

LeScotte **INFORMA**



Anno I - n. 4, aprile 2012

La newsletter per i professionisti dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Senese

Prenotazioni: parte il CUP integrato

Da lunedì 2 aprile è attivo il CUP unico delle Aziende Sanitarie della provincia di Siena. L'impegno preso dalla ASL7 e dall'AOU Senese è stato rispettato, con grande lavoro di squadra da parte di tutti i professionisti coinvolti. I cittadini, digitando il nuovo numero 0577 767676, possono prenotare le prestazioni sanitarie sulle prime disponibilità su Siena e provincia, grazie all'integrazione delle agende CUP tra l'azienda sanitaria e l'azienda ospedaliera. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 18, e il sabato dalle 8.30 alle 13. L'unificazione dei due CUP, oltre a realizzare un servizio più efficiente per le prenotazioni di visite ed esami diagnostici, evidenzia in modo più chiaro l'offerta integrata delle prestazioni sanitarie eseguite nei vari presidi su tutto il territorio provinciale. Da lunedì 2 aprile sui vecchi numeri CUP c'è una voce registrata che avverte l'utenza del cambio numero. Il lavoro che ha permesso questa integrazione ha visto uniformare i diversi linguaggi utilizzati dai due call center, operazione piuttosto complessa, che ha dovuto prevedere descrizioni comuni di visite e prestazioni specialistiche per evitare disguidi al momento della prenotazione. Potranno comunque esserci degli assestamenti anche se tutti gli operatori CUP sono stati dotati di un manuale con istruzioni operative sulle prenotazioni, per evitare errori di comunicazione. E' per questo che le direzioni delle due aziende chiedono collaborazione anche da parte dei cittadini, nel comprendere che l'avvio di una organizzazione così complessa possa registrare degli eventi non prevedibili ma sicuramente oggetto di miglioramento del nuovo servizio. Le direzioni delle due aziende sanitarie ringraziano tutto il personale impegnato in questo importante cambiamento organizzativo.

Impara l'arte e mettila...alle Scotte

Parte la campagna contro i muri grigi, imbrattati, pieni di volantini affissi senza decoro. La Direzione Aziendale chiede la collaborazione di tutti i dipendenti-artisti delle Scotte per abbellire il nostro ospedale, decorando gli spazi angusti e un po' trascurati con opere inedite e originali. L'ospedale appartiene a tutti noi, parla di noi, è parte di chi ci lavora e, proprio per questo, cerchiamo tra i nostri professionisti, persone con vena artistica, in particolare pittori, disposti a collaborare gratuitamente a questo progetto di miglioramento e abbellimento del nostro piccolo mondo ospedaliero. Se avete idee, proposte, suggerimenti o volete presentare un bozzetto per un'opera pittorica, contattateci. L'Azienda coprirà le spese per i materiali necessari alla realizzazione delle opere (colori, pennelli, ecc). L'idea è quella di iniziare ad abbellire il tunnel d'ingresso, il corridoio che collega i lotti II, I e IV al piano 0, e il corridoio che collega i lotti I e IV al piano 3s. Al progetto di abbellimento possono partecipare tutti i dipendenti, gli artisti senesi e gli Istituti d'Arte che intendono regalare le proprie opere all'ospedale.

Tutti i progetti devono essere presentati entro il 20 aprile all'ufficio Mobility Management e saranno attentamente valutati da un gruppo di lavoro eterogeneo. Per far parte di questo gruppo di lavoro contattateci.

Per maggiori informazioni contattare l'Ufficio Mobility Management o visitare la pagina intranet all'indirizzo: <http://intranet.ao-siena.toscana.it/>
email: mobility@ao-siena.toscana.it
tel. 0577 585205

Risultati elezioni RSU

A conclusione degli scrutini delle elezioni per le Rappresentanze Sindacali Unitarie dei dipendenti dell'AOU Senese, sono risultati eletti:

