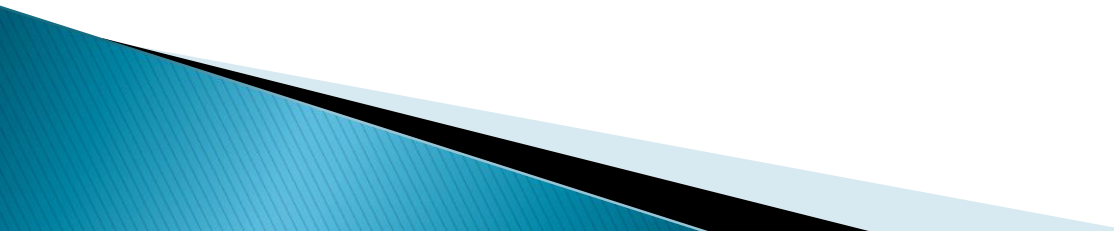




CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LOS COMEDORES HOSPITALARIOS DE LA V REGION SANITARIA, CAAGUAZU (2016 – 2017)

Equipo Técnico de investigación

- Lic. Ninfa Fernández - Investigadora principal
 - Dra. Ma. Stella Bejarano - Investigadora asociada
 - Bioq. Analía Ortiz - Directora del proyecto
 - Bioq. Gladys Estigarribia - Investigadora asociada
 - Lic. Patricia Ríos- Investigadora asociada
- 

Introducción

- ▶ Los establecimientos de salud, asumen la responsabilidad de garantizar la seguridad y la calidad de los servicios de alimentación, tanto para los enfermos como para el personal y profesionales de salud. El acceso a una alimentación saludable e inocua, para mantener la salud y la vida es un derecho y se vincula al estado de bienestar.



Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

(Mercosur/GMC/Res 80/96)

Actividades que involucran la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Alcance

Objetivo

Responsables

Establecer los requisitos generales, esenciales de higiene y de buenas prácticas de elaboración de alimentos destinados para el consumo humano.

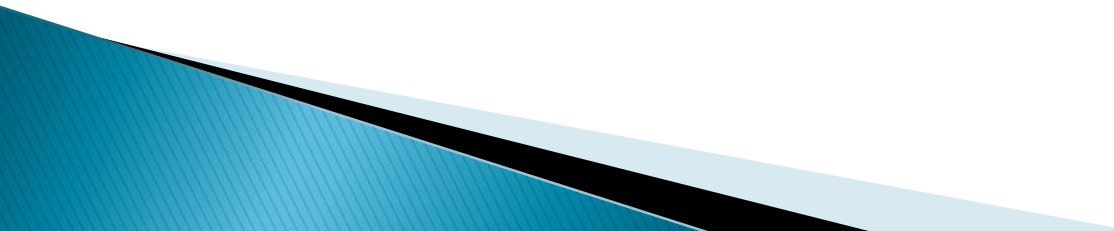
Manual de BPM

- Manipuladores de alimentos
- Los administradores (docentes) son los encargados de facilitar las condiciones requeridas para una correcta ejecución del plan


BPM etapas de implementación



Objetivo General

- ▶ Evaluar las condiciones higiénico–sanitarias de los comedores de hospitales y la portación de patógenos bacterianas y virales en manipuladores de alimentos, de la V Región Sanitaria, Caaguazú (2016– 2017).
- 

