

Interrogazione n. 893

presentata in data 31 ottobre 2019

a iniziativa del Consigliere Pergolesi

“Fornitura di pasti pronti in legume refrigerato, confezionati in atmosfera protetta per l’ospedale di Torrette”

a risposta orale

Premesso che:

- la Regione Marche, con la Legge del 13 novembre 2017 n. 32, “promuove la realizzazione di interventi di economia solidale e di lotta agli sprechi alimentari con l'obiettivo di tutelare le fasce più deboli della popolazione e stabilisce la priorità di recupero di cibo da donare alle persone in stato precario socio-sanitario. La normativa anti-spreco introduce misure di semplificazione, armonizzazione ed incentivazione per l'utilizzo di alimenti invenduti e invendibili”;
- l' art. 3 della L.R. n.3 del 20 giugno 2003 ad oggetto “Riorganizzazione del Servizio Sanitario Regionale” prevede che la Giunta regionale eserciti le funzioni di indirizzo e controllo in materia di sanità e di integrazione socio-sanitaria, in particolare stabilisce che essa impartisce direttive vincolanti per i Direttori generali;
- la Conferenza Unificata del 19 aprile 2018 ha approvato “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” che evidenziano come la riduzione dello spreco alimentare, dalla catena alla produzione, alla trasformazione industriale, fino alla fase di distribuzione e consumo, rappresenti una delle più importanti sfide in questo secolo;
- la nostra società è sempre più improntata sul consumo di prodotti locali, a filiera corta, se non addirittura a km 0;
- gli esiti in termini di salute, benessere e soddisfazione dei pazienti sono particolarmente importanti;

Premesso inoltre che:

- il Consiglio d'Europa con la Raccomandazione n. (97) 17 del Comitato dei Ministri agli Stati Membri “sullo sviluppo e l'attivazione di Sistemi di Miglioramento della Qualità dell'Assistenza Sanitaria” stabilisce che “La Qualità è una caratteristica essenziale ed indispensabile dell'assistenza sanitaria ed è un attributo normale di ogni attività assistenziale, assieme al volume ed ai costi. La buona qualità dell'assistenza sanitaria è un diritto di ogni paziente ed è diventata una priorità”;
- L'alimentazione del degente è uno degli obiettivi della qualità dell'assistenza sanitaria, in quanto fattore decisivo del benessere personale. La malnutrizione ospedaliera è infatti considerata una “malattia nella malattia”, con ricadute assai pesanti su tempi e costi di degenza. Studi recenti confermano tassi di prevalenza di malnutrizione ospedaliera compresi tra il 20-50% dei soggetti e rilevano che lo stato nutrizionale si deteriora durante il ricovero.

Poiché la malnutrizione ospedaliera è un problema ancora presente negli ospedali, l'intervento valutativo ed il trattamento nutrizionale al momento della diagnosi assumono grande importanza, rendendo necessaria una corretta gestione del pasto ospedaliero dalla valutazione iniziale del paziente alla consegna del pasto appropriato sino al suo consumo.

Considerato che:

- dal 2013 la cucina interna dell'azienda ospedaliera Ospedali Riuniti di Ancona è stata chiusa per lavori di ammodernamento e ad oggi non è ancora operativa;
- a novembre uscirà il bando per riattivare la cucina interna ed eseguire i lavori di ammodernamento e che prima di un anno e mezzo non sarà possibile usufruirne;

Considerato inoltre che:

- in esecuzione della determina del Direttore Generale n. 196/DG del 11/03/2019 in data 28/03/2019 è stato sottoscritto con la ditta Serenissima Ristorazione S.p.A. con sede legale a Vicenza, *atto aggiuntivo n. 3 al contratto n. 533 del 11/08/2015 per la prosecuzione dell'affidamento della fornitura di pasti pronti in legume refrigerato, confezionati in atmosfera protetta per l'ospedale di Torrette, comprensivo del servizio di assistenza, supervisione e controllo, nel periodo di chiusura della cucina interna per lavori di ristrutturazione fino alla data del 31/01/2020, alle medesime condizioni contrattuali in essere la rideterminazione dell'importo stimato del contratto fino alla scadenza del 31/01/2020 in complessivi €8.499.302,88 + IVA;*
- *i pasti (fino a 2000 completi) vengono preparati e precotti a Rovigo e consegnati in atmosfera protetta 2 volte a settimana, confezionati e sigillati in contenitori di plastica, in un deposito nella nostra provincia e distribuiti nella struttura ospedaliera dove vengono riscaldati e somministrati ai pazienti ricoverati;*
- il servizio effettuato in questo modo non permette ai pazienti di mangiare cibi freschi a filiera corta, cosa che invece accadeva quando era in funzione la mensa interna (le materie prime venivano reperite direttamente dalle aziende locali);

Rilevato che:

- da diversi anni arrivano segnalazioni da parte di pazienti ricoverati, dai loro familiari e da diverse rappresentanze sindacali, comitati, riportati sulla stampa locale, su varie testate giornalistiche locali, in cui si denuncia che molti pasti erogati dalla struttura ospedaliera di Torrette vengono non consumati;

Il Tribunale della Salute ha raccolto diverse segnalazioni in cui si evidenziano la scarsa qualità dei pasti (pasta o riso scotti e mollicci, carne dura e secca ecc...), motivo per cui i pazienti ricoverati non riescono ad alimentarsi in maniera appropriata, cosa fondamentale durante il decorso di una malattia (<https://www.cronacheancona.it/2019/05/05/raffica-di-lamentele-dei-pazienti-a-torrette-cibi-immangiabili-il-catering-parte-da-rovigo/163657/>)

L'ultima segnalazione, appresa da fonti di stampa, riguarda proprio il reparto di Gastroenterologia, reparto dove il cibo ha un'importanza sostanziale nel percorso di cura dei malati ricoverati, i pasti somministrati e riscaldati in piatti plastica, sono stati definiti dai pazienti "immangiabili e mortificanti per il malato". (Fonte: Il Resto del Carlino del 30 ottobre 2019)
- i familiari spesso si vedono costretti a portare del cibo dall'esterno per i loro cari, con la conseguenza che viene meno la precauzione per chi deve seguire diete particolari;

Tutto ciò premesso;

INTERROGA

Il Presidente della Giunta per sapere:

- se e quali azioni sono state intraprese dalle prime segnalazioni dei pazienti ricoverati, delle varie associazioni e dei sindacati, per risolvere le criticità più volte emerse anche sulla stampa locale;
- come avviene il controllo qualitativo di tutta la filiera, dall'acquisto/provenienza delle materie prime, alla cottura e conservazione fino al trasporto e l'erogazione dei pasti.