- **Lista FP-CGIL:** Nuzzo Angelo, voti 69, Bencini Lorella, voti 68, Iavarone Biagio, voti 58, Giannini Roberto, voti 57, Bindi Oriana, voti 50, Mele Giuseppe, voti 50, Bartolini Morena, voti 48, Mangiapane Alessandro, voti 46, Capannoli Simona, voti 36, Maestrini Letizia, voti 35, Bassi Nadia, voti 33, Miccione Vincenzo, voti 32, Porri Alessandra, voti 30, Sani Barbara, voti 30, Galgani Valter, voti 27, Bruttini Roberto, voti 26,

- **Lista F.S.I.:** Luchetti Antonella, voti 38, Volpi Gianluca, voti 32,

- **Lista CISL-FP:** Pucci Riccardo, voti 226, Sallustio Crescenza, voti 35, Duma Carlo, voti 29, Saviano Rocco, voti 28, Rossi Sandra, voti 25, Caia Rosetta, voti 21, Bracciali Enzo, voti 20;

- **Lista UIL-FPL:** Tarquini Ermelinda, voti 48, Giampaolletti Simonetta, voti 25, Manfredola Francesco, voti 24;

- **Lista FIALS:** Ricchi Alessandro, voti 15;

- **Lista NURSIND:** Monaci Gianfranco, voti 29.

I voti complessivi di lista sono stati i seguenti: FP-CGIL 713, F.S.I. 83, CISL-FP 330, UIL, 148, FIALS 23, NURSIND 38.

Hanno votato 1396 persone, 382 uomini e 1014 donne. Schede bianche: 10; schede nulle: 51. Voti validi: 1335.

Una giornata diversa grazie a OSS e infermieri

Iniziativa di Radioterapia e Oncologia Medica con la onlus "Nasi e Nasi"

L'informazione in pillole...

Pagamento quote fondi comuni libera professione per il personale del Comparto

Sono stati messi in pagamento al personale del Comparto, in applicazione dell'art.18 del Contratto Integrativo aziendale, gli importi dei fondi comuni derivanti dall'attività libero-professionale intramuraria svolta nell'anno 2010.

Sottoscritto accordo per piano formazione 2012

Come previsto dai contratti collettivi nazionali di lavoro del personale SSN, è stato sottoscritto il piano di formazione anno 2012, predisposto dall'UOC Formazione. I sindacati del Comparto lo hanno sottoscritto in data 2 marzo, quelli della Dirigenza in data 22 marzo 2012. Il piano è stato adottato con delibera aziendale e trasmesso in Regione.

Schede di budget: incontri con i caposala

La Direzione Aziendale ha organizzato, per il mese di aprile, alcuni incontri con i Caposala per approfondire le tematiche contenute nelle schede di budget. E' importante essere presenti perchè il contributo del personale è fondamentale per partecipare al raggiungimento degli obiettivi strategici dell'Azienda. Gli incontri puntano ad approfondire le conoscenze sugli obiettivi di budget assegnati alle singole strutture aziendali, con informazioni tecniche e operative utili a tutti.

Gli incontri si terranno nelle seguenti date: 19 e 20 aprile, ore 11-13, aula B; 23 aprile, ore 15-17, aula B.

Per informazioni :

tel. 0577 585549 - 585529;

email: formazione2@ao-siena.toscana.it

Verifiche sulle timbrature

Si ricorda a tutti i dipendenti che, nel rispetto delle norme legislative e contrattuali che disciplinano e definiscono l'orario di lavoro, è necessario effettuare le timbrature di entrata e uscita presso gli apparecchi più vicini alla sede lavorativa. La Direzione Aziendale ha ricevuto alcune segnalazioni relative ad alcuni dipendenti che timbrano in apparecchi posizionati lontano dalla sede di lavoro o prima di recarsi a parcheggiare l'automezzo. Saranno effettuate ulteriori verifiche per arginare questi comportamenti nel rispetto di tutti gli altri lavoratori dell'ospedale.