Objetivos específicos

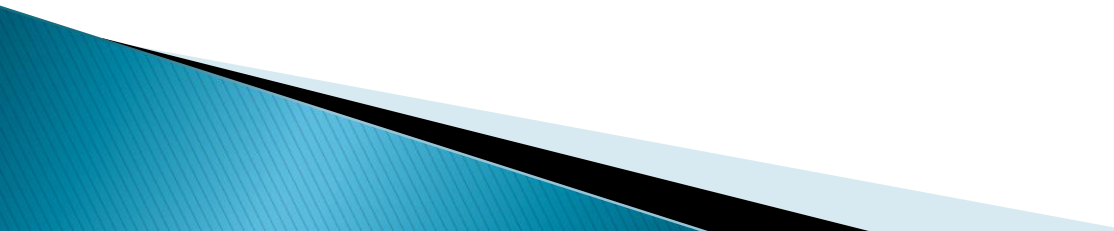
1. Describir el perfil sociodemográfico de los manipuladores de alimentos de dichos servicios.
 2. Identificar la presencia de factores de riesgo para la aparición de brotes y casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) durante la manipulación de los alimentos en los comedores de hospitales del V departamento de Caaguazú y su relación con las variables sociodemográficas de los manipuladores.
 3. Determinar la prevalencia de portación de patógenos bacterianos y virales, y su caracterización fenotípica en manipuladores de alimentos.
- 

Material y métodos:

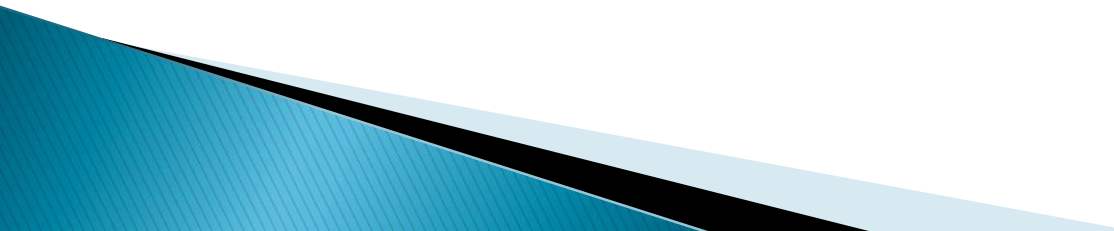
Tipo y periodo de estudio: estudio mixto, cuali cuantitativo de corte transversal, (cuantitativo preferencial y cualitativo a pequeña escala), realizado entre los meses de enero y diciembre de 2017.

Población de estudio: establecimientos de salud y manipuladores de alimentos de servicios de alimentación del V departamento de Caaguazú.

Población de estudio:

- Se realizó un censo de todos los establecimientos de salud públicos y privados del departamento de Caaguazú con servicios de internación,
 - Se incluyeron a todos los establecimientos de salud que contaban con servicios de alimentación.
- 

Población de estudio:

- ▶ Se censaron 39 establecimientos de salud.
 - ▶ Se encontraron 12 establecimientos de salud con servicios de alimentación.
 - ▶ Los 12 servicios de alimentación contaban con 26 manipuladores.
- 

Establecimientos de salud censados en el departamento de Caaguazú. N=39

Distrito	Localidad	Nombre	Cuentan con Servicios de Alimentación
J.E. ESTIGARRIBIA	ESTIGARRIBIA	CENTRO DE SALUD DIVINO NIÑO JESÚS J. E.E.	SI
J. E. ESTIGARRIBIA	COLONIA BERGTHAL	HOSPITAL COLONIA BERGTHAL	SI
RAÚL ARSENIO OVIEDO	COLONIA TRES PALMAS	HOSPITAL LUCERO	SI
J. E. ESTIGARRIBIA	J. E. ESTIGARRIBIA	CENTRO INTERNACIONAL DE ESPECIALIDADES MÉDICAS PARAGUAYO BOLIVIANO	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	SANATORIO PRIVADO DELESTE	NO
CAAGUAZU	CAAGUZU	HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CLARA ASIS	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	IPS CAAGUAZU	SI
REPATRIACION	REPATRIACION	HOSPITAL DISTRITAL SAN FRANCISCO DE ASIS	SI
SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	SANATORIO SAN ROQUE	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	HOSPITAL DISTRITAL INMACULADA CONCEPCIÓN CAAGUAZU	SI
VAQUERA	VAQUERIA	CENTRO DE SALUD SAN BLAS VAQUERIA	NO
SANTA ROSA DE MBUTUY	SANTA ROSA DE MBUTUY	Ramon Chavez	SI
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	UNIDAD MÉDICAS DE EMERGENCIA UME	NO
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	CLÍNICA DIVINO NIÑO JESUS	NO
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	SANATORIO SAN JOSÉ	NO
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	SANATORIO CORONEL OVIEDO	NO
SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	CENTRO DE SALUD DE SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	NO
SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS	INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL IPS PUESTO SANITARIO	NO
DR. CECILIO BAEZ	DR. CECILIO BAEZ	CENTR DE SALUD DR. CECILIO BAEZ	SI
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	HOSPITAL REGIONAL DR. JOSÉ ANGEL SAMUDIO	SI
CAAGUAZU	CAAGUAZU	CLÍNICA SANTA MARIA	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	CLÍNICA DR GARCETE	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	SANATORIO SAN RAFAEL	NO
CAAGUAZU	CAAGUAZU	HOSPITAL INDIGENA TESÁIRÁ REKAVO	NO
YHU	YHU	HOSPITAL DISTRITAL YHU	SI
J.E. ESTIGARRIBIA	J.E. ESTIGARRIBIA	SANATORIO LUZ Y VIDA	SI
CORONEL OVIEDO	CORONEL OVIEDO	INSTITUTO DE PREVISIÓN SOCIAL IPS CORONEL OVIEDO	SI

