



XV Jornadas de Innovación en Servicios Generales Hospitalarios



SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COCINA HOSPITALARIA

Maria Ángeles Andres Carretero.

Veterinario Bromatólogo .UGC Endocrinología y Nutrición

Hospital Universitario Torrecárdenas. Almería

ALIMENTACION HOSPITALARIA

- Inocua.
- Técnicas hosteleras respetuosas con las normas de higiene

Proporcionar un alto grado de satisfacción al paciente

- Platos locales
- Menú opcional

- Equilibrada
- Adecuada
- Suficiente

Desnutrición Hospitalaria.

Estudio Bristian et al (1974-1976) Prevalencia de desnutrición 30- 50% al ingreso

Estudio PREDYCES en España (2012) Prevalencia al ingreso del 24%



AUMENTO INFECCIONES NOSOCOMIALES

RESPUESTA INMUNITARIA DISMINUIDA

RETRASO CICATRIZACION HERIDAS

AUMENTO MORBI MORTALIDAD

AUMENTO ESTANCIA HOSPITALARIA 3 DIAS

Declaración de Praga “ La desnutrición hospitalaria es un problema urgente de Salud Pública

Primera gran Crisis Alimentaria en España 1981 (SAT)

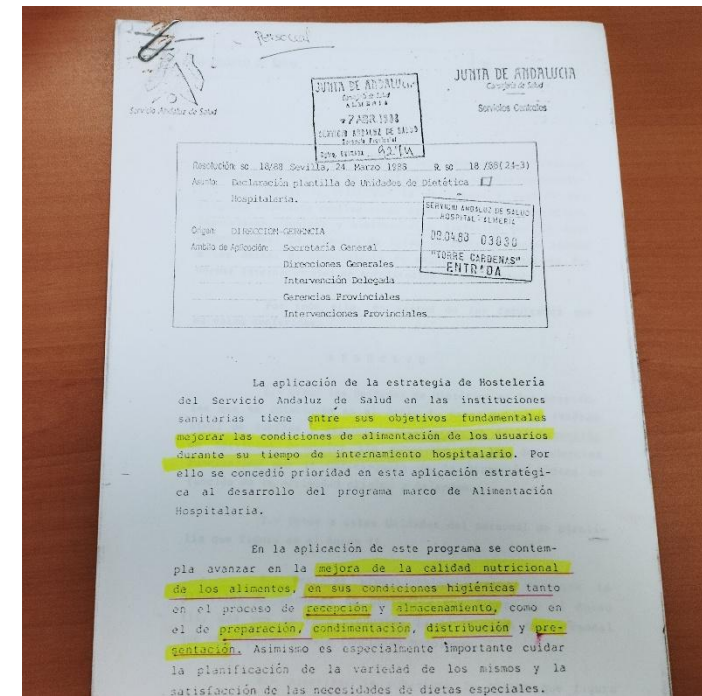
- **Intoxicación por aceite de colza desnaturalizado (SAT)**
 - *Un aceite destinado a uso industrial fue desviado para consumo humano*
 - *El aceite de colza desnaturalizado con un 2 % de anilina mezclado con otros aceites se vendía como aceite de oliva en mercadillos a un precio más económico, sin etiquetado, sin control sanitario.*
 - *3.000 muertes y 20.000 afectados*



- Promotores de crecimiento en animales (clembuterol) 1990-2000
- “Vacas locas” (EEB) (1989-1998)
- Dioxinas en piensos (1996-2002)
- Carne mechada con Listeria (2019)