Carnevale fuori dal calendario per i pazienti di Oncologia Medica e Radioterapia. Gli infermieri e gli operatori socio-sanitari dei due reparti, in collaborazione con la onlus "Nasi e Nasi", hanno organizzato la prima festa di Carnevale, lo scorso 28 febbraio, posticipando di una settimana il martedì grasso. Per il paziente oncologico infatti, al di là del calendario, ogni diverso, ogni tratto di normale allegria che può designare una giornata diversa da quella prettamente terapeutica, è una gioia per lo spirito e per il corpo che, come sostengono autorevoli studi, sicuramente ne giova. L'iniziativa, fa parte dell'ambizioso progetto di umanizzazione delle cure, intrapreso durante questo ultimo anno dalle due Unità Operative, grazie alla disponibilità, la bravura e il grandissimo cuore dei volontari dell'associazione NasieNasi, di tutto il personale infermieristico ed OSS e, naturalmente, dell'accoglienza entusiasta dei pazienti e dei loro familiari. Un brillante spettacolo di divertenti gag interpretate dai "clown di corsia" ha fatto volare via veloci due ore di schiamazzi, un po' di confusione e tante risate.

Alle fine tutti stanchi e felici, e tanti applausi.

Guido Fruscoloni

AGGIORNAMENTO INDIVIDUALE FACOLTATIVO SPONSORIZZATO

Continua il nostro viaggio all'interno dei servizi offerti dall'UOC Formazione. Nei precedenti numeri abbiamo spiegato come si accede all'aggiornamento collettivo obbligatorio in sede, individuale obbligatorio fuori sede e individuale facoltativo. In questo numero vedremo in dettaglio che cos'è l'aggiornamento individuale facoltativo sponsorizzato. L'aggiornamento individuale facoltativo può essere anche promosso da uno sponsor, cioè da un terzo soggetto, anche un'azienda privata, che propone l'iniziativa all'Azienda Ospedaliera e che ne sostiene la realizzazione e le relative spese sostenute dai partecipanti. Gli eventi formativi di questo genere sono disciplinati da un regolamento aziendale specifico. Tramite una lettera di invito, lo sponsor richiede la partecipazione di uno o più professionisti all'evento formativo che deve preventivamente essere ritenuto corrispondente ai bisogni formativi aziendali. Il direttore di unità operativa, dato il proprio parere positivo, invia i moduli di partecipazione alla Formazione. Anche in questo caso è possibile richiedere i permessi retribuiti, previsti contrattualmente anche per finalità di aggiornamento facoltativo.

Per maggiori informazioni: UOC Formazione - tel. 0577 585529; email: formazione@ao-siena.toscana.it oppure formazione2@ao-siena.toscana.it

Mensa aziendale: organizzazione e particolarità

Ogni anno vengono preparati 560mila pasti, con una media di 1500 al giorno

Non tutti sanno come è organizzata la ristorazione in ambito aziendale: cogliamo, quindi, l'occasione per illustrare sinteticamente il suo funzionamento.

