



SINPE

Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo
Membro della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN)



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2000
IQ-1205-01

29/11/16

Presidente

Luca Gianotti
Dipartimento di Chirurgia
Ospedale San Gerardo - Monza

Vice Presidente

Alfonso Giombolini
Unità Operativa di Dietetica
Nutrizione Clinica e NAD
Azienda USL Umbria 2 Terni
Tel: 0744 2041 – 0744 7401
Email: agiombolini@yahoo.it

Segretario

Ester Giaquinto
Servizio di Dietetica e Nutrizione
Aziendale
Azienda AUSL Cesena
Tel: 0547 394674
Email: estergiaquinto@virgilio.it

Tesoriere

Salvatore Ricci
UOD Nutrizione Clinica
Policlinico Umberto I - Roma

Consiglieri

Ester Giaquinto (Cesena)
Alfonso Giombolini (Narni)
Sergio Riso (Vercelli)
Mariangela Rondanelli (Pavia)
Giuseppe Vuolo (Siena)

Area Farmacisti

Marica Carughi (Como)

Area Dietisti

Silvia Colatruglio (Milano)

Area Infermieri

Paola Galassi (Cesena)

Revisori dei Conti

Pasquale Di Biase (Campobasso)
Gianmarco Giorgetti (Roma)
Michela Zanetti (Trieste)

Responsabile del Sito

Francesco W. Guglielmi (Bari)

PRECISAZIONI IN MERITO ALLE LINEE GUIDA SUGLI ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI (AFMS) *Revisione Dicembre 2015*

Nelle recenti Linee Guida sugli Alimenti a Fini Medici Speciali (AFMS), approvate dalla Commissione Unica per la Dietetica e la Nutrizione, all'interno del paragrafo relativo agli AFMS *nutrizionalmente incompleti*, riferendosi ai **prodotti per il trattamento della disfagia**, si legge quanto segue:

Si tratta di prodotti proposti per favorire l'alimentazione di pazienti con problemi meccanici o funzionali di deglutizione (esempio pazienti neurologici).

Fra i prodotti rientranti in tale categoria vi sono sia modificatori di consistenza, quali polveri addensanti e gelificanti, sia alimenti a consistenza modificata pronti per l'uso.

È ben chiaro, quindi, il riferimento a polveri a capacità addensante e gelificante (a base di amido, gomme), in confezione barattolo, che vengono aggiunte a liquidi di ogni tipo (acqua, camomilla, tè, bevande zuccherate e persino vino) e ad alimenti semiliquidi (minestre, zuppe, brodi, ecc.) per raggiungere la consistenza più adeguata, sulla base di valutazioni specialistiche, al fine di garantire una deglutizione:

- sicura (riduzione del rischio di soffocamento e dell'altrettanto pericolosa polmonite aspirativa)
- efficace (in termini di prevenzione/trattamento della malnutrizione calorico-proteica e della disidratazione, con le rispettive risapute pericolose conseguenze).

Ma ci si riferisce anche ad "alimenti a consistenza modificata pronti per l'uso", ovvero:

- budini/creme, supplementi nutrizionali pre-addensati (in realtà "nutrizionalmente completi", in genere "impiegabili come parte della razione alimentare giornaliera")
- pasti di consistenza cremosa (anche questi, di fatto, "nutrizionalmente completi", impiegabili anche come "unica fonte nutrizionale"). In realtà si dovrebbero considerare (benché non pronti all'uso) anche alimenti in polvere, da ricostituire, "nutrizionalmente completi", impiegabili anch'essi come "unica fonte nutrizionale".
- "bevanda gelificata" pronta all'uso (definita comunemente "acquagel"), disponibile in vari aromi, con o senza zucchero, indicata per soddisfare il fabbisogno idrico del paziente (in questo caso effettivamente un prodotto "nutrizionalmente incompleto"). In alcune situazioni cliniche (che richiedono stabilità di consistenza nel tempo) e, soprattutto, in particolari contesti di cura (es. case di riposo/RSA), essa appare preferibile e di maggior praticità rispetto alla preparazione estemporanea di liquidi addensati.



SINPE

Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo
Membro della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN)



Dasa-Räger
EN ISO 9001:2000
IQ-1205-01

Presidente

Luca Gianotti
Dipartimento di Chirurgia
Ospedale San Gerardo - Monza

Vice Presidente

Alfonso Giombolini
Unità Operativa di Dietetica
Nutrizione Clinica e NAD
Azienda USL Umbria 2 Terni
Tel: 0744 2041 – 0744 7401
Email: agiombolini@yahoo.it

Segretario

Ester Giaquinto
Servizio di Dietetica e Nutrizione
Aziendale
Azienda AUSL Cesena
Tel: 0547 394674
Email: estergiaquinto@virgilio.it

Tesoriere

Salvatore Ricci
UOD Nutrizione Clinica
Policlinico Umberto I - Roma

Consiglieri

Ester Giaquinto (Cesena)
Alfonso Giombolini (Narni)
Sergio Riso (Vercelli)
Mariangela Rondanelli (Pavia)
Giuseppe Vuolo (Siena)

Area Farmacisti

Marica Carughi (Como)

Area Dietisti

Silvia Colatruglio (Milano)

Area Infermieri

Paola Galassi (Cesena)

Revisori dei Conti

Pasquale Di Biase (Campobasso)
Gianmarco Giorgetti (Roma)
Michela Zanetti (Trieste)

Responsabile del Sito

Francesco W. Guglielmi (Bari)

Il target di pazienti a cui è rivolta tutta questa tipologia di prodotti è rappresentato da pazienti disfagici in esiti di malattia acuta (es. ictus, neoplasie del capo-collo), ma con possibilità nel tempo di recupero dell'atto deglutitorio, oltre che soggetti con malattia neurologica ad evoluzione cronico-progressiva (es. SLA, M. di Parkinson, Demenza, ecc.) nei quali si assiste ad un inesorabile lento peggioramento della capacità di deglutizione.

