

MUTRICAZIONE

ALIMENTARE LA SICUREZZA



Regione Toscana



CRC
Centro Regionale
Gestione Rischio Clinico
e Sicurezza del Paziente

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

1. APPLICARE

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

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

2. MISURARE

Rileva le misure antropometriche o annota i valori riferiti o abituali.

Misura il rischio nutrizionale con strumenti di screening validati.

3. NUTRIRE

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

4. COMUNICARE

Ascolta i bisogni nutrizionali e usa un linguaggio comunicativo semplice e chiaro.

5. INTEGRARE

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

6. COINVOLGERE

Accertati che gli assistiti, i familiari e i caregiver riferiscano preferenze alimentari, intolleranze e allergie per aumentare la sicurezza dell'assistenza nutrizionale.

7. MONITORARE

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

8. FORMARE

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

9. SEGNALARE

Segnala eventuali problemi assistenziali legati al rischio nutrizionale.

Compila il questionario sul rischio nutrizionale



Per gli operatori sanitari



Per i medici di medicina generale