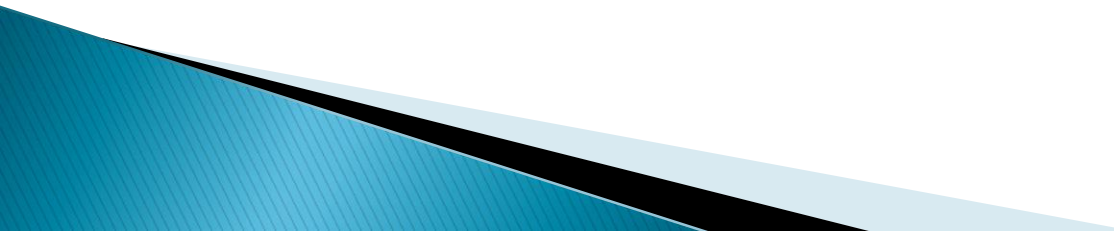
Establecimientos de salud con servicios de alimentación. N=12

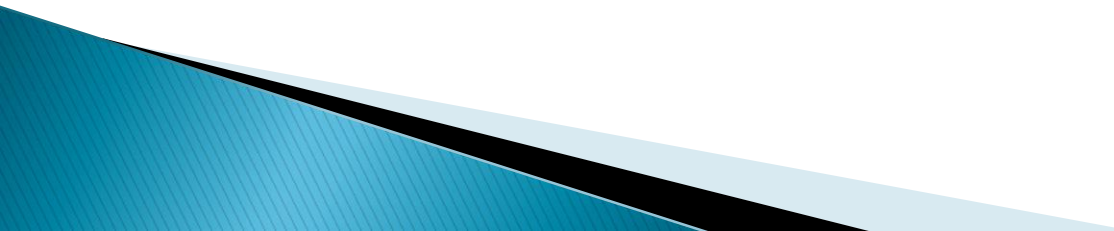
Distritos	Servicios de Salud	Denominación
Coronel Oviedo	2	1 2
Caaguazú	2	1 2
Repatriación	1	1
J. M. Frutos Estigarribia	3	1 Público 3 Privado 3 Privado
Dr. Cecilio Báez	1	1
Yhú	1	1
Santa Rosa	1	1
Juan M. Frutos	1	1

Total

12 Establecimientos de Salud

RESULTADOS

- ▶ Condiciones sociodemográficos de los manipuladores
 - ▶ (insertar grafico edad y sexo)
 - ▶ Edad: 19 a 65 años de edad (promedio de $37,2 \pm 14,7$ años)
 - ▶ 52% de los manipuladores tienen entre 19 y 39 años.
- 

