, gli Ordini delle Professioni Infermieristiche della Toscana per la collaborazione alla progettazione e realizzazione editoriale della presente pubblicazione

Nutri(a)zione : alimentare la sicurezza / Centro gestione rischio clinico e sicurezza del paziente della Regione Toscana ; Elena Beleffi ... [et al.] ; progetto grafico Francesco Ranzani. - Firenze : Regione Toscana, 2022

1. Toscana <Regione> : Centro gestione rischio clinico e sicurezza del paziente 2. Beleffi, Elena 3. Ranzani, Francesco

641.5631

Centro Gestione Rischio Clinico e Sicurezza del Paziente – GRC

Responsabile scientifico: Roberto Monaco

Via Pietro Dazzi, 1

50141 Firenze

e-mail: rischio.clinico@regione.toscana.it



INTRODUZIONE

Una corretta alimentazione/nutrizione è essenziale nel trattamento di numerose malattie, così come lo sono i farmaci o altre terapie.

La cura e l'assistenza nutrizionale, se forniti in modo inadeguato, possono potenzialmente causare danni alla persona in tutti i contesti assistenziali e comunitari, compreso il domicilio.

I rischi nutrizionali sono infatti frequenti e possono avere conseguenze dannose per la salute, come un peggioramento dello stato clinico, un maggior ricorso a trattamenti medici o ad accessi in ospedale, maggiore durata della degenza ospedaliera, maggior rischio di infezioni e mortalità più elevata.

Ogni operatore sanitario e socio-sanitario deve adoperarsi affinché tutti ricevano una giusta e opportuna alimentazione/nutrizione nei tempi e nelle modalità di somministrazione, con il coinvolgimento della persona, dei familiari o di chi se ne prende cura (caregiver).

E' responsabilità di tutti gli operatori sanitari e socio-sanitari - nel rispetto del proprio ruolo - valutare lo stato nutrizionale e l'idratazione della persona e, per non trascurare l'eventualità di pericoli, richiedere al dietista o al medico una valutazione nutrizionale più approfondita qualora si rendesse necessaria.



1. APPLICARE

Ogni struttura sanitaria e socio-sanitaria dovrebbe mettere a disposizione e condividere con tutti gli operatori sanitari coinvolti nel processo assistenziale della nutrizione un documento contenente una modalità strutturata e formalizzata per la valutazione e la gestione del rischio nutrizionale.

Le informazioni principali presenti nel documento devono essere:

- la modalità adottata per la rilevazione del rischio nutrizionale;
- la modalità di documentazione del rischio valutato;
- le azioni da intraprendere sulla base del livello di rischio rilevato affinché siano pianificati ed erogati alla persona interventi assistenziali coerenti con le valutazioni;
- l'indicazione dei ruoli e dei compiti di ogni operatore nella valutazione e gestione del rischio nutrizionale;
- la modalità di attivazione del dietista da parte del medico di reparto e/o dell'infermiere per i degenti o del Medico di Medicina Generale (MMG) per le RSA, per altre strutture residenziali socio-sanitarie e per il domicilio;
- l'elenco di diete/programmi alimentari previsti nella struttura;
- le modalità di attivazione del servizio di ristorazione per la richiesta di pasti adeguati alla terapia dietetica indicata;

“Consulta il documento che contiene le indicazioni strutturate per la valutazione e gestione del rischio nutrizionale”

- il monitoraggio della corretta fornitura di quanto indicato nei piani di trattamento nutrizionali personalizzati.

E' auspicabile che il documento sia condiviso, illustrato e discusso con i colleghi; se risultasse difficilmente applicabile, proponi nuove soluzioni.

Qualora tale documento non fosse ancora presente, nell'attesa, fai riferimento alla scheda tecnica della pratica per la sicurezza del paziente (bit.ly/3v2K7gZ).

