

Momento del pasto

NORME DI COMPORTAMENTO PER FAMILIARI E VISITATORI

Il vitto viene consumato generalmente nelle apposite sale da pranzo e negli orari indicati.

I familiari presenti durante la somministrazione dei pasti, da ritenersi una grande risorsa certamente gradita all'ospite, devono prestare particolare attenzione a non disturbare e non girare tra i tavoli: questo distoglierebbe la concentrazione degli ospiti da un momento così delicato come è quello del pasto. Va considerato, infatti, che si tratta di persone fragili che devono porre attenzione alla deglutizione, oltre che al momento del pasto in sé.

Qualora l'ospite necessiti di aiuto durante l'alimentazione, è consentita la presenza di un solo familiare.

Inoltre si ricorda che:

- ✓ I pasti somministrati sono preparati esclusivamente dal personale della cucina centrale;
- ✓ La preparazione, la distribuzione e la somministrazione avvengono seguendo rigide procedure di autocontrollo igienico (HACCP), miranti alla salubrità e qualità del prodotto, in ottemperanza alle normative sulla sicurezza alimentare (in particolare Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, D.lgs. 193/2007, Reg. UE 1169/2011);
- ✓ Al fine del rispetto delle succitate norme igienico-sanitarie previste per legge, i piatti sono porzionati esclusivamente dal personale addetto;
- ✓ Il menù è formulato dalla dietista, in collaborazione con il cuoco e la logopedista, nel rispetto delle Linee Guida della Regione del Veneto per la Ristorazione nelle Strutture Assistenziali. È presente anche un prontuario dietetico con la raccolta di diete "speciali" per poter gestire l'alimentazione in persone "fragili", con patologie croniche e con difficoltà deglutitorie. In tal senso l'alimentazione costituisce una forma terapeutica che definisce non solo gli aspetti quantitativi e qualitativi (tipologia di alimenti e consistenza), ma anche le modalità di somministrazione dei pasti. All'occorrenza la dietista formula piani alimentari personalizzati;
- ✓ Il gruppo di lavoro comprende, oltre alla dietista e alla logopedista, anche un biologo, esperto di sicurezza e qualità alimentare. Questi professionisti affiancano il personale di cucina e addetto alla somministrazione dei pasti nell'organizzazione del lavoro e nella formazione periodica, così come previsto dalle normative vigenti o a seconda delle esigenze contingenti;
- ✓ Il familiare deve attendere che l'ospite venga servito dal personale addetto, al fine di rispettare l'ordine di distribuzione delle pietanze. Si ricorda che le cucinette di nucleo non sono locali aperti al pubblico;

- ✓ Non è consentito al familiare (o all'assistente privato) disporre alcuna variazione della dieta;
- ✓ Le norme vigenti sulla somministrazione dei cibi all'interno delle comunità residenziali prevedono che si possano **portare dall'esterno solo cibi non deperibili, confezionati in monoporzioni integre, provvisti di scontrino e termine minimo di conservazione (scadenza)** e che, comunque, debbano essere consegnati all'infermiere o al personale in servizio. Tutto ciò per non pregiudicare la salute dei residenti e ridurre al minimo il rischio di tossinfezioni alimentari, che possono avere serie complicanze sanitarie. È opportuno chiedere l'autorizzazione al coordinatore prima di portare alimenti in struttura;
- ✓ **È assolutamente vietato portare e somministrare agli ospiti pietanze preparate in casa;**
- ✓ **È vietato portare vino, birra e altre bevande alcoliche;**
- ✓ È vietato, da parte dei familiari, distribuire alimenti agli ospiti che non siano il proprio congiunto. Tale comportamento potrebbe risultare, in alcuni casi, pregiudizievole per la salute dei residenti;
- ✓ È vietato altresì, da parte degli ospiti, portare in camera qualsiasi alimento o bevanda che non sia stato autorizzato.

I familiari, per notizie riguardanti il menù, la dieta o il piano alimentare dell'ospite, potranno rivolgersi ai coordinatori per fissare un appuntamento con la dietista.

- dott.ssa Paola Zanco, dietista, iscritta all'Ordine TSRM e delle professioni sanitarie, Albo dietiste BL TV VI, n. 96
- dott. Luigi Tonellato, biologo, iscritto all'Ordine Nazionale Biologi (ONB), Albo professionale, n. AA_047617