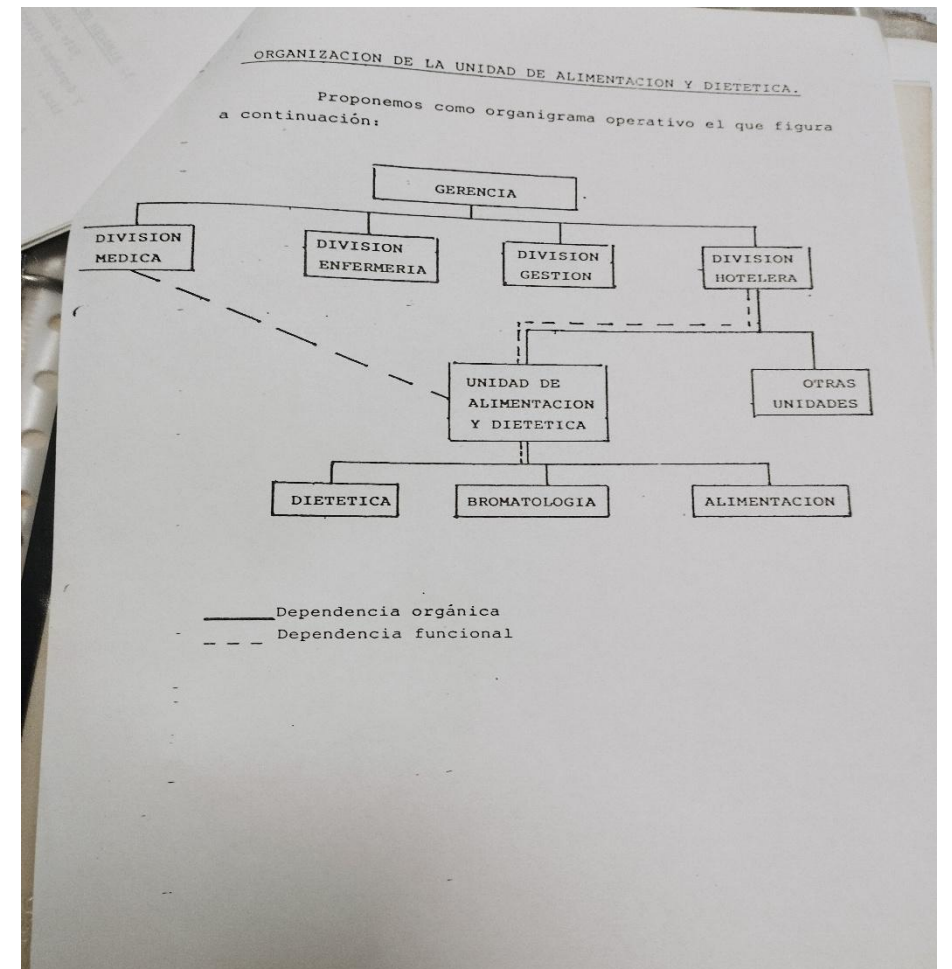
ANDALUCIA. Servicio Andaluz de Salud (SAS)

- Año 1988 Resolución 18/88
 - Creación de la Unidades de Dietética
 - Mejorar la alimentación de los pacientes y satisfacer de dietas terapéuticas
 - Mejorar la calidad nutricional de los alimentos
 - Mejorar las condiciones higiénicas de instalaciones y alimentos, recepción ,almacenamiento , preparación y distribución.
 - División de SSGG de perfil hostelero
- Primer congreso de los SSGG en atención a la Salud, Córdoba 1990



Plantilla de las Unidades de Dietética. año 1988

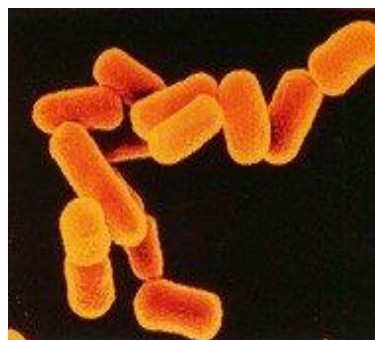
- Especialistas en Nutrición de grado superior
- ATS dietistas
- Auxiliares de dietética o FP II de dietética
- **Bromatólogo (Veterinario)**
 - *Establecer condiciones de seguridad alimentaria en cocina hospitalaria*
 - *Desarrollo del Sistema de Autocontrol*
 - *Objetivo de Inocuidad Alimentaria OIA*