Rivolgiti al tuo referente professionale per reperire questo documento e segui le indicazioni sotto riportate in relazione al contesto nel quale ti trovi a operare:

Ospedale - intranet aziendale, direzione sanitaria, referente professionale

RSA - direzione della struttura

Domicilio - MMG, infermiere di comunità, assistente sociale.

Metti in atto le indicazioni presenti nei documenti aziendali per la prevenzione e gestione del rischio nutrizionale (procedure, istruzioni operative, pratiche per la sicurezza, ecc.): in questo modo contribuirai significativamente alla riduzione dei danni evitabili, migliorando i risultati di salute e accrescendo la soddisfazione degli assistiti per l'assistenza ricevuta.

*“Metti in atto
con i colleghi
le pratiche
per la sicurezza
per prevenire
e gestire il rischio
nutrizionale”*

2. MISURARE

La valutazione del rischio nutrizionale risulta concretamente applicabile in tutti i setting assistenziali e non (es. domicilio), ponendo particolare attenzione agli assistiti che già risultano a rischio sulla base della loro condizione clinica (paziente oncologico, disfagico, chirurgico, neurologico, con insufficienza renale, ecc.).

Se hai a disposizione strumenti idonei per la rilevazione di alcune misure antropometriche, per una corretta valutazione del rischio procedi a:

- misurare il peso corporeo e la statura (o altri segmenti corporei in soggetti non altrimenti misurabili) per il calcolo dell'Indice di Massa Corporea; qualora ciò non risultasse possibile con dispositivi dedicati quali bilancia e altimetro, è raccomandato fare riferimento a valori riferiti o abituali, se attendibili;
- rilevare l'involontaria perdita di peso corporeo negli ultimi 3-6 mesi;
- verificare la presenza di una patologia acuta e assenza o probabile assenza di apporto nutrizionale per più di 5 giorni;
- valutare la reale e concreta possibilità-capacità di alimentarsi/nutrirsi adeguatamente;
- classificare il livello di rischio (alto-medio-basso) rilevato.

“Rileva le misure antropometriche o annota i valori riferiti o abituali”

MISURARE

Qualora non fossero disponibili strumenti di rilevazione per le misure corporee e le misure antropometriche riferite non fossero attendibili, si raccomanda di indagare almeno le seguenti variabili:

- **perdita di peso involontaria negli ultimi 3-6 mesi;**
- **calo dell'appetito e delle assunzioni alimentari;**
- **motivazioni alla base delle stesse.**

Sono attualmente disponibili numerosi strumenti studiati per misurare e definire il rischio nutrizionale (MUST, SNAQ o ogni altro strumento di screening validato) utilizzabili dal dietista, dal medico, dal personale infermieristico o da altro personale sanitario specificamente addestrato.

Nei contesti in cui è presente la cartella clinica informatizzata, in caso di rischio elevato, è raccomandato un sistema di notifica automatica affinché il dietista possa agire tempestivamente prima che il rischio nutrizionale si trasformi in un danno per la salute della persona.

Nei contesti domiciliari e nelle strutture residenziali, è auspicabile che la consulenza del dietista possa essere attivata tramite un canale dedicato (email o telefono).

“Misura il rischio nutrizionale con strumenti di screening validati”

3. NUTRIRE

L'alimentazione e la nutrizione sono aspetti fondamentali per la cura della persona, direttamente correlati al diritto alla salute e all'accesso al cibo.

Ogni persona dovrebbe infatti avere garantito il diritto a un'assistenza dietetico-nutrizionale specifica, inclusa la nutrizione artificiale e l'idratazione.

In qualunque contesto, ricorda di proporre sempre un pasto gradevole, sicuro e adeguato per quantità, qualità e consistenza.

Verifica, condividi e documenta eventuali difficoltà nell'assunzione, nella masticazione, nella deglutizione e digestione dei pasti: queste variabili possono influenzare infatti lo stato nutrizionale e, conseguentemente, la sicurezza delle cure e della persona.

