

TRABAJANDO POR LA SEGURIDAD DEL PACIENTE

PRIMER AUTOR: Blanca Molero Pérez

AUTORES COLABORADORES. Fernando Martín Navascués; Nekane Mendiguren Navascués

INTRODUCCIÓN

El Servicio de Restauración del Hospital Bidasoa siempre ha trabajado para garantizar la seguridad alimentaria en las dietas y/o productos suministrados a sus pacientes y/o usuarios de la cafetería del Hospital.

DESARROLLO

Nuestro Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos está fundamentado en nuestro Sistema de Autocontrol.

Dicho Sistema tiene 2 apartados esenciales:

- Sistema APPCC
- Planes de Apoyo (Prerrequisitos)

Sistema APPCC

Es un sistema que se basa en la identificación, la valoración y el control de los peligros de tipo microbiológico, químico y físico para garantizar que los alimentos durante la producción, el procesado, la manipulación, la preparación y el uso de los alimentos sean seguros en el momento de su consumo.

Pautas a seguir:

- Definición de Diagramas de Flujo de las diferentes etapas desde la recepción de materia prima hasta la entrega de la dieta en planta o en la línea self de cafetería.
- Análisis de peligros por cada una de las etapas.
- Establecimiento de Acciones Preventivas (AAPP)
- Identificación de Puntos de Control Críticos (PCC)
- Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- Sistema de Vigilancia de los PCC
- Establecimiento de Acciones Correctivas (AACC) si fuese necesario

Planes de Apoyo

Son todos aquellos procedimientos/procesos que son necesarios para la realización de productos inocuos.

- Plan de limpieza y desinfección: garantiza la correcta limpieza y desinfección del material de cocina y de los equipos e instalaciones de Cocina y Cafetería tal y como recogen los procedimientos y el plan de limpieza del Servicio de Restauración.
- Guía de buenas prácticas de manipulación: recoge especificaciones relativas a la higiene e indumentaria del manipulador así como pautas de trabajo específicas.
- Plan de formación
- Plan de desratización, desinfección y desinsectación que incluye un programa de prevención y control de plagas
- Control de Alérgenos en base a un procedimiento para la realización de “menús para intolerancias y alergias”, así como una tabla en la que se recogen los diferentes tipos de ingredientes que pueden producir alergias o intolerancias.

- Control de proveedores: nos garantiza que la empresa está trabajando con aquellos que tienen implantado un Código de Buenas Prácticas de Manipulación y un programa de seguridad alimentaria
- Planificación de la producción: este procedimiento consiste en planificar los productos a elaborar para cada servicio tanto para pacientes como para Cafetería, teniendo en cuenta el procedimiento “menús para intolerancias y alergias”.
- Trazabilidad y recuperación, entendiendo como tal, la capacidad de reconstruir con bastante precisión el historial de un alimento, desde su origen, a través de cualquier eslabón de la cadena alimentaria (industrialización, comercialización, distribución y consumición final).
- Diseño de instalaciones y equipos para minimizar la existencia de contaminaciones cruzadas
- Mantenimiento de equipos que puedan influir en la seguridad alimentaria e incluso en el tratamiento del agua

RESULTADOS

Por ello, en el año 2007 se elaboró y se implantó un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basado en la norma ISO 22000:2005. Hemos sido la primera organización sanitaria en implantar esta certificación.

CONCLUSIONES

Nos permite estar preparados ante una posible intoxicación alimentaria en un paciente, detectando la procedencia, y ante una materia prima en malas condiciones poder detectar toda la producción afectada. Por tanto, debido al aseguramiento de la trazabilidad tenemos un control de “aguas arriba” y “aguas abajo”, es decir bidireccional.

Al tener implantado el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en un Centro, mayor es su capacidad preventiva y correctiva en Seguridad Alimentaria, siendo la mejora continua de forma exponencial.

Este Sistema de Gestión de la Inocuidad nos ha permitido crear una filosofía de trabajo, con una cultura común, estableciendo una fuerte ligazón entre el trabajo realizado y el beneficio ocasionado, evitando la variabilidad.

El ser una Centro pionero en Seguridad Alimentaria ha supuesto un reforzamiento en la cadena de motivación del personal implicado.

En el Hospital la inocuidad de los alimentos es una parte integrante e indivisible dentro del concepto de seguridad del paciente.