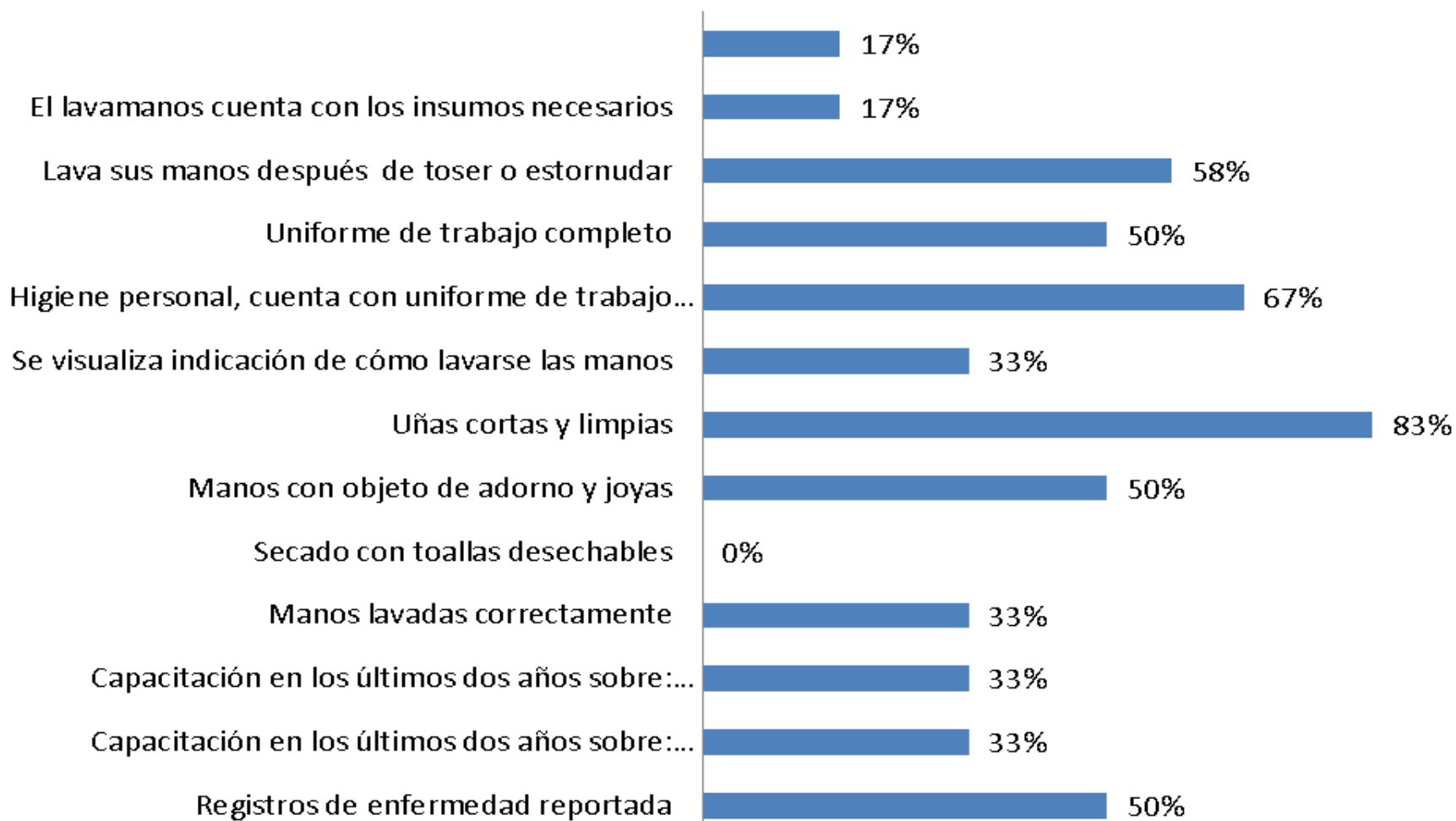
- ▶ Escolaridad predominante:
 - ▶ 27% completaron la educación primaria
 - ▶ 30,76% con escolaridad secundaria incompleta.
 - ▶ 33 % recibieron algún tipo de capacitación en educación sanitaria.
- 

- ▶ 38,46% con antigüedad de un año o menos en el servicio como manipulador de alimentos.
- ▶ 53,85% <1 salario mínimo (SM), promedio de ingreso / mensual.
- ▶ o *graficar* Ingreso mensual en SM
- ▶ 54 % de los manipuladores tienen ingreso menor a 2.045.000 guaraníes.