Objetivo en Seguridad Alimentaria (O.I.A)

Biológicos

Clásicos, Emergentes, Parásitos



Enterobacterias , Estafilococos , Listeria



Químicos

Medicamentos ,Plaguicidas, Productos de limpieza

Físicos

Cabello , Cristal, Plástico, Etiqueta



Alérgenos



SISTEMA TRADICIONAL DE CONTROL

LOS SISTEMAS TRADICIONALES DE INSPECCIÓN, BASADOS EN EL ANÁLISIS DE PRODUCTO FINAL , SOLO IDENTIFICAN EL DEFECTO, Ó GRADO DE CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA, PERO NO CONTROLAN LAS CAUSAS QUE LO PRODUCEN.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

- El conjunto de actuaciones y controles que, de forma **programada**, se realizan en la empresa del sector alimentario para **asegurar** que los alimentos sean **inocuos** para el consumidor. El sistema de autocontrol, que deberá estar **documentado detallando** cada uno de los **pasos y situaciones**, desde la llegada de las materias primas o alimentos a los hospitales, hasta que las comidas preparadas son servidas al usuario.

Objetivo en Seguridad Alimentaria (O.I.A)

“ el riesgo cero no existe ”



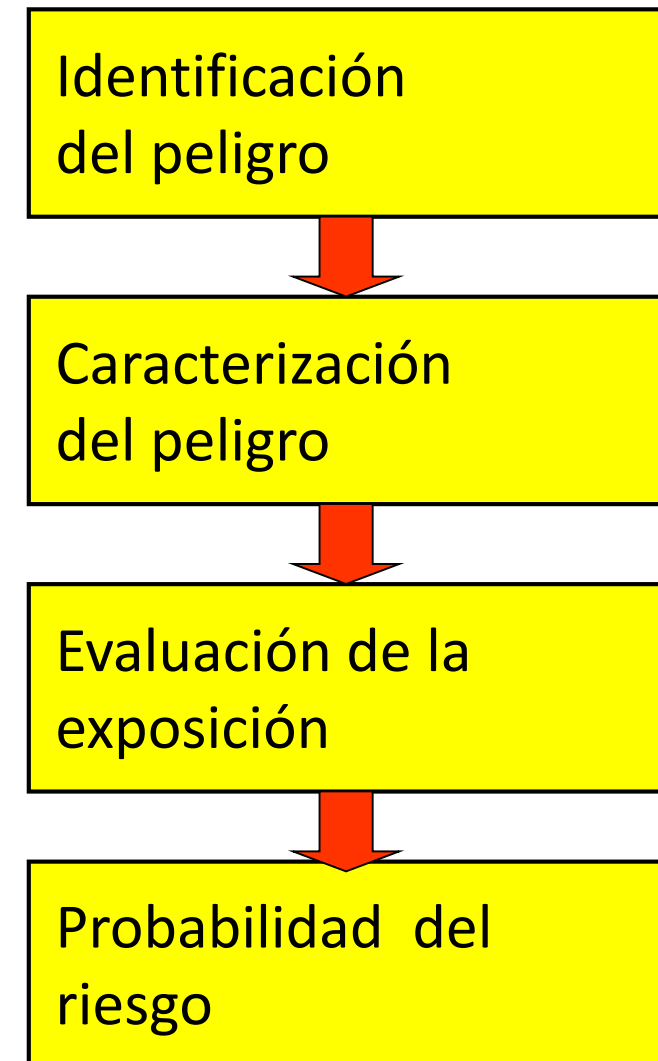
SISTEMA DE AUTOCONTROL

- **Planes Generales de Higiene (PGH)**

- **Procesos de Apoyo**
- PGH Agua potable
- PGH L+D
 - " D+D
 - " Mantenimiento
 - " Control de Proveedores
 - " Cadena de Frio
 - " Formación de Manipuladores
 - " GBPH
 - " Trazabilidad
 - " Control de alérgenos
 - " Eliminación de Residuos

