



CORONAVIRUS

COVID-19

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS GUIA TÉCNICA PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS GUIA TÉCNICA PARA

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HOSPITALARIA

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define a la "Emergencia de salud pública de interés internacional" (PHEIC, por sus siglas en inglés) al brote de una enfermedad que afecta a más de un país y que requiere una estrategia coordinada internacionalmente para enfrentarlo. Además, que tiene un impacto serio en la salud pública y es "inusual" e "inesperado".

El servicio de alimentación es el responsable de diseñar un sistema de dietoterapia con múltiples combinaciones que cubran todas las necesidades nutricionales y las particularidades de todos los pacientes velando por su adecuado funcionamiento.

OBJETIVOS:

- Brindar una herramienta de apoyo a los Licenciados en Nutrición para el control y realización de las tareas diarias en esta etapa de emergencia sanitaria donde cada Profesional a cargo del Servicio deberá adaptar sus funciones y necesidades del nosocomio a la realidad presente.

GUIA TECNICA

La presente guía se mantendrá en continua revisión para posibles cambios según las demandas de los servicios

A. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

1. Dar a conocer las medidas importantes de prevención del COVID-19, diseñando además la cartelería correspondiente:

- Evitar el contacto directo con personas que presenten alguna enfermedad de vías respiratorias.

- Mantener distancia de al menos un metro entre el personal.

- No tocarse ojos, nariz, boca con las manos.

- Cubrirse la boca y nariz con el pliegue interno del codo al toser o estornudar o con un pañuelo descartable, luego tirarlo en un contenedor cerrado y lavarse las manos.

- Si tiene fiebre, tos o dificultad para respirar no asistir al trabajo y solicitar asistencia médica.

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón al menos durante 40 a 60 segundos:

- Antes y después de manipular alimentos.

- Antes y después de ingerir alimentos y bebidas.

- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.

- Después de ir al baño.

- Después de tocar la basura

- No saludar con la mano ni besos.
 - No compartir bebidas, alimentos, cubiertos, platos o vasos.
 - No compartir objetos personales.
2. Enseñar el procedimiento correcto del lavado de manos:
- Seguir los 5 pasos para lograr un correcto lavado de manos:
 - 1- Moje las manos con agua corriente limpia (tibia o fría). Cierre la canilla.
 - 2- Enjabone las manos depositando en la palma una cantidad suficiente de jabón. Frote las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frote el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
 - 3- Restriegue las manos durante al menos 20 segundos.
 - 4- Enjuague bien las manos con agua corriente limpia.
 - 5- Séquelas con una toalla limpia desechable o en su defecto al aire.
 - Se deberá registrar el lavado de manos en una planilla de control que será auditada por el servicio.



En el caso de no contar con agua ni jabón puede usar un desinfectante de manos que contenga por lo menos alcohol al 70%, y siempre lavarse las manos con agua y jabón si están visiblemente sucias.

3- Procedimiento para usar desinfectante de manos:

- Aplicar el gel en la palma de una mano y frotarse las manos durante 20 a 30 segundos
- Frotar el gel sobre las manos y dedos hasta que estén secas.

 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



4- Ventilar los ambientes.

La ventilación debe ser con regularidad para permitir el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada de aire.

5-Desinfectar con cloro todas las superficies de contacto entre ellas mesadas de trabajo y mesas.

Una correcta desinfección ayuda a reducir la propagación de los virus y bacterias.

6- Procedimiento para preparar cloro para la desinfección.

El cloro comercial viene con una dilución de entre 25-60 gr Cl/Litro, para ser utilizado en la desinfección de superficies.

Debe ser diluida para obtener una concentración final de aproximadamente 0.05% de hipoclorito.

- Cloro 25g Cl/L
 - Agregar 200 cc de cloro (1 vaso) en 10 Litros de agua (equivalente a 1 balde).
 - Agregar 20 cc de cloro en 1 Litro de agua.
- Cloro +/- 50g Cl/L
 - Agregar 100 cc de cloro (1/2 vaso) en 10 litros de agua (equivalente a 1 balde).
 - Agregar 10 cc de cloro en 1 Litro de agua.

Guardar el cloro en un lugar oscuro, ya que la luz acelera la descomposición del producto.

No mezclar cloro con el detergente. Primero limpiar con detergente y luego desinfectar con cloro.