Características de las instalaciones

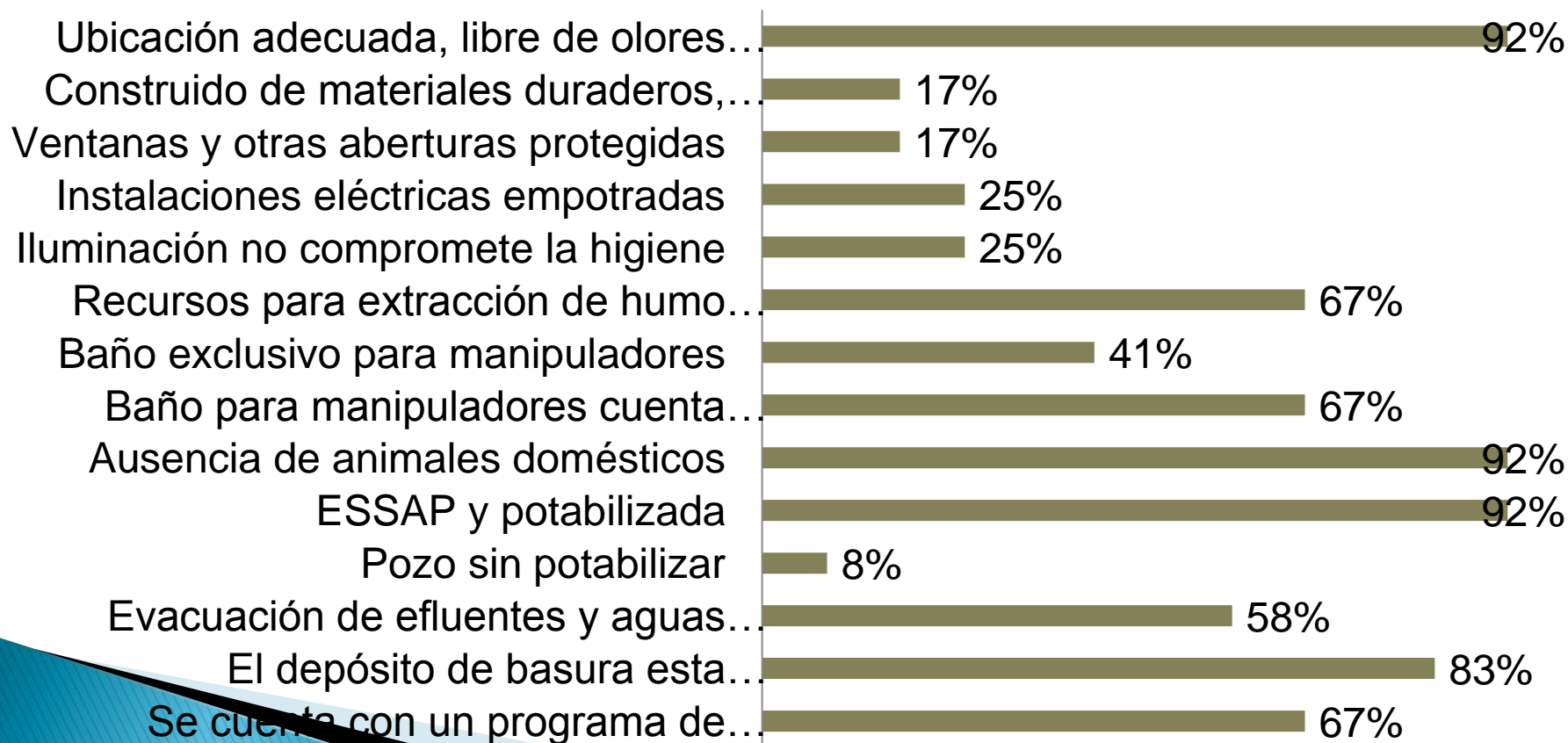


Higiene personal y requisitos sanitarios