- **Análisis de Peligros y puntos de Control Crítico.(APPCC)**

- **Procesos Clave**



APPCC

Formación de manipuladores

Trazabilidad

Buenas practicas de manipulacion

Limpieza y desinfección

control de plagas



Metodología PGH



- ¿ Qué hay que hacer?
- ¿ Quién ha de hacerlo?
- ¿ Quién vigila la actividad?

Protocolo

Procedimiento de ejecución

Procedimiento de vigilancia

Medida correctora

Verificación

Bromatólogo

Análisis Microbiológico (superficies y alimentos)

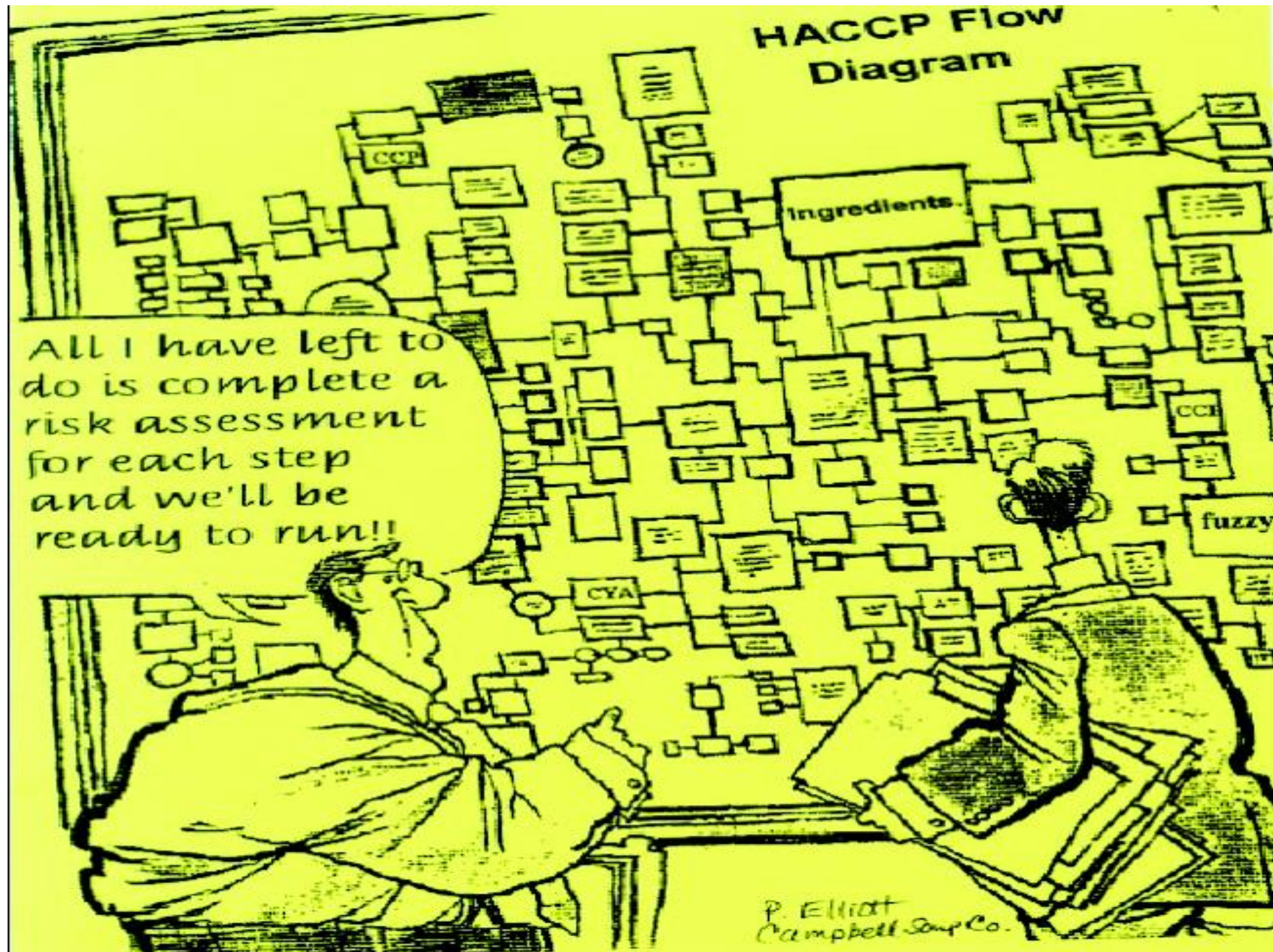
Registro

Metodología APPCC

Peligro	Medida preventiva	Parámetro de control	Criterio de control	Monitorización	Medida correctora	Registro	Verificación
Crecimiento de BAM tras cocinado	Tª Buenas Prácticas de Higiene	Tª Higiene del manipulador	Tª > 65 –70°C	Control de Tª en cinta de emplatado Higiene del manipulador	Retirada de producto para regenerar Tª Buenas Prácticas de Higiene	Dos años Firma	Control microbiológico