Assicurati di conoscere le tipologie di pasti fruibili nella tua struttura (esempio: dietetico ospedaliero e assistenziale) e la loro corretta denominazione così da adottare un linguaggio condiviso tra operatori per scegliere un pasto sicuro, ovvero adeguato alle esigenze della persona.

A domicilio, valuta l'effettiva possibilità della persona di accedere al cibo in termini di qualità, quantità e continuità.

Nel caso in cui fosse invece necessario ricorrere alla Nutrizione Artificiale, segui scrupolosamente le indicazioni fornite dal Dietista/Medico.

*“Verifica, condividi
e documenta
eventuali difficoltà
nell'assunzione,
nella masticazione,
nella deglutizione
e digestione dei pasti”*

NUTRIERE

2 2,5 3

4. COMUNICARE

L'ascolto dei bisogni nutrizionali e delle preferenze alimentari è il primo passo verso la definizione di un trattamento nutrizionale personalizzato, appropriato ed efficace.

Adotta un linguaggio comunicativo semplice e chiaro così da favorire una relazione aperta, nella quale poter intercettare eventuali bisogni e difficoltà degli assistiti e familiari a comprendere le indicazioni nutrizionali.

Assicurati che le persone assistite e i familiari possano esprimere i loro dubbi in merito al piano alimentare/nutrizionale proposto e soddisfa le loro esigenze informative.

Tutto ciò sostiene l'adesione alle prescrizioni e alle indicazioni dietetiche, migliorando gli esiti delle cure.

Comunica in modo trasparente con i tuoi colleghi, facilita la collaborazione e l'integrazione delle competenze dei professionisti impegnati nel trattamento nutrizionale.

Contribuisci ad aggiornare in maniera tempestiva ed esaustiva la documentazione sanitaria, annotando cambiamenti e motivazioni legate a variazioni dell'alimentazione e nutrizione.

“Ascolta i bisogni nutrizionali e usa un linguaggio comunicativo semplice e chiaro”

COMUNICAR

3 3,5 4

5. INTEGRARE

La continuità informativa e operativa tra professionisti nei contesti ospedalieri e territoriali rappresenta un elemento determinante per garantire una efficiente ed efficace continuità dell'assistenza e una migliore presa in carico dell'assistito. Una comunicazione non adeguata (mancata, parziale, inappropriata, ritardata) delle azioni intraprese può avere effetti sulla sicurezza nutrizionale e sui rischi assistenziali correlati. Accertati che le informazioni che dai ai tuoi colleghi siano appropriate e funzionali all'attività che dovranno svolgere e che siano effettivamente comprese. Assicurati di fornire tutte le informazioni che servono a garantire la continuità di cura con chiarezza ed esaustività. Utilizza strumenti che facilitano il passaggio di consegne (es.: SBAR - Situation, Background, Assessment, Recommendation; strumenti di visual management; ecc.). In caso di dimissione o di trasferimento verso altre strutture, i risultati della valutazione del rischio ed eventuali piani di trattamento nutrizionale devono essere sempre consegnati e illustrati all'assistito (o ai suoi familiari/caregiver) e allegati alla lettera di dimissione indirizzata al Medico di Medicina Generale e/o alla struttura accogliente.

“Accertati che le informazioni che dai ai tuoi colleghi siano appropriate all'attività che dovranno svolgere e che siano effettivamente comprese”

INTEGRARE

Fornisci all'assistito, ai familiari e al personale che si prenderanno cura della persona i contatti della struttura e le modalità per contattarla in caso di dubbi o necessità.

6. COINVOLGERE

Il coinvolgimento attivo degli assistiti costituisce un fattore imprescindibile per la sicurezza delle cure.

La gestione dell'alimentazione e nutrizione è parte integrante della cura dell'assistito; è fondamentale sensibilizzare sia gli operatori sanitari e socio-sanitari che gli assistiti e familiari sull'importanza di questo aspetto.

