

16 Conozcamos nuestros manuales y lineamientos normativos

Prevención de infecciones Proceso Seguro de Alimentos

El documento de **“Las acciones esenciales para la seguridad del paciente dentro del modelo de seguridad del paciente del CSG”** y el **“Manual para implementar el modelo de hospitales”** publicado en 2017 y 2018 respectivamente, en ellos nos indica que es obligatorio que todos los hospitales cumplamos con las acciones esenciales.

El estándar PCI.1 refiere que el desarrollo del sistema de prevención y control de infecciones implica que los líderes deben tomar en cuenta la legislación aplicable vigente para implementar todos los procesos tanto clínicos, como no clínicos, y la supervisión de estos, y al menos con el enfoque en la alimentación.

El estándar PCI.10 se refiere a que la organización reduce el riesgo de infección mediante el manejo adecuado de los alimentos.

El estándar COP.7 se refiere a brindar nutrición adecuada a los pacientes, acorde a sus necesidades.

El COP 7.2 se refiere a la preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos se controlan para garantizar la seguridad y se llevan a cabo acorde a la legislación aplicable vigente. Las prácticas de preparación y almacenamiento de alimentos disminuyen el riesgo de contaminación y putrefacción. Los alimentos se distribuyen a los pacientes en horarios específicos. Hay alimentos y productos nutricionales disponibles para cubrir las necesidades especiales del paciente.

La norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, norma H y la NOM-251-SSA1 para la preparación de los alimentos determinan las características de los procesos de alimentos en establecimientos para garantizar la calidad de estos.

ANALISIS DE LA SITUACIÓN

El servicio de alimentación de las organizaciones es un área crítica en la prevención y control de infecciones, debido a que existen mecanismos de transmisión de gérmenes hacia consumidores (pacientes, trabajadores y visitantes) que se relacionan a un inadecuado almacenamiento, conservación, manejo, preparación, transporte y dotación de los alimentos por lo anterior la organización implementa un proceso seguro para el manejo de los alimentos acorde a la legislación aplicable vigente y capacita al personal para que lo lleve a cabo.

Cuando la organización proporciona estos servicios a través de un servicio subrogado se definen especificaciones de calidad que se supervisan conforme a lo solicitado en el apartado de Gobierno, Liderazgo y Dirección.

La nutrición adecuada es importante para el bienestar y la recuperación de los pacientes. Por lo que debe asegurarse que hay alimentos adecuados para la edad, preferencias culturales y alimenticias del paciente, éstos deben estar disponibles de manera regular.

ACCIONES ESPECÍFICAS

- a) Todos los preparadores de alimentos deben realizar higiene de manos antes y durante sus actividades con la frecuencia que minimice los riesgos de transmisión cruzada
- b) Los supervisores del Departamento de Dietética deben monitorizar se realice adecuadamente la higiene de manos por el personal del departamento.
- c) Las normas refieren se deben tomar coprocultivos a los preparadores de alimentos
- d) El personal del Departamento de Dietética debe cumplir con la higiene personal, uñas cortas y uso de equipo de protección personal
- e) Si el personal presenta diarrea, vomito, ictericia, odinofagia con fiebre o infecciones de piel debe reportarlo y cambiarlo a actividades en donde no se tenga contacto con los alimentos
- f) Se deben tener mecanismos de control de los procesos de proveedores de alimentos
- g) Se realiza adecuadamente el proceso de alimentos de acuerdo a la normatividad
- h) Se supervisan las características organolépticas de los alimentos
- i) Se garantiza el almacenamiento de alimentos es de acuerdo a los lineamientos normativos y garantizan la seguridad de los alimentos
- j) Durante la preparación de alimentos se respeta las temperaturas requeridas de acuerdo al tipo de alimento.
- k) Se mantienen los alimentos a temperaturas de refrigeración y congelación requerida
- l) Se deben lavar los utensilios y loza en aparato que alcance temperatura de 80°C
- m) Se da mantenimiento a los refrigeradores y congeladores y se lleva control de temperatura graficada por turno
- n) Las instalaciones de preparación de alimentos deben tener sistemas de ventilación cuyos mecanismos de suministro de aire estén interconectados apropiadamente con los controles de la campana de extracción o los respiraderos de alivio para que la exfiltración o infiltración hacia o desde los corredores de salida no comprometa las restricciones de los corredores de salida.
- o) El aire en el área de preparación de alimentos debe tener 10 recambios de aire.

- p) Se recomienda realizar inspecciones en los procesos por la unidad de vigilancia epidemiológica hospitalaria
- q) El personal de salud debe reportar las gastroenteritis a la UVEH PCI para determinar si son infecciones asociadas a la atención a la salud y si la fuente son alimentos previniendo o controlando los brotes
- r) Si se detecta un brote se debe implementar medidas de control: higiene de manos, instalación de precauciones específicas de aislamiento por contacto o contacto plus (C. difficile) así como desinfección del área a la dilución adecuada para C difficile solución clorada a 5,000ppm

¿Cómo se llevan a cabo?