PCC de control

Aplicación del S. de Autocontrol en Cocina Hospitalaria



NORMALIZACION - ESTANDARIZACION



Agua

LDDD

Proveedores

Trazabilidad

Mantenimiento

Formación

Guia de Buenas prácticas

Cadena de frío

APPCC

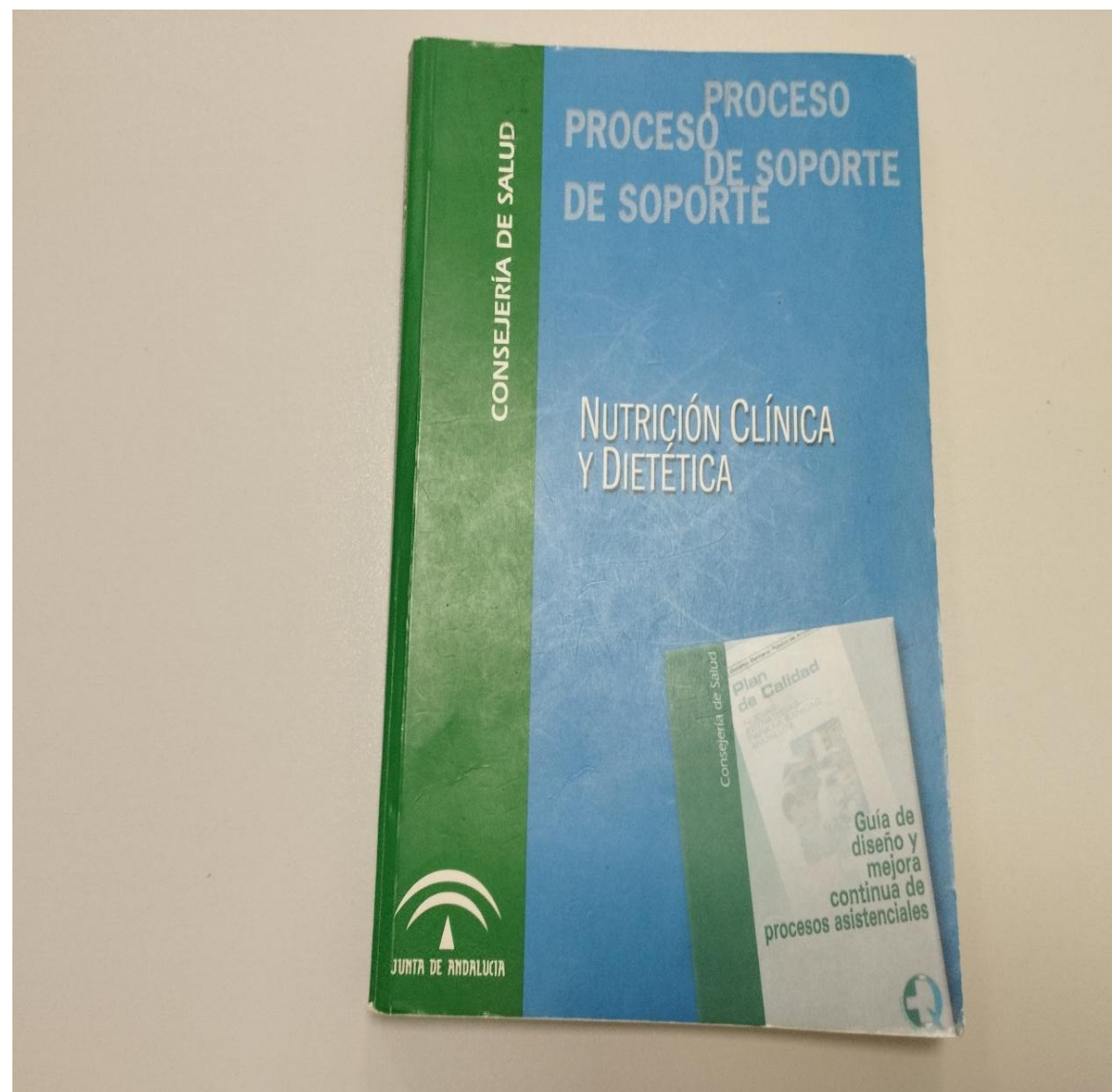
Emplatado y Distribución

PROTOCOLO NORMALIZADO DE TRABAJO (P.N.T)

HORNO	Medio	Momento	M. Prima	Manipulador	Material / maquinaria	Método
<p>Pescado ración</p> 	Cocina caliente	30´ antes de emplatar	Según ficha técnica	Cocinero	<p>Mesa trabajo Placa de horno Horno Carro de horno Guantes antitérmicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Introducir en horno precalentado a 190 °C y mantener 30´ con programa de vapor. •Control: Sonda Tª a 75 °C en el centro del producto
<p>Aves Muslo</p> 	Cocina caliente	90´ antes de emplatar	Según ficha técnica	Cocinero	<p>Mesa trabajo Placa de horno Horno Carro de horno Guantes antitérmicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Introducir en horno precalentado a 195 °C y mantener 45´ •Añadir vino y mantener a 205 °C durante 25´ •Sonda Tª a 75 °C en centro de producto.

GESTION POR PROCESOS

Atención y respuesta única al paciente, sea cual sea la puerta de entrada al sistema de salud (Consulta externa, atención primaria, urgencias, programada..), centrando la atención en el paciente, implicando a los profesionales en la gestión mediante una practica clínica adecuada, continuidad asistencial y un sistema de información integrado: **DIRAYA**



QUÉ	PLANIFICACIÓN, ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE DIETAS EN LOS CENTROS HOSPITALARIOS
QUIÉN	Médico de la UNCYD/Bromatólogo/Técnico especialista en dietética y nutrición/Personal del Servicio de alimentación
CUÁNDO	3º
DÓNDE	UNCYD. Servicio de alimentación
CÓMO	Manual de dietas. Sistema de autocontrol (APPCC) y planes generales de higiene (PGH)

