

Revista de revistes

per C.

LES DIETES ALS HOSPITALS

En el darrer número d'octubre de *Kosokomenron* s'inserten un aplec d'opinions sobre el tema de l'alimentació als hospitals. Hom sap precisament que aquest aspecte hospitalari descuidat fins fa poc però en camí de solució en els primers hospitals d'Europa i Amèrica, és al que ha sofert major número de crítiques i blasmes de banda d'una part de metges i de gairebé tots els malalts.

Les opinions que publica la susdita revista són tretes de conferències fetes en el primer curs internacional de tècnica hospitalària que tingué lloc a Frankfurt del 29 de setembre al 8 d'octubre de l'any darrer.

Charles F. Neergaard i Percy C. Quimlard, de Nova York, parlant dels pacients, diuen: "Sofreixen la dolor i tota mena de penalitats, però es resenten clarament del fred i del menjar poc apetitós". Discuteixen la descentralització de les cuines dels grans hospitals que ha estat pràctica habitual en els hospitals nord-americans durant els darrers temps. El menjar es cou en una cuina general en gran quantitats i és enviat en recipients adequats a les cuines dietètiques de les sales on ha d'ésser escalfat i repartit als malalts. Difícilment pot servir-se menjar apetitós en aquestes condicions. Recomanen preparar en safates individuals, controlades per l'inspector dietètic, els menjars de cada malalt, i després traslladar-los en vagonetes a les sales corresponents, i en cas d'ésser la cuina al subsol, el trasllat pot fer-se per muntacàrreges fins als pisos, essent portades per transportadors humans o mecànics a les sales. El sistema de vagonetes ha estat aprovat en molts hospitals de Nord-Amèrica, com també s'ha posat en pràctica el mètode dels transportadors de cadena, que està encara en ús en altres hospitals.

En emprar-se el sistema de vagonetes, hom remarca que s'escolen quatre minuts i més abans de

menjar no arriba al pacient, temps excessiu en dies de molt de fred; amb el sistema de transportadors aeris el trasllat es fa en menys de quatre minuts. Un tercer mètode és l'emprat en el Toronto General Hospital, on s'utilitzen corretges de transmissió horitzontal en combinació amb el transportador vertical per la comunicació dels pisos, en cada un dels quals serventes esperen les racions per a portar-les ràpidament a les sales.

El temps de transport és, en aquest sistema, de tres minuts i mig.

Al Prof. Strauss, de Berlín, pertocà l'exposició del tema de simplificació del problema dietètic en els hospitals. Sugerí que podrien ésser preparada una sèrie detallada de menús setmanals, adoptats a diferents malalties, incloent diabetis, trastorns intestinals i gàstrics i els casos en què es necessita una dieta aclorurada o exempta de carns. Afegint o treient el que convingués en els menús, podria dar-se satisfacció a tots els casos individuals.

A. Barthelmé, de Estrasburg, discuti l'aspecte administratiu del problema dietètic, considerant que la responsabilitat d'ell hauria de recaure en persona especialitzada més que en un membre del personal administratiu; afegí, amb tota la raó, que el personal de cuina, els metges, les germanes i les infermeres haurien de tenir nocions elementals de dietètica. Sobre aquest tema, les opinions foren diverses, exposant-se el parer que no es necessitava cap personal especialment tècnic i que podria deixar-se a les germanes o infermeres de les sales posseint els coneixements necessaris i coneixent la idiosincràcia dels seus malalts. L'aplicació de les dietes. Es remarcà, també, la pobresa en el repartiment de fruites fresques i altres aliments, que en les sales es produïrien casos per carència, si les famílies o amics dels malalts no els portessin mantega, ous i fruites i manifestà haver vist l'aparició de l'escorbut on la llet havia estat pasteuritzada i no s'havia donat fruites fresques.