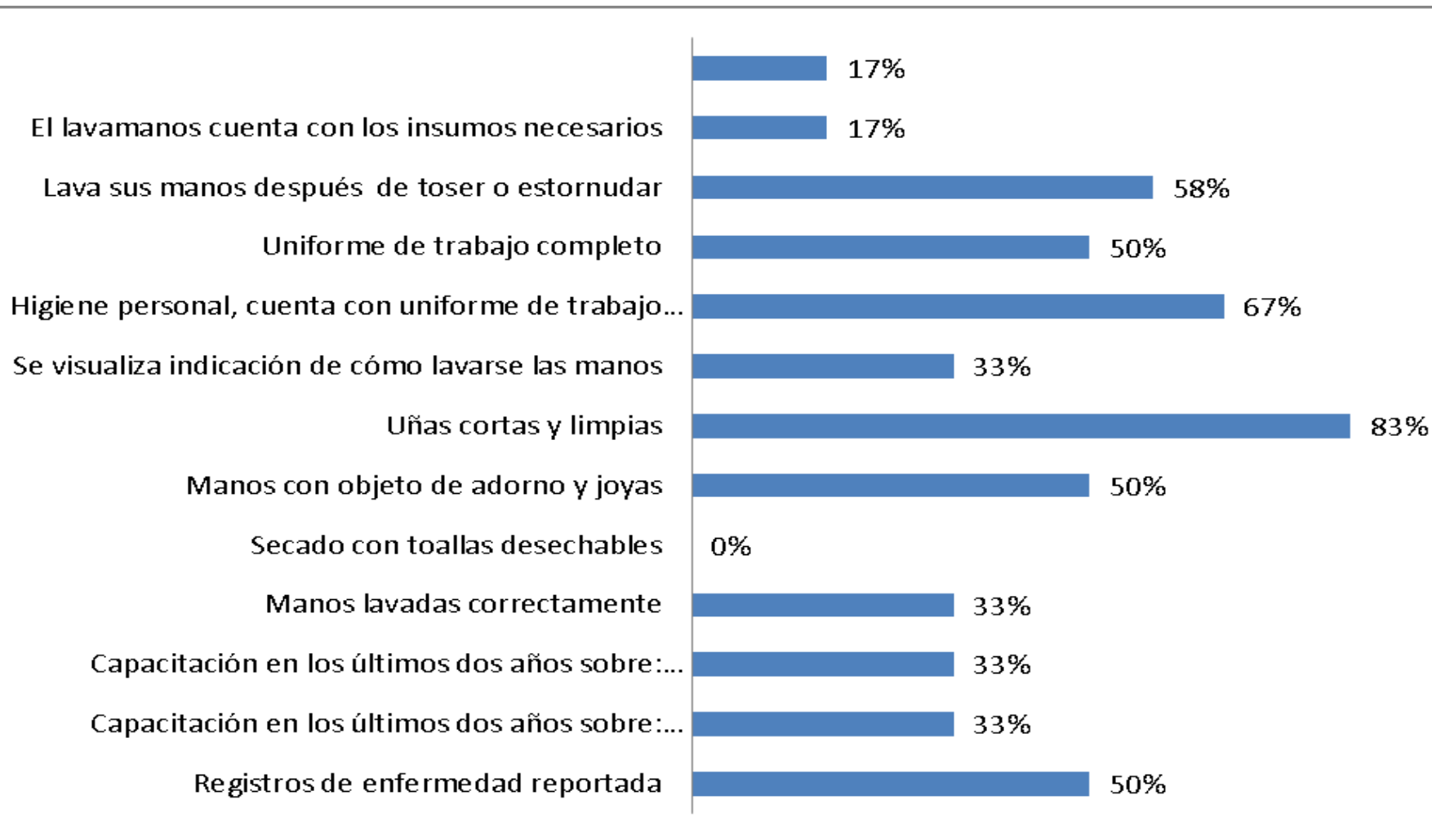


instalaciones

► Características de las instalaciones



Higiene personal