Equipo Multidisciplinar

Nutrición

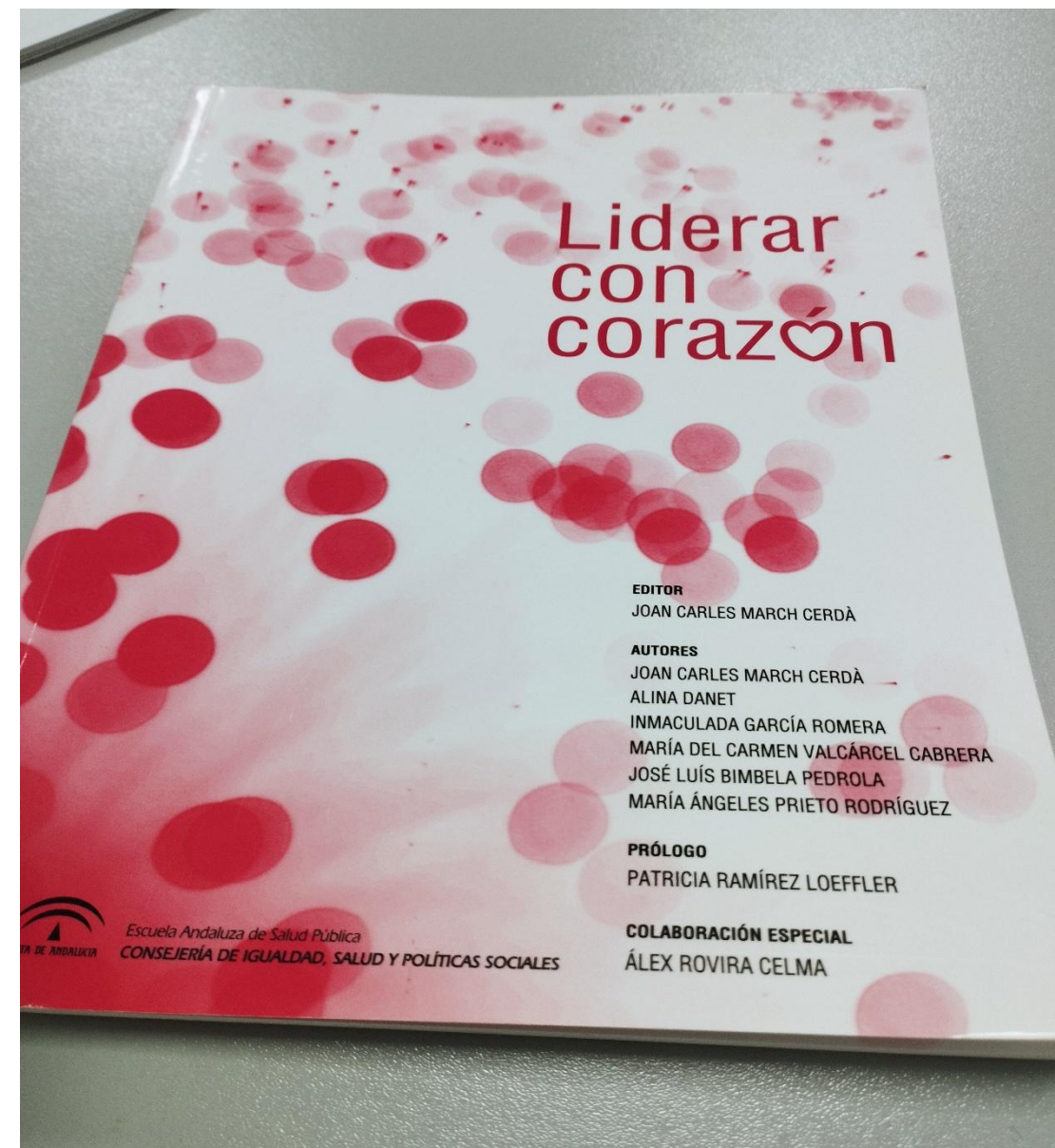
Hostelería

Enfermería

Mantenimiento

M. Preventiva

Comisión de Alimentación



Organización que cuida el capital humano

LABORATORIO



La Seguridad Alimentaria no es una opción, es una obligación.



Muchas Gracias