B. FUNCIONES DEL PROFESIONAL LIC. NUTRICIÓN EN LOS DISTINTOS SECTORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Objetivos del servicio de Alimentación en Situación de Emergencia:

- Velar por la correcta y óptima alimentación de todos los pacientes del Hospital aplicando los conocimientos científicos de dietoterapia.
- Simplificar de manera óptima las funciones esenciales dentro del Servicio de Alimentación, dando cumplimiento a las herramientas higiénico-dietéticas, de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

B.1. ESTABLECIMIENTOS CON COCINA INSTALADA:

B.1.1. Toda planta elaboradora de alimentos se encuentra dividida en los siguientes sectores:

- Recepción de mercadería.
- Lavadero de vajilla.
- Área para procesar frutas y verduras.
- Área para procesar carnes.
- Sector de elaboración de alimentos.
- Depósito de víveres secos.
- Depósito de productos y elementos de limpieza.
- Espacios refrigerados independientes (heladeras, freezer en modo refrigeración) para lácteos, postres, carnes, frutas y verduras, huevos y productos cocidos.
- Comedor.
- Baños y vestuarios.

Todos estos sectores deben cumplir con los siguientes requisitos edilicios:

- Cartelería visualizada referente a BPM, su desarrollo e implementación: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Artefactos de iluminación, con protección adecuada e iluminación suficiente en cada área.
- Equipos de ventilación y extracción de aire con dimensiones adecuadas y correcto funcionamiento.
- Cortinas sanitarias correctamente ubicadas y sanas, las aberturas protegidas con tela metálica contra el ingreso de plagas.
- Las paredes, pisos y techos lisos y fáciles de lavar.
- Mantenimiento de desagües y rejillas.
- Protección adecuada en instalaciones eléctricas, interruptores y conexiones.
- Atrapa insectos, que funcionen adecuadamente, para reducir la presencia de moscas y mosquitos.

B.1.2. Acciones necesarias del Profesional en Nutrición (cabe destacar que las mismas dependen de la dinámica de cada institución)

- **Recepción de mercadería.**
 1. Verificar que el transporte de mercadería tenga habilitación para sustancias alimenticias, libreta sanitaria, requisito necesario tanto para el transportista como para los proveedores.
 2. Constatar que cuente con equipo y contenedor térmico con capacidad adecuada, hermética y asegurada con precintos de seguridad cuando se transporta alimentos.
 3. Controlar la temperatura del Contenedor, algunas unidades contienen en su interior termómetros fijos, si no, realizarlo de manera manual. La temperatura adecuada para productos frescos debe ser igual o menor a 5 grados centígrados.

4. Fiscalizar orden, limpieza y separación de productos dentro del camión, (no sobre el suelo, sino contenidos en pallets de plástico) fechas de vencimiento, como así también estado de la materia prima. Se procede a llenar una planilla que luego permitirá conocer fechas de vencimiento y cantidades de productos en existencia.

5. Al ingresar mercadería, controlar que se realice la rotación de la misma, así de esta manera lo más nuevo se almacena atrás y lo más próximo a usar adelante.

6. Cualquier alteración organoléptica que se visualice se debe comunicar a la Encargada de la Empresa y proceder a la devolución del producto.

7. Requerir a la empresa que los alimentos deben permanecer en su envase original de fábrica evitando la manipulación previa al ingresar de los mismos al servicio.

8. La mercadería se debe lavar con cloro antes de ingresarla al depósito, dependiendo del tipo de alimento se usará las medidas correspondientes.

- **Lavadero de Vajilla**

1. En toda unidad se dispondrá de dos lavaderos de vajillas, uno de ellos de fácil acceso y cercanía a una de las puertas de entrada, así de esta manera se ingresará por un sector lo sucio y por otro se retirará lo limpio.

2. En un lavadero se procederá a lavar y desinfectar toda la vajilla proveniente del internado, cubiertos, soperas, platos contenedores y bandejas con sus correspondientes tapas, luego se colocará en estanterías para su secado y almacenamiento.

3. El otro lavadero se encuentra dentro del área de elaboración de alimentos, en él se procederá a lavar los utensilios que se utilizarán en el proceso.

4. Se deberá controlar en ambos sectores que tengan los POES necesarios, que se cumplan los procedimientos allí establecidos, que el lavado sea gradual al trabajo, y que no se proceda a la acumulación de utensilios.

5. Los productos químicos utilizados deberán estar correctamente rotulados y guardados en un lugar específico para tal fin. (Alejado de la zona cuando no se necesiten)

6. Controlar que el personal cumpla con los EPP (Equipo de Protección Personal) necesarios. Durante el lavado deberá contar con delantal de PVC, individual.

7. La limpieza se describirá en un Manual específico donde estarán debidamente descriptos los procedimientos de pre-limpieza, limpieza principal, enjuague, desinfección, enjuague final y secado.

- **Área para Procesar Frutas y Verduras**

Estas áreas o espacios se encuentran dentro del sector de elaboración de alimentos, generalmente se cuenta con procesadoras de verduras, licuadoras.

