



E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DEL CARIBE

NIT 900 042 103 - 5

EN INTERVENCIÓN POR LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD, RESOLUCIÓN
No. 003569 DE 28/11/2016, PRORROGADO A TRAVÉS DE LA RESOLUCIÓN No. 05780 DEL 27/11/2017

POLÍTICA DE MANEJO DE ALIMENTOS

PRESENTACIÓN

Desde que empezó la medida de intervención forzada por parte de la Superintendencia Nacional de Salud a la E.S.E Hospital Universitario del Caribe, el propósito ha sido el mejoramiento de las condiciones del centro asistencial en los aspectos financiero, administrativo, asistencial y jurídico. Pero dentro de estos apartados también se encuentra uno que no es menos importante, se trata del higiénico y ambiental. En lo que tiene que ver con las oportunidades de mejoramiento de la parte higiénica, se ha evidenciado el descontrol en cuanto al consumo de alimentos en el interior de las instalaciones del centro hospitalario, tanto en el área administrativa como asistencial, generando procesos de contaminación, proliferación de vectores y plagas, producción de lixiviados (caldo de cultivo propicio para bacterias, virus, parásitos y hongos), a causa de los residuos generados y la descomposición de los mismos.

En atención a esta necesidad, desde la Subgerencia Administrativa del Hospital, con el apoyo de las áreas de Gestión Ambiental y Seguridad y Salud en el Trabajo, se ha iniciado la regulación de estos aspectos, que incluyen la adecuación a nivel físico de lugares que servirán como espacios identificados para el consumo de alimentos y en uno de ellos, específicamente, funcionará una cafetería, que va estar al servicio de comunidad hospitalaria. A consecuencia de todo lo anterior, se ha diseñado una Política de Manejo de Alimentos, la cual se expone a continuación:

POLÍTICA DE MANEJO DE ALIMENTOS

La E.S.E. Hospital Universitario del Caribe está interesada en el estado nutricional de sus pacientes, ya que este juega un papel importante en su recuperación. Por ello, desde su ingreso en la valoración por los médicos tratantes se determinará el tipo de alimentación que se requerirá de acuerdo a la condición y necesidades clínicas de cada paciente y se realizará un plan dietético individual que le será suministrado en el desayuno, almuerzo, cena y meriendas.

A continuación se hace una serie de indicaciones que deben ser tomadas en cuenta durante la estancia de pacientes y familiares en este centro asistencial.

1. No se permite a los pacientes ingerir dieta extra hospitalaria durante su estancia en el Hospital (alimentos no autorizados por médicos tratantes y nutrición). Esto puede afectar su evolución, generar complicaciones y prolongar la estancia, además, su ingreso al área de hospitalización está prohibido, debido a que en muchos de estos no se conoce su contenido calórico, modo de preparación, transporte, refrigeración, almacenamiento y fechas de vencimiento, entre muchos otros aspectos. Y en los que sí, pueden afectar la salud del paciente, debido a su contenido nutricional.
2. En el caso de los pacientes internados, se requiere una valoración especial por nutrición y dietética, y para ello la E.S.E. Hospital Universitario del Caribe cuenta con un equipo de profesionales que incluye nutricionistas, que harán su valoración nutricional en el momento en que su médico tratante lo considere pertinente y genere la interconsulta respectiva. Igualmente, en los casos en que sea necesario, la empresa contratada por el hospital para la distribución y entrega de dietas, preparará y dispensará fórmulas enterales y suplementos nutricionales

Handwritten signatures and initials:
A large signature in black ink, possibly "García".
Other initials in black and red ink, including "MSO" and "MSO".



E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DEL CARIBE

NIT 900 042 103 - 5

EN INTERVENCIÓN POR LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD, RESOLUCIÓN
No. 003569 DE 28/11/2016, PRORROGADO A TRAVÉS DE LA RESOLUCIÓN No. 05780 DEL 27/11/2017

especializados para pacientes que se encuentran en la Unidad de Cuidados Intensivos, cuidados intermedios o de tipo crónico en los demás servicios del hospital.

3. Se recuerda que está prohibido que los familiares y acompañantes ingieran alimentos en las habitaciones o módulos de Urgencias por varias razones:
 - Se induce al paciente a querer ingerir alimentos no autorizados que perturban el estado de este o pueden prolongar su estancia hospitalaria.
 - Se producen restos o migajas en los servicios, que atraen a diferentes vectores, como cucarachas, roedores o insectos como moscas.
 - Se ensucian las áreas hospitalarias, manchándolas de comida; incluso, la ropa hospitalaria, muebles y enseres.
 - Mayor producción de residuos, riesgos al equivocarse en su disposición y posible contaminación cruzada.
4. Potenciación de cuadros alérgicos por ingesta de algún tipo de alimento. Si esto sucede, debe ser notificado por el familiar, acompañante, equipo asistencial o a cualquier persona que esté próximo al paciente y sea capaz de evidenciar signos y síntomas que no parezcan normales a su médico tratante para que esto sea notificado al área de nutrición y dietética.
5. Ante la asistencia de pacientes diabéticos, se requiere el control del consumo de merienda para la media noche por indicación médica. Esta le será suministrada junto con la comida para que sea tomada en la hora en que el médico lo haya indicado en las órdenes médicas.

El personal a cargo del control y aplicación de estos lineamientos son los profesionales de Enfermería y Vigilancia.

