DIREZIONE AZIENDALE
DIREZIONE QUALITA' E SICUREZZA DELLE CURE
GRUPPO HPH – WHP AZIENDALE

Autovalutazione 2025 Standard suscettibile di miglioramento	Priorità 2026 (1= più bassa 7= più alta)	Attività di miglioramento scelta per il 2026	Responsabile/i	Risultati attesi	Indicatori	Risultati ottenuti	Risorse
STANDARD 4 **4.** Creare un posto di lavoro sano e un setting salutare **4.1.** Sottostandard: bisogni di salute, coinvolgimento e promozione della salute degli operatori **4.1.1.** La nostra organizzazione offre valutazioni periodiche delle esigenze del personale e delle offerte sanitarie in termini di promozione della salute in materia di tabacco, alcol, alimentazione/nutrizione, inattività e stress psicosociale. Elemento/i misurabile/i: vengono condotte regolari valutazioni sullo stato di salute del personale e sui percorsi in atto dedicati alla salute; possono essere descritti sia i servizi che le attività di promozione della salute dedicati al personale, nonché la loro adozione.	**4**	Progetto **"CONSAPEVOLEZZA E CORRETTI STILI DI VITA"** **La pratica della consapevolezza nell'alimentazione (MB-EAT)** **Stili di vita sani: la corretta attività fisica e la corretta alimentazione** ***Formazione obbligatoria in aula***	Gruppo di lavoro specifico di progetto Tognon Lorenzo Direttore Sanitario Pascuttini Elide Coord. Az. HPH La Diega Amedeo Coord. Az. HPH Team multiprofessionale Emanuale Zamparo MC Daria Bomben Sorv. San./ASPP Evelina Zonta Link Prof. HPH Roberto De Filippo Cons. Psic. Lavoro Davide Zampieri RSPP Servizio Formazione	Promozione e conoscenza delle reti HPH e WHP Empowerment sulla cultura del benessere, attraverso la prevenzione e la cura di sè stessi (progetti attivi). Fornire informazioni chiare su come dovrebbe essere composto un piatto Imparare come rapportarsi con il cibo e ad una sana alimentazione attraverso esercizi specifici MB-EAT (Mindfulness Based-Eating Awareness Training).	Promuovere stili di vita sani sia sul posto di lavoro che nel proprio ambiente famigliare Essere in grado di considerare la stagionalità di frutta e verdura e la rotazione delle proteine; quali alimenti prediligere per mantenere il più possibile in equilibrio i valori in caso di iperglicemia e/o ipercolesterolemia Modalità di rapportarsi al cibo identificando i propri segnali di fame interni Monitoraggio del personale a rischio (sovrappeso/obeso 1 e 2)	 	Direzione Generale Approvazione del Progetto Gruppo di lavoro specifico di progetto SPP Servizio Formazione