La prescrizione di tali prodotti non può, per nessun motivo, essere svincolata da **valutazioni specialistiche di tipo clinico-nutrizionale** che, finalizzate alla prevenzione/trattamento della malnutrizione e della disidratazione, prevedono una serie d'interventi quali:

- counseling dietistico
- elaborazione di uno schema personalizzato di dieta di consistenza modificata nel rispetto del fabbisogno calorico, proteico ed idrico del paziente
- suggerimenti circa la quantità giornaliera di bevanda addensata e/o polvere addensante, da aggiungere a liquidi ed alimenti, necessaria per ottenere la consistenza più idonea in funzione delle residue capacità deglutorie
- definizione del programma di monitoraggio, per eventuale rivalutazione delle indicazioni alla nutrizione per via orale o delle consistenze
- proposta di alimenti di consistenza modificata pronti per l'uso, in caso di ingesta inadeguate, ma comunque non inferiori al 60% dei fabbisogni teorici (diversamente si dovrebbe considerare l'opportunità di utilizzo della nutrizione artificiale, nello specifico, solitamente, di tipo enterale)

Più correttamente, poi, tra gli AFMS *“nutrizionalmente completi”* dovrebbero rientrare anche i prodotti di forma liquida, cremosa, in polvere, con formulazione standard di nutrienti o adattata per patologia, da utilizzare come parte della razione alimentare giornaliera (**supplementi nutrizionali orali**).

Questi trovano indicazione nel soggetto con ingesta orali inadeguate (comunque almeno il 60% dei fabbisogni) nella prevenzione/trattamento della malnutrizione, una volta considerate le particolari esigenze nutrizionali imposte dalla patologia di base e dalle eventuali malattie associate.

Un approccio diverso è poi quello che prevede l'utilizzo di prodotti *“nutrizionalmente completi”* arricchiti in nutrienti (arginina, olio di pesce e nucleotidi) ad azione immunostimolante, per i quali esistono evidenze scientifiche che ne raccomandano l'utilizzo nel perioperatorio, a prescindere dallo stato nutrizionale.

In alcune circostanze, invece, può essere necessario/sufficiente utilizzare prodotti modulari (che apportano uno o due macronutrienti), in questo caso appropriatamente inseriti, nelle Linee Guida, tra gli *“AFMS nutrizionalmente incompleti”*.



SINPE

Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo
Membro della Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN)



DASA-RÄGISTER
EN ISO 9001:2000
RQ-1205-01

Presidente

Luca Gianotti
Dipartimento di Chirurgia
Ospedale San Gerardo - Monza

Vice Presidente

Alfonso Giombolini
Unità Operativa di Dietetica
Nutrizione Clinica e NAD
Azienda USL Umbria 2 Terni
Tel: 0744 2041 – 0744 7401
Email: agiombolini@yahoo.it

Segretario

Ester Giaquinto
Servizio di Dietetica e Nutrizione
Aziendale
Azienda AUSL Cesena
Tel: 0547 394674
Email: estergiaquinto@virgilio.it

Tesoriere

Salvatore Ricci
UOD Nutrizione Clinica
Policlinico Umberto I - Roma

Consiglieri

Ester Giaquinto (Cesena)
Alfonso Giombolini (Narni)
Sergio Riso (Vercelli)
Mariangela Rondanelli (Pavia)
Giuseppe Vuolo (Siena)

Area Farmacisti

Marica Carughi (Como)

Area Dietisti

Silvia Colatruglio (Milano)

Area Infermieri

Paola Galassi (Cesena)

Revisori dei Conti

Pasquale Di Biase (Campobasso)
Gianmarco Giorgetti (Roma)
Michela Zanetti (Trieste)

Responsabile del Sito

Francesco W. Guglielmi (Bari)

Appare evidente che, anche nel caso dell'utilizzo di **supplementi nutrizionali orali**, non si possa prescindere da **valutazioni specialistiche di tipo clinico-nutrizionale**, finalizzate a: valutazione dello stato nutrizionale, definizione dei fabbisogni e degli obiettivi nutrizionali, formulazione del programma nutrizionale e del piano di monitoraggio (per verifica dell'aderenza/tolleranza al programma proposto, rivalutazione dell'indicazione, dell'obiettivo nutrizionale e del tipo di intervento).

Conclusioni

Le Unità/Servizi/Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica o Unità/Servizi/Strutture con documentata esperienza in Nutrizione Artificiale Domiciliare (NAD) hanno professionalità e competenze adeguate per favorire, con il coinvolgimento del medico di medicina generale o il pediatra di libera scelta, un impiego appropriato, sicuro e costo/efficace dei prodotti per disfagia e dei supplementi nutrizionali orali.

Ne consegue che, una volta garantita l'appropriatezza prescrittiva, per questi prodotti, dovrebbe essere valutata la possibilità di inserimento nell'ambito delle prestazioni previste nello schema di Decreto relativo ai LEA o quantomeno la rimborsabilità.

Dott. Sergio Riso

Consigliere - Responsabile Area NAD