- ¿El personal del Departamento de Dietética esta capacitado en el manejo de alimentos?
- ¿Las instalaciones son adecuadas para manejar, preparar y servir alimentos de acuerdo a las normas cumpliendo los requisitos no críticos y críticos?
- ¿La limpieza en las instalaciones es excelente?
- ¿La temperatura para mantener los alimentos es menor a 4°C o por arriba de 60°C?
- ¿Los congeladores se mantienen entre -5 a -15°C
- ¿Los alimentos que se mantienen por largo tiempo mayor a 4 meses son menores a 18°C?
- ¿Las condiciones organolépticas de los alimentos se mantienen (no cambio de color, olor) y sabor?
- ¿Se evita la contaminación química o física (cabellos) de los alimentos?
- ¿El personal no usa joyas, pulsera, anillos, reloj aretes u otros objetos ornamentales en cara, cuello, orejas, manos o brazos especialmente para quien recibe, almacena, prepara y sirve alimentos?
- ¿Se usa adecuadamente el equipo protector, cofia, mascarilla, zapatos cerrados?
- ¿Se mantiene la higiene personal y se realiza higiene de manos tan frecuente como se requiere?
- ¿Se tiene estaciones de higiene de manos con mantenimiento de despachadora de jabón, jabón líquido, toallas de secado o solución alcoholada?
- ¿Se reubica al personal enfermo para que no tenga contacto con alimentos?
- ¿Se realiza y mantiene la limpieza y desinfección del área por el personal de limpieza?
- ¿Se supervisa las materias primas cumpliendo los estándares sanitarios?
- ¿Las materias primas se almacenan de acuerdo como lo requiere el producto?

- ¿Las tablas de corte son de plástico de colores?
- ¿El acomodo de alimentos es de acuerdo a la normatividad?
- ¿Se identifican los alimentos con etiquetas incluyendo la fecha de caducidad?
- ¿Se utiliza los termómetros análogos de vástago?
- ¿Se manejan los residuos de acuerdo a lineamientos?
- ¿Se tienen programas de fumigación calendarizando las acciones?
- ¿Se cuenta con trampas de grasa funcionales?
- ¿Se mantienen limpios los baños de personal y con un estadio?
- ¿Se realizan estudios al personal de dietética?

Acciones a realizar en proceso de vacunación

a) Acciones para realizar

- El Departamento de Dietética supervisa se realicen adecuadamente los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos
- El CIAAS realiza supervisión de los procesos de servicio de dietética.
-

b) Puntos a monitorizar

1. Se monitoriza el cumplimiento del programa de vacunación por el Servicio de Epidemiología y directivos.
2. Se realiza capacitación de vacunación en personal de salud por la UVEH PCI y epidemiología.
3. El personal médico envía a sus pacientes a completar esquemas de vacunación.
4. Se asegura el proceso de vacunación en el servicio de epidemiología.
5. Se evalúa el cumplimiento de la cadena de frío en el servicio de epidemiología

¿Qué se evalúa?

- ¿La organización tiene un programa seguro para el proceso del manejo de los alimentos?
- ¿Se cumple con el programa de proceso de manejo de alimentos?
- ¿Se cumple con el proceso de adquisición, almacenamiento, preparación, entrega de alimentos?
- ¿Se establece os mecanismos para evaluar de forma periódica y permanente el control de calidad de los alimentos y sus procesos?
- ¿Se realiza control microbiológico del personal que prepara alimentos cada 6 meses?
- ¿El Departamento de Dietética gestiona se realicen cultivos de superficies inertes y vivas (alimentos, agua, manos)?
- ¿Se realiza medición de cloro residual y cultivos de *V. cholerae* al agua?

- ¿Se evalúa el proceso de compra y entrega de alimentos de proveedores?
- ¿Se supervisa la red de frío de los alimentos y el mantenimiento de los equipos de refrigeración y congelación?
- ¿Se capacita a los familiares respecto al proceso de alimentación y dispensación de estos a los pacientes?
- ¿El personal del Departamento de Dietética está capacitado para realizar sus actividades y asegurar el proceso de alimentos?
- ¿Se tiene un programa de fumigación en el área de dietética?

¿Cómo se mide?

1. Se implementa un proceso seguro de manejo de los alimentos que minimiza el riesgo de infección.
2. El personal es capacitado en el manejo seguro de los alimentos.
3. Se realiza de manera sistemática el control microbiológico del personal que interviene en la preparación de alimentos.
4. Se efectúan controles de calidad del agua que incluyen, al menos, nivel de cloración y búsqueda de *Vibrio cholerae* de acuerdo a la legislación aplicable vigente.
5. Se definen y se supervisan las especificaciones de calidad para los servicios subrogados relacionados con el manejo de los alimentos.
6. Los alimentos o la nutrición adecuada para el paciente están regularmente disponibles.
7. Todos los pacientes tienen una dieta indicada en su expediente.
8. La indicación se basa en el estado de salud y las necesidades nutricionales del paciente.
9. Se dota la dieta acorde a la indicación.
10. Cuando los familiares suministran los alimentos, están educados sobre las limitaciones de la dieta del paciente. encargados
11. Se identifica a los pacientes con los dos identificadores establecidos por la organización al momento de la dotación de alimentos.
12. La organización ha definido un proceso para identificar errores en la indicación de alimentación. El proceso está implementado.
13. En la institución hay alimentos adecuados para la edad, preferencias culturales y alimenticias del paciente, éstos deben estar disponibles de manera regular.
14. El paciente participa en la planeación y selección de alimentos, y la familia del paciente podrá, cuando sea adecuado, participar en el suministro de alimentos, en forma coherente con su cultura, religión y demás tradiciones y prácticas.

15. Basándose en las necesidades evaluadas y en el plan de atención del paciente, el médico u otro profesional calificado ordenarán los alimentos u otros nutrientes adecuados para el paciente.
16. Cuando la familia u otras personas suministren alimentos al paciente, habrán sido educados respecto a los alimentos contraindicados conforme a las necesidades y planes de atención del paciente, incluso con información sobre todo medicamento asociado a interacciones con alimentos.

Nota. Le invitamos a participar activamente y si usted tiene dudas, desea reportar una desviación o sugerencias se puede comunicar el con la jefa de Departamento de Dietética María Dolores Margarita Ramírez Delgado extensión 1477.