Al momento della personalizzazione dei pasti per i degenti (1999), l'Azienda, vista la buona qualità delle pietanze prodotte dal proprio personale e la garanzia di un più accurato controllo su qualità e consumi, decise di mantenere all'interno la preparazione delle pietanze, comprese quelle occorrenti per le diete speciali, la mensa e le scuole aziendali, e di dare in appalto i servizi complementari (l'approvvigionamento delle derrate, il servizio di dispensa e di dietetica, la formazione dei vassoi per i pasti dei ricoverati, il lavaggio di stoviglie ed attrezzature, e la distribuzione dei pasti alla mensa aziendale) per i quali non avrebbe avuto sufficienti risorse umane ed attrezzature. La preparazione delle pietanze avviene prevalentemente in regime fresco-caldo, con cotture espresse (il tempo che intercorre tra la cottura e la distribuzione è inferiore alle due ore), che consente di variare le diete a seconda delle esigenze del momento, con conseguente riduzione degli sprechi e maggiore soddisfazione dell'utente. Grazie anche alla prenotazione personalizzata del pasto, l'utente può scegliere, compatibilmente con le proprie esigenze nutrizionali, i piatti che preferisce. Considerata l'importanza rivestita dalla qualità dietetico-nutrizionale, la cucina utilizza attrezzature tecnologicamente avanzate, ben mantenute e coperte da adeguata assistenza tecnica, e si approvvigiona, in base al capitolato d'appalto, di derrate e materiale di consumo di 1° qualità (verificata con costanti controlli). A tal proposito, per descrivere dettagliatamente le caratteristiche dei prodotti richiesti, sono state elaborate apposite "schede-prodotto" (usate anche per l'effettuazione dei controlli), che la ditta fornitrice è obbligata a rispettare, salvo incorrere in sanzioni. Inoltre, per garantire la preparazione uniforme delle pietanze, la cucina si attiene alla "scheda-ricetta" stilata per ogni piatto, nell'ambito di un menù stagionale, articolato su 4 settimane. Il ricettario (n. 77 primi piatti, n. 86 secondi piatti, n. 35 contorni e n. 26 prodotti monoporzione), pubblicato su intranet ed affisso presso la mensa aziendale in riferimento al menù del giorno, permette all'utente di verificare la composizione delle pietanze e la presenza di possibili allergeni, agevolandone la scelta. Grazie alla disponibilità del "Dietetico Ospedaliero" (raccolta di diete ospedaliere), presente anch'esso su intranet, vengono garantite parità di diritti e tutela delle esigenze connesse con le patologie, sia per i degenti che per i dipendenti. Infatti, in caso di regimi dietetici particolari (es. per intolleranze al glutine, al lattosio), è possibile usufruire del pasto personalizzato anche per gli utenti della mensa, previa presentazione di certificato medico al servizio dietetico della cucina. Conformemente alle normative vigenti in materia, viene applicato ed aggiornato un Piano di Autocontrollo (visibile presso l'ufficio prenotazione pasti della cucina), redatto secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): l'insieme di tutte le misure che il "responsabile dell'industria alimentare" deve adottare per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari. È, quindi, di fondamentale importanza rilevare i rischi igienico-sanitari e adottare misure idonee per tenerli sotto controllo. A tal fine, vengono effettuate verifiche e registrazioni (es. delle temperature delle celle frigo), compilati appositi moduli, definita e rispettata una procedura di corretta pulizia dei locali e delle attrezzature, fatte fare, da parte di un laboratorio accreditato, analisi microbiologiche ed ambientali, a campione, su derrate crude e cotte per accertare la correttezza dei metodi di lavoro applicati e la qualità dei prodotti usati. Nel complesso, con una presenza media di 10 operatori al giorno (7 la mattina, 3 la sera), vengono preparati quasi 560.000 pasti all'anno, per una media giornaliera di oltre 1.500, di cui circa 350 per la mensa aziendale, che raggiunge punte di 450 presenze nei giorni di maggiore afflusso (martedì e giovedì).

La Ditta CAMST, appaltatrice di parte del servizio di ristorazione, è il nostro fornitore unico delle derrate, si occupa della gestione della dispensa, del servizio dietetico della cucina, della formazione dei vassoi per i degenti, della distribuzione dei pasti alla mensa dipendenti, del lavaggio centralizzato di stoviglie ed attrezzature connesse con il confezionamento dei pasti. Nell'ambito della razionalizzazione dei consumi costantemente perseguita, grazie anche alla fattiva e determinante collaborazione del personale di reparto che provvede alle prenotazioni, siamo riusciti ad ottenere una riduzione tale degli sprechi che la percentuale di pasti non consumati rispetto a quelli evasi è inferiore all'1%, mentre in confronto al numero dei degenti è minore di circa il 18%.

Nel suo complesso, l'organizzazione del servizio risponde alle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera" (emanate nel 2009 dal Ministero della Salute) ed è diretta ad ottenere l'adeguato apporto nutrizionale e la soddisfazione dell'utente, ai fini della prevenzione/cura della malnutrizione e del conseguimento di un maggior benessere psico-fisico. Detti risultati, positivi sia in termini economici che qualitativi, sono stati possibili in virtù del costante impegno di tutti gli operatori del settore ristorazione e della sua dedizione al miglioramento continuo del servizio.



Missione in Kurdistan: le emozioni dei professionisti



I componenti del Gruppo Kurdistan di questa Azienda Ospedaliera desiderano condividere la loro bella esperienza vissuta in occasione della prima missione 2012. Dal 28 gennaio al 4 febbraio 2012, presso l'Health Cardiac Center di Soulimanya, un gruppo di professionisti costituito da anestesisti, cardiocirurghi, cardiologi, infermieri di terapia intensiva, intensivisti, strumentisti ha sottoposto ad intervento cardiocirurgico 10 piccoli pazienti, nove in elezione, uno in emergenza. L'età era compresa tra i sette mesi e i 13 anni. Le diagnosi preoperatorie erano difetti interatriali (intervento eseguito dal chirurgo curdo), difetti interventricolari, tetralogia di Fallot, atresia della tricuspide. Inoltre sono stati valutati ecocardiograficamente 200 pazienti, tra questi alcuni per follow-up della precedente missione, effettuata nel mese di ottobre 2011. Tale valutazione ha avuto lo scopo di selezionare sia bimbi candidati ad interventi in regime di urgenza, e quindi da inviare in altre sedi come Bagdad o Kartoon, sia pazienti non urgenti che saranno sottoposti ad intervento nelle prossime missioni. È stato possibile eseguire, per la prima volta, due cateterismi in loco, visto che non esiste ancora un'emodinamica pediatrica nel centro. Infine abbiamo dato seguito all'attività formativa del personale curdo (cardiologi, chirurghi, perfusionisti, strumentisti, anestesisti, nurse di anestesia, infermieri di terapia intensiva), processo di fondamentale importanza per permettere una loro futura autonomia per il trattamento in loco delle cardiopatie congenite, gravate di un'incidenza elevata, sia per fattori ambientali che genetici. La realizzazione della missione fa parte di un progetto a cui partecipano, con la nostra Azienda, la Regione Toscana, la Fondazione Gaslini di Genova e l'organizzazione umanitaria Save The Children. Quest'ultima provvede a coprire le spese. Per quanto riguarda l'AOU Senese, la realizzazione della missione vede impegnati più reparti: oltre alla Direzione Aziendale fanno parte del percorso la Formazione, il Servizio Infermieristico e l'Anestesia e Terapia Intensiva Cardiotoracica. Questo piccolo resoconto ha due obiettivi: dare visibilità all'attività svolta grazie all'impegno di tante persone, e cercare di trasmettere, a chi si impegna tanto nell'organizzazione di tutto il lavoro ma non vive la missione in prima persona, parte delle emozioni belle e forti vissute da chi ha operato in loco. Forse chi partecipa direttamente sente più intensamente l'importanza di ciò che si riesce a fare, probabilmente perché vede, anche se parzialmente, le condizioni di questo popolo ma soprattutto dei bimbi e avverte la cogenza di rendere autonoma la cardiocirurgia pediatrica di Soulimanya, in via di allestimento. Ringraziando tutti

Elena Mattii, Felicetta Simeone, Gianluca Petteruti, Marinela Blanc, Maria Di Maro, Silvia Marchi, Valeriano Paleri

LESCOTTEINFORMA

Anno I, numero 4 - aprile 2012

Registrazione presso il Tribunale di Siena n. 2 del 17 gennaio 2012

Direttore: Paolo Morello Marchese

Direttore responsabile: Ines Ricciato

Editore: Azienda Ospedaliera Universitaria Senese

Redazione:
uffstampa@ao-siena.toscana.it
<http://www.ao-siena.toscana.it/notizie>
Tel. 0577 585591
Fax 0577 586137

Progetto grafico e impaginazione:
Ines Ricciato

Hanno collaborato:
Giacomo Centini, Silvia Mancini,
Claudia Barabesi, Stefano Galli,
Tiziano Salerno, Emanuela Senesi,
Antonio Grassini.
Stampa: Tipografia Il Torchio snc
Litomodulistica

Numero chiuso il: 27 marzo 2012

La newsletter è distribuita all'interno dell'ospedale Santa Maria alle Scotte

Auguri di Buona Pasqua a tutti!



Servizio
Sanitario
della
Toscana