Indicaciones para el personal laboral del hospital

Los diferentes trabajadores que laboran en este centro asistencial deberán observar casi las mismas indicaciones dadas en el numeral 3. En relación a lo siguiente:

- Recordar que se producen restos o migajas en las oficinas, que atraen a diferentes vectores, como cucarachas, roedores o insectos como moscas y hormigas.
- El ingreso de alimentos será controlado, vigilando que entre al hospital en recipientes tapados con seguridad, y que en ningún caso haya derrame de líquidos o pérdida de los mismos alimentos.
- Evitar ensuciar las áreas administrativas y algunas hospitalarias, manchando de comida las superficies, muebles, enseres e incluso los equipos de cómputo y telefonía.
- Mayor producción de residuos, generando riesgos al equivocarse en su disposición y posible contaminación cruzada.
- No dejar ningún tipo de residuo de alimento al interior de las oficinas, depositando cualquier envoltura o empaque en las canecas de residuos ordinarios color verde, los cuales se encuentran en los pasillos.
- Se prohíbe al ingreso de las zonas de comida, portar guantes, gorros hospitalarios, batas y en general cualquier elemento potencialmente contaminado (que haya sido usado en áreas de atención a pacientes).

Zaragocilla Edificio Hospital Universitario del Caribe, Calle 29 No. 29 – 50.
Cartagena Colombia. PBX 6724340 Ext. 260



E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DEL CARIBE

NIT 900 042 103 - 5

EN INTERVENCIÓN POR LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD, RESOLUCIÓN
No. 003569 DE 28/11/2016, PRORROGADO A TRAVÉS DE LA RESOLUCIÓN No. 05780 DEL 27/11/2017

1) Está prohibida la ingesta de alimentos en las áreas de trabajo a todo el personal que labora en la E.S.E. Hospital Universitario del Caribe. A tales efectos se consideran áreas de trabajo:

a) Todas aquellas en las que se realice asistencia de pacientes, tanto en la Consulta Externa como en áreas de Urgencias, Hospitalización y de apoyo diagnóstico asistencial, en general todas donde haya ingreso de pacientes, sin importar la profesión y cargo de quien o quienes la ejecuten.

b) Todas las áreas no asistenciales que desarrollen atención al público, sean oficinas cerradas, mostradores y ambientes abiertos.

c) En las áreas no asistenciales que tengan como objeto servir de ámbito para reuniones técnico profesionales (con la excepción de los horarios autorizados previamente).

2) Sólo está permitida la ingesta de alimentos en las áreas autorizadas para tal fin e identificadas en varios puntos del hospital. Se entiende que se trata de todo tipo de alimentos, fríos o calientes, incluyendo pan, galletas, etc.

3) Las infusiones (té, aromáticas y café) sólo serán permitidas fuera del comedor en lugares expresamente destinados a reuniones del personal profesional, técnico, administrativo y de apoyo. Las áreas en las que está permitida la ingesta de infusiones deberán ser mantenidas en perfecto estado de orden e higiene, siendo responsables de ello quienes concurren a las reuniones mencionadas.¹

4) Por recomendación del Programa de Infecciones, queda establecido que para el transporte en los ascensores y pasillos de infusiones, líquidos, tés, cafés y hielo debe ser en recipientes herméticamente cerrados, para evitar su contaminación y vertimiento.

5) El personal del hospital está autorizado a ingresar alimentos exclusivamente para su consumo personal, los que sólo podrán ser ingeridos en las áreas autorizadas previamente y en un tiempo definido por la Subgerencia Administrativa. Se gestionará mediante oficio formal, presentado por el subgerente que hace solicitud para este fin. En todo caso nunca en zonas de atención a pacientes o procedimientos asistenciales.

Observaciones:

Para casos excepcionales, eventos especiales, fiestas o celebraciones que realice el personal laboral y sólo en áreas de oficinas o similares (nunca en áreas asistenciales) se permitirá, bajo previa coordinación y autorización Grupo Administrativo de Gestión ambiental Sanitaria.

Queda prohibido a todos los usuarios y en general a la comunidad hospitalaria, dejar alimentos fuera de sus recipientes (canecas verdes), destinados para tal fin, al igual que suministrarlos a los animales callejeros (gatos, perros, palomas, iguanas y cualquier otro animal).

Equipo de Trabajo

HUGO VÁSQUEZ CRUZ – Subgerente Administrativo.

MAYRENG SALGUEDO PAJARO – P.E. Seguridad y Salud en el Trabajo.

JACKELINE GONZÁLEZ CASTRO – P.E. Gestión Ambiental.

ANDRÉS F. MONTENEGRO GOMEZ – Ingeniero Ambiental.

JOSÉ D. GUARDO PÉREZ – P.U. Mercadeo y Comunicaciones.

¹ El menaje usado en las dependencias autorizadas no será higienizado por el personal de aseo contratado por el hospital.



E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DEL CARIBE

NIT 900 042 103 - 5

EN INTERVENCIÓN POR LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD, RESOLUCIÓN
No. 003569 DE 28/11/2016, PRORROGADO A TRAVÉS DE LA RESOLUCIÓN No. 05780 DEL 27/11/2017

Cartagena de Indias D. T. y C. 8 de febrero de 2018.

Este documento ha sido validado por todos los miembros del Grupo Administrativo de Gestión Ambiental y Sanitario, ratificado con la Resolución N° 15011401 de enero 14 de 2015.

CARGO	NOMBRES	FIRMAS
Representante Legal	Fernando Trillo Figueroa	
Subgerente Administrativo	Hugo Vásquez Cruz	
Jefe Oficina de Desarrollo Estratégico	Álvaro Robayo Gómez	
P.U. Recursos Físicos	Germán Barón Pinedo	
Representante del Comité de Infecciones	Madonia Julio Osuna	
Profesional a cargo de Seguridad y Salud en el Trabajo	Mayreng Salgado Pájaro	
Profesional a cargo Gestión Ambiental	B. Jackeline González Castro	
Subgerente Hospitalización Médicas.	Enovaldo Herrera Galvis	
Coordinadora de Enfermería	Concepción Carvajal Hidalgo	