1. Controlar que existan los POES visibles sobre la limpieza de las herramientas, verificar que se saniticen luego de usar y se proceda a llenar el registro de dicha limpieza.

2. Inspeccionar que las herramientas funcionen adecuadamente, de lo contrario se realizará el reclamo a la Encargada de la empresa para su solución, ya que son elementos funcionales dentro del servicio.

3. Realizar el correcto lavado de frutas y verduras luego de ser recepcionada. Se deberá sumergir durante 10 minutos en una solución de cloro y agua donde. (2 gotas de cloro/ 1 litro de agua)

Tener en cuenta que si se utiliza tablas de corte en este sector deben de ser color verde.

- Área para Procesar Carnes

Este sitio se encuentra dentro del área de elaboración, en el sector crudos, en el se encuentra la picadora de carne.

1. Controlar que exista el POES visible, como así también su correcta limpieza inmediatamente luego de usar, y que se proceda a registrar en la planilla.

2. Verificar el uso de tablas de acuerdo al tipo de carnes que se utilice y que se encuentre en buen estado, que no estén extremadamente gastadas, con superficie porosa, si no se solicita su cambio.

- Carnes Rojas: Tabla color rojo
- Carnes Blancas (pollo): Tabla color amarillo
- Carnes Blancas (pescado): Tabla color azul

- Elaboración de alimentos

Es el sector de mayor espacio dentro de la cocina, en el que se elaboran las comidas diarias.

Debe contar con mesadas de acero inoxidable, bachas, cocinas con hornos industriales, campanas con extractores, herramientas y utensilios necesarios para tal fin.

1. Se deberá controlar que todas las herramientas estén en buen estado y sean funcionales, que posean toda la materia prima necesaria en cantidad y calidad para llevar a cabo las preparaciones.

2. Inspeccionar todo el proceso de elaboración, desde la selección de la materia hasta el producto final, que posea las características organolépticas necesarias, y que cumpla con el gramaje establecido en los Menús, para los cuales deben estar las planillas visibles de comandas diarias en la cocina.

3. Tomar temperatura de las preparaciones antes de su salida al Servicio del Almuerzo o Cena al internado para constatar que las mismas sean correctas.

Preparaciones Cocidas en Caliente: por encima de los 65 grados centígrados

Preparaciones Frías (postres): por debajo de los 5 grados centígrados

Se deberá llenar planilla correspondiente de Toma de Temperatura.

Aquellos Servicios que posean elaboración de viandas a la periferia, deberán de manera aleatoria controlar la temperatura y gramajes de viandas.

Para la toma de Temperatura se deberá utilizar un termómetro que en toda cocina debe estar, de manera visible en un lugar específico, el cual se debe verificar que se le realicen las calibraciones necesarias, se procede a desinfectar con Solución Sanitizante al 70 % de alcohol, agua y papel secante.

Se procederá a elegir la vianda, se coloca el termómetro en la parte central de la preparación, no en los bordes, se deja actuar segundos y se hace lectura del registro, se procede a anotar en las planillas de toma de temperatura.

4. La basura se pondrá en un contenedor provisto de una tapa hermética y se vaciará cada día para limpiarlos y desinfectarlos

Es muy importante controlar que se realice limpieza profunda en todas las superficies antes de comenzar las tareas como así también al finalizar.

En estos momentos es de suma importancia la presencia en cada sector de la cocina de un bombero con solución sanitizante o desinfectante, al 70 %, el cual debe utilizarse antes de comenzar la elaboración de alimentos, rociando sobre las mesadas, dejándolo actuar y luego retirar con papel secante. Al finalizar los procesos debemos también realizarlo.

Se deberá tener en cuenta el uso correspondiente del EPP (Equipamiento de Protección Personal) por parte de los operarios del sector, como ambo correspondiente, delantal, cofia y zapatos de seguridad en buen estado de manutención.

La ropa deberá presentarse limpia, sin roturas, contar con al menos dos a tres ambos cada operario para su recambio diario.

Cobra especial interés en este momento el lavado de manos antes, durante y después de la elaboración de alimentos, el mismo se debe realizar en el sector destinado para tal fin, que debe constar con una bacha, dispenser con jabón neutro sin perfume y bobina de papel secante, para complementar, dispenser con alcohol en gel.

Existen algunas técnicas para incentivar o lograr el hábito del lavado frecuente de manos, una de ellas es la presencia de un timbre, alarma o silbato programado cada diez minutos o el tiempo correspondiente que cada Profesional lo requiera, mediante esta técnica se logra o asegura que el personal proceda al lavado frecuente de manos, como así también al descarte de guantes y recambio.

