

# **Assistenza all'alimentazione**

**relatrice Pollifrone A. L.**

# **Il bisogno di alimentazione = bisogno fisiologico**

dal soddisfacimento dei bisogni fisiologici (respiro, fame, sete, sonno, movimento, igiene, termoregolazione) dipende la sopravvivenza dell'individuo



# **PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- IGIENE DEL PERSONALE
- IGIENE DELL'AMBIENTE
- IGIENE DEGLI ALIMENTI (Preparazione, manipolazione e conservazione)

## Igiene del personale

- • Igiene personale
  - Lavaggio delle mani sia in termini di modalità che di frequenza (es. prima di iniziare a lavorare, tra la manipolazione di cibi crudi e altri crudi, dopo ogni contatto con attrezzature o oggetti non pertinenti alla manipolazione degli alimenti ecc.)
  - Mantenimento delle unghie corte e pulite
  - I capelli devono essere mantenuti puliti e raccolti sotto l'apposito copricapo.

- • Igiene degli indumenti di lavoro  
Non devono essere indossati bracciali, orecchini e oggetti ornativi in genere per non causare lesioni all'utente.

## **La manipolazione degli alimenti**

**Durante la manipolazione degli alimenti è basilare:**

- lavarsi le mani a inizio e fine distribuzione, dopo essersi soffiati il naso e dopo la toilette;
- non asciugarsi le mani con stoffa, grembiuli ma solo con salviette monouso;
- non toccare il cibo con le mani ma utilizzare gli utensili;

- non fumare nelle cucine;
- coprire eventuali ferite e usare i guanti;
- indossare il copricapo, camice o grembiule pulito;
- prendere sempre gli utensili dalla parte del manico;
- non parlare sul carrello degli alimenti o sul piatto;
- non lasciare il cibo a temperatura ambiente.

□ La soddisfazione del bisogno di alimentazione e idratazione, può richiedere, in relazione al livello di autonomia di cui gode l'utente, un intervento di aiuto parziale o totale da parte dell'operatore.

Le cause che portano a una limitazione o addirittura a una compromissione importante dell'autonomia, sono riconducibili a:

- Condizioni fisiologiche (invecchiamento)
- Handicap fisici e mentali
- Condizioni patologiche

□ Ogni individuo ha un proprio stile alimentare. Quando arriva in mensa o altre realtà istituzionali con le sue abitudini alimentari, queste vengono sconvolte dall'organizzazione generale che impone orari insoliti, menù inconsueti, commensali estranei... (voi operatori)

... anche la struttura stessa, non sempre consente di creare condizioni ambientali che si avvicinano a quelle che per la persona assistita sono abituali.

□ E' nel trovare una condizione ideale e una buona condizione che si collocano gli interventi degli **operatori**

sia per ciò che riguarda la somministrazione al pasto,

sia per quello che concerne l'assunzione dello stesso

la capacità della persona di affrontare la situazione nuova e le eventuali restrizioni

# Preparazione della persona e dell'ambiente

- 1) l'ambiente deve essere reso il più piacevole possibile, fattori fisiologici o psicologici che possono turbarlo, quali dolore e preoccupazioni, dovrebbero essere ridotti al minimo
- 2) qualsiasi azione che possa disturbare il pasto può essere anticipata o prevenuta come assumere la posizione adeguata e comoda e l'atmosfera deve essere serena

3) gli utenti autonomi vengono sollecitati a sedersi a tavola e stimolati il più possibile all'autonomia

4) è bene arieggiare la stanza prima del pasto

5) a tutti deve essere data la possibilità di lavarsi le mani, prima e dopo il pasto, e deve essere espletata anche l'igiene orale

6) per gli utenti in carrozzina sistemare il tavolino e predisporre tutto ciò che può servire durante il pasto (acqua, bicchiere, tovagliolo...)

## Esecuzione del pasto

- • imboccare l'utente, se è necessario, con delicatezza, dedizione e pazienza. Dare bocconi piccoli, lasciargli il tempo di masticare e farlo bere ogni tanto, comunque quando ne avverte la necessità
- • a volte è sufficiente preparare i cibi, come tagliare la carne, le verdure, sbucciare la frutta dopo di che l'utente riesce ad alimentarsi da solo

- • per gli utenti con problemi di disfagia o di masticazione, i cibi possono essere frullati
- • al termine del pasto, verificare se l'utente ha mangiato e quanto; informare i familiari sull'eventuale rifiuto e sulle cause che impediscono all'utente di alimentarsi (per es. nausea e vomito, disfagia, dolore)
- • dopo che sono stati ritirati i piatti, riporre l'occorrente preparato per l'utente, occuparsi delle cure igieniche necessarie e risistemare l'utente nella posizione più comoda (in caso di carrozzina), ed accompagnarlo nella propria aula.