Utilizza gli strumenti di comunicazione (depliant, poster, siti internet) messi a disposizione dalla tua struttura per educare assistiti, familiari e caregiver ad una corretta adesione al piano di trattamento nutrizionale.

Accertati che gli assistiti, i familiari e i caregiver riferiscano preferenze alimentari, intolleranze e allergie e ogni altra informazione utile a incrementare la sicurezza dell'assistenza nutrizionale.

Sostieni il diritto della persona assistita a una corretta informazione e al counseling nutrizionale.

“Accertati che gli assistiti, i familiari e i caregiver riferiscano preferenze alimentari, intolleranze e allergie per la sicurezza nutrizionale”

COINVOLGERE

5 5,5 6



7. MONITORARE

Il rischio nutrizionale deve essere attentamente monitorato (durante la degenza, a seguito di un trattamento o procedura, nel trasferimento, dopo una dimissione) perché può mutare nel tempo in funzione del cambiamento delle condizioni di salute, della situazione socio-economica e dell'ambiente di vita (es.: passaggio dal domicilio a un RSA, ecc.). Controlla costantemente se la persona ha perso peso, se sono cambiati gli apporti alimentari e le motivazioni alla base di tali variazioni. Registra il monitoraggio effettuato e la rivalutazione nella documentazione clinica, affinché sia fruibile e consultabile in tutti i momenti del processo di cura. Coinvolgi l'assistito, i familiari e i caregiver suggerendo tecniche di automonitoraggio (es.: diario alimentare, delle glicemie, del peso corporeo, ecc.).

“Rivaluta il peso della persona, le variazioni degli apporti alimentari con relative motivazioni e registra il monitoraggio effettuato”

MONITORARE

6 6,5 7

8. FORMARE

Un sistematico programma di formazione rivolto a tutti gli operatori sanitari e socio-sanitari coinvolti con diverse funzioni nel processo assistenziale della nutrizione consente l'aggiornamento delle competenze e delle abilità per meglio prevenire e gestire il rischio nutrizionale, affinché non si trasformi in un danno per la salute della persona, migliorando complessivamente la qualità e la sicurezza dell'assistenza erogata.

Verifica che nel piano aziendale di formazione siano inclusi corsi di aggiornamento relativi a:

- stato nutrizionale e correlazione con mortalità, morbosità, complicanze, durata della degenza e della riabilitazione, qualità della vita, costi sanitari;
- ruolo e competenze dei diversi professionisti nella valutazione e gestione del rischio nutrizionale;
- eventi avversi correlabili al processo assistenziale della nutrizione;
- continuità assistenziale in relazione alla nutrizione.

Segnala al tuo referente professionale eventuali bisogni formativi su queste tematiche.

“Cerca nel piano di formazione corsi sulla prevenzione e gestione del rischio nutrizionale”

FORMARE

7 7,5 8

9. SEGNALARE

La segnalazione degli eventi avversi è uno degli strumenti della gestione del rischio clinico per la rilevazione delle criticità organizzative correlate alla cura. Costituisce il punto di partenza per un approfondimento condiviso su eventuali problemi assistenziali e pone le basi per la progettazione di azioni di miglioramento e di riduzione del rischio nutrizionale.

La diffusione dei risultati dell'analisi di un evento avverso rappresenta un elemento significativo per l'apprendimento dei professionisti e il cambiamento organizzativo.

Una maggiore sensibilizzazione sul rischio nutrizionale favorisce un confronto aperto e multiprofessionale sulla gestione dell'alimentazione e nutrizione in tutti i contesti.

Segnala eventuali problemi legati alla prevenzione e gestione del rischio nutrizionale per fornire un tuo contributo al miglioramento del benessere dell'assistito.

Utilizza gli strumenti di segnalazione della tua struttura: il risk manager e i facilitatori della sicurezza delle cure possono supportarti sia nella segnalazione di un evento che nella sua analisi.

“Segnala eventuali problemi assistenziali legati al rischio nutrizionale”



8

8,5

9



www.regione.toscana.it/rischioclinico