- Depósito de víveres secos

1. Controlar el orden y limpieza de las instalaciones.
2. Verificar que se haya realizado la correcta rotación de la mercadería al ingresar el nuevo pedido. Para ello existen diferentes técnicas como es el método FEFO, mediante una rúbrica numérica se procede a clasificar la mercadería según vencimientos, asignándole el número 0 a lo más próximo a salir y así sucesivamente.

Es responsabilidad del operario o Encargado de la Empresa realizarlo, del Profesional en Nutrición controlar que se realice y llevar un registro de las próximas fechas de caducidad.

3. Inspeccionar que los productos fraccionados tengan su rotulo correspondiente, todo aquel que no esté rotulado como así también mal realizado, deberá decomisarse, y llenar la planilla correspondiente.

- Depósito de Productos o Elementos de Limpieza

El mismo tiene que estar alejado de los depósitos de víveres secos, identificado.

Se deberá controlar el orden y limpieza.

- **Espacios Refrigerados Independientes**

Dependiendo de la unidad, se contará con cámaras térmicas u otro método de refrigeración como heladeras o freezer.

1. Controlar diariamente en cada turno la limpieza de las unidades, interna y externa.
2. Verificar la temperatura, para ello cada uno debe poseer un visor que permita controlarla.
3. Llenar el registro de toma de temperatura en equipos de frío.

En las unidades de frío, los productos almacenados deberán conservarse según las siguientes temperaturas:

- Productos Lácteos y Postres: entre 4 y 6 grados centígrados.
- Productos cárneos: entre 1 y 3 grados centígrados.
- Verduras, frutas y huevos: entre 6 y 8 grados centígrados.
- Productos Cocidos: entre 2 y 8 grados centígrados.

- **-Comedor**

1. Las mesas y sillas deben ser de material lavable sin roturas.
2. Controlar diariamente en cada turno la limpieza de todas las superficies.
3. Se deberá de disponer de una buena ventilación.
4. La ubicación y distribución de mesas y sillas será de manera que respetar la distancia de 1 comensal cada 1m².
5. Se deberá establecer turnos con horarios para la distribución de los diferentes servicios adecuándola a la cantidad de personal, evitando de esta manera la aglomeración del personal.

La permanencia del personal en el comedor será lo más breve posible

- **Baños y Vestuarios**

Deberá encontrarse alejado de la zona de la cocina.

Los operarios procederán a cambiarse diariamente los EPP, a la entrada, como así también a la salida de su horario laboral.

B.2 ESTABLECIMIENTOS SIN COCINA INSTALADA, CON MANEJO DE VIANDAS:

B.2.1. Acciones necesarias del Profesional en Nutrición (cabe destacar que las mismas dependen de la dinámica de cada institución)

1. Verificar que el transporte de viandas tenga habilitación para sustancias alimenticias y cartilla sanitaria.

2. Controlar que la movilidad cuente con refrigeración o cambio térmico con capacidad adecuada, para el transporte seguro de alimentos.

3. Controlar la temperatura del Contenedor, algunas unidades contienen en su interior termómetros fijos, si no, realizarlo de manera manual. La temperatura adecuada para productos frescos debe ser igual o menor a 8 grados centígrados tomado en el centro del alimento.

4. Realizar limpieza profunda en todas las superficies antes de comenzar con las tareas de control.

5. Tomar la temperatura de las viandas, para ello se deberá utilizar un termómetro, que debe tener las calibraciones necesarias. Se procederá a desinfectar con Solución Sanitizante al 70 % de alcohol, agua y papel secante.

6. Elegir la vianda, colocar el termómetro en la parte central de la preparación, no en los bordes, dejar actuar segundos y realizar lectura del registro, anotar en las planillas de registro de temperatura.

Las temperaturas de Preparaciones Frías deben llegar por debajo de los 8 grados centígrados.

Cualquier alteración organoléptica que se visualice se debe comunicar al Encargado de la Empresa y proceder a la devolución del producto.

7. Tomar el peso de las viandas para control de gramaje de las raciones con balanza, anotar los datos en planilla correspondiente.

En estos momentos es de suma importancia la presencia en cada sector de la cocina de un bombero con solución sanitizante o desinfectante, al 70 %, el cual debe utilizarse antes de comenzar con los controles de viandas, rociando sobre las mesas, dejándolo actuar y luego retirar con papel secante. Al finalizar los procesos también se debe realizar.

8. Se deberá tener en cuenta el uso correspondiente del EPP (Equipamiento de Protección Personal) por parte de los operarios del sector, como ambo correspondiente y cofia.

9. La ropa deberá presentarse limpia, sin roturas.

El lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos, el mismo se debe realizar en el sector destinado para tal fin, que debe contar con una bacha, dispenser con jabón neutro sin perfume y bobina de papel secante, para complementar, dispenser con alcohol en gel.