

ELENCO DEI PROCESSI, DELLE PROCEDURE E DEI PROTOCOLLI – VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Pag.1di 4

TAVOLA 03

SEZ. 4.0 – MGQ

Rev. 00
Aggiornamento 26/05/2021

PROCESSI		Identificazione del pericolo	RESPONSABILE DELL'EVENTO	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	Azioni preventive adottate per l'eliminazione / riduzione del rischio	NUOVA VALUTAZIONE
SP01	Addestramento personale	Insufficiente competenza da parte del personale	DIR - COOPERATIVA	Elevato	Valutazione delle competenze del personale	BASSO
			DIR - COOPERATIVA	Elevato	Identificazione dei bisogni formativi del personale interno e di cooperativa	BASSO
			DIR - COOPERATIVA	Elevato	Emissione dei piani di formazione	BASSO
			DIR - COOPERATIVA	Elevato	Controllo dell'attuazione della formazione pianificata	BASSO
			DIR - COOPERATIVA	Elevato	Valutazione dell'efficacia della formazione	BASSO
SP 02	Manutenzione	Infrastrutture / ambiente di lavoro inadeguato / rischioso	DIR – RSPP	Elevato	Emissione dvr e monitoraggio applicazione	BASSO
		Attrezzature non idonee per mancanza di manutenzione	DIR – MAN	Elevato	Emissione piani di manutenzione e monitoraggio del loro rispetto	BASSO
SP 03 SP 04	Ammissione dell'ospite ed ingresso	Definizione requisiti del servizio incompleta	DIR – URP	Elevato	Riesame periodico della carta del servizio e dei requisiti definiti nei singoli contratti di ospitalità Attenta analisi delle informazioni / dichiarazioni rilasciate all'ingresso	BASSO
		Inadeguata scelta del reparto e conseguente erogazione errata del servizio	DSA – CAPO SALA	Elevato	Attenta analisi delle informazioni / dichiarazioni rilasciate all'ingresso con conferma degli stessi da parte delle funzioni sanitarie	BASSO
SP 05	Approvvigionamenti	Presenza di fornitori che non soddisfano le esigenze	URP – DIR	Medio	Qualifica dei fornitori	BASSO
		Imprecisa definizione dei requisiti dei prodotti / servizi	URP	Medio	Emissione e riesame dei contratti emissione e riesame degli ordini di acquisto	BASSO
SP 06	Preparazione e distribuzione pasti (processo affidato all'esterno)	Incompleta definizione dei requisiti del servizio (giornata alimentare standard – diete particolari -	DIR – DSA	Elevato	Elaborazione capitolato in maniera approfondita e completa	BASSO
		Prodotti e servizi non conformi ai requisiti richiesti	CUCINA	Medio	Controllo accettazione dei prodotti ricevuti Monitoraggio dei servizi erogati	BASSO
		Presenza di fornitori che non soddisfano le esigenze	CUCINA	Medio	Qualifica dei fornitori	BASSO
		Ricevimento prodotti alimentari scaduti o avariati	CUCINA	Alto	Controllo e approvazione del manuale di autocontrollo emesso dall'impresa	BASSO
		Conservazione non adeguata dei prodotti	CUCINA	Alto	Controllo dei rapporti di analisi microbiologica e chimica di alimenti, acqua,	BASSO

ELENCO DEI PROCESSI, DELLE PROCEDURE E DEI PROTOCOLLI – VALUTAZIONE DEL RISCHIO

TAVOLA 03

SEZ. 4.0 – MGQ

Rev. 00
Aggiornamento 26/05/2021

Pag.2di 4

		alimentari			superfici di lavoro ricevuti dall'impresa	
PROCESSI		Identificazione del pericolo	RESPONSABILE DELL'EVENTO	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	Azioni preventive adottate per l'eliminazione / riduzione del rischio	NUOVA VALUTAZIONE
		Abbigliamento del personale non adeguato	CUCINA	Alto	Controllo dei rapporti di monitoraggio infestanti ricevuti dall'impresa	BASSO
		Ambiente di lavoro non idoneo	CUCINA	Alto	Audit interno presso la cucina	BASSO
		Insoddisfazione per la varietà, quantità e tipologia	CUCINA	Alto	Osservanza di menù approvato dalla direzione sanitaria Osservanza delle grammature previste dal capitolato Monitoraggio della cottura prima della distribuzione dei pasti	BASSO
SP 07	Gestione sistema qualità	Processi eseguiti senza rispettare i requisiti richiesti	OPERATORI	Alto	Trasmissione ai reparti della documentazione del sistema qualità definito Trasmissione ai reparti degli obiettivi di qualità stabiliti Trasmissione ai reparti della documentazione del sistema qualità definito	BASSO
SP 08	Assistenza tutelare (processo affidato all'esterno)	Insoddisfacente igiene personale dell'ospite	OPERATORI	Alto	Presenza di protocolli / pianificazione del servizio nel rispetto delle prescrizioni e del pai	BASSO
		Adozione misure insufficienti per il contenimento della diffusione della pandemia da Covid 19	OPERATORI / REFERENTI / TUTOR / CAPO SALA	Alto	Formazione continua, messa a disposizione di dispositivi di protezione specifici, effettuazione frequente di tamponi (quindicinali per tutti gli operatori), stimolo a segnalare sintomi di allarme (sia individuali sia degli ospiti)	MEDIO
		Comportamenti non adeguati da parte di oss verso l'ospite/familiari (compresa la segnalazione dei sintomi COVID)	OPERATORI	Alto	Formazione del personale / supporto psicologico a ospiti, familiari, operatori	BASSO
		Assistenza alla somministrazione / assunzione pasti non adeguata	OPERATORI	Alto	Formazione del personale / presenza di piani di lavoro che definiscono gli orari per colazione / pranzo / merenda / cena Monitoraggio continuo dell'alimentazione e idratazione	BASSO
		Insufficiente conoscenza degli operatori delle apparecchiature utilizzate e dei sintomi di allarme	OPERATORI	Alto	Formazione del personale / corretta diffusione dei pai / aggiornamento e diffusione protocolli specifici	BASSO
SP 09	Servizio infermieristico (processo affidato all'esterno)	Terapia / trattamenti non adeguata per la patologia dell'ospite	MMG	Alto	Monitoraggio continuo dell'efficacia della terapia o dei decorsi da parte degli infermieri	MEDIO
		Terapia comunicata verbalmente / telefonicamente	MMG	Alto	Registrazione da parte degli inferimeri sul diario socio-assistenziale della prescrizione ricevuta e successiva validazione da parte mmg	NULLO
		Non corretta trascrizione della terapia sulla scheda terapia	INF	Alto	Controllo della corretta trascrizione da parte ip ad ogni emissione della scheda terapia e sigla sulla scheda stessa	BASSO
		Non corretta preparazione della terapia	INF	Alto	Identificazione nominativa dei farmaci	BASSO
		Mancata assunzione da parte dell'ospite dei farmaci prescritti	INF	Alto	Controllo da parte ip della effettiva assunzione dei farmaci	BASSO

ELENCO DEI PROCESSI, DELLE PROCEDURE E DEI PROTOCOLLI – VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Pag.3di 4

TAVOLA 03

SEZ. 4.0 – MGQ

Rev. 00
Aggiornamento 26/05/2021

		Non corretta richiesta dei farmaci e parafarmaci	INF	Medio	Compilazione e firma ip della richiesta ospedaliera e delle richieste ai mmg	BASSO
		Non conformità dei prodotti ricevuti	INF	Medio	Evidenza da parte ip dei controlli effettuati a ricevimento dei prodotti	BASSO
		Presenza di prodotti scaduti	INF	Alto	Controllo mensile delle scadenze e segregazione dei farmaci in scadenza	BASSO
		Comportamenti non adeguati da parte degli infermieri verso l'ospite/familiari (compresa la segnalazione dei sintomi COVID)	INF	Alto	Formazione continua, messa a disposizione di dispositivi di protezione specifici, effettuazione frequente di tamponi, stimolo a segnalare sintomi di allarme (sia individuali sia degli ospiti)	MEDIO
PROCESSI		Identificazione del pericolo	RESPONSABILE DELL'EVENTO	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	Azioni preventive adottate per l'eliminazione / riduzione del rischio	NUOVA VALUTAZIONE
		Presenza di farmaci che variano la data di scadenza dopo l'apertura	INF	Alto	Registrazione da parte ip della nuova data di scadenza sulla confezione del farmaco	MEDIO
		Presenza di farmaci conservati a temperatura non adeguata	INF	Alto	Controllo della temperatura di conservazione indicata sul bugiardino / controllo dell'unico frigorifero farmaci della struttura	BASSO
SP 10	Animazione (processo affidato all'esterno)	Trattamenti non adeguati alle condizioni dell'ospite	ANIMATRICE	Alto	Verifica periodica dei risultati conseguiti / approfondimenti all'ingresso o durante i pai	BASSO
SP 11	Riabilitazione psico-fisica (processo affidato all'esterno)	Trattamenti non adeguati alle condizioni dell'ospite	FKT - PROFESSIONISTI	Alto	Presa visione dell'anamnesi del nuovo ospite e del pai in vigore	BASSO
					Condivisione del trattamento proposto con mmg	BASSO
					Verifica periodica dei risultati conseguiti	BASSO
SP 12	Progettazione del servizio	Emissione del primo p.a.i. In ritardo rispetto all'ingresso dell'ospite	DSA – CAPO SALA – TUTOR	Medio	Definizione di una procedura per l'emissione e gestione p.a.i.	BASSO
		Revisione dei p.a.i. Oltre le scadenze previste	DSA – CAPO SALA – TUTOR	Medio	Definizione di una procedura per l'emissione e gestione p.a.i.	BASSO
		Definizione generica dell'assistenza da erogare	DSA – CAPO SALA – TUTOR	Medio	Formazione del personale riesame e verifica dei p.a.i.	BASSO
		Erogazione di assistenza non corrispondente a quanto riportato nel p.a.i.	DSA – CAPO SALA – TUTOR	Medio	Riesame e verifica dei p.a.i.	BASSO
		Generica definizione di obiettivi e del monitoraggio del loro raggiungimento	DSA – CAPO SALA – TUTOR	Medio	Validazione dei p.a.i.	BASSO

ELENCO DEI PROCESSI, DELLE PROCEDURE E DEI PROTOCOLLI – VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Pag.4di 4

TAVOLA 03

SEZ. 4.0 – MGQ

 Rev. 00
 Aggiornamento 26/05/2021

SP 13	Pulizie (processo affidato all'esterno)	Pulizie effettuate con disturbo della vita degli ospiti	ADDETTI	Medio	Corretta definizione dei requisiti del servizio in capitolato d'appalto	BASSO
		Utilizzo di prodotti non adeguati	ADDETTI	Medio	Corretta definizione dei requisiti del servizio in capitolato d'appalto	BASSO
SP 14	Lavanderia (processo affidato all'esterno)	Carenza di disponibilità di lenzuola / effetti lettercci o presenza di danni o non conformità	OPERATORI	Medio	Controllo giacenze corrette / controllo corrette forniture	BASSO
SP 15	Dimissioni – decesso ospiti	Incompleta consegna documentazione utente	URP	Medio	Controllo documentazione amministrativa – sanitaria	BASSO

PROCEDURE GESTIONALI

PQ 01	DOCUMENTAZIONE DEL SISTEMA QUALITA'
PQ 02	TRATTAMENTO DELLE NON CONFORMITA'
PQ 03	AUDIT INTERNI
PQ 04	AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE
PQ 05	CONTROLLO DELLE REGISTRAZIONI DELLA QUALITA'

L'elenco dei protocolli è gestito separatamente in virtù del loro costante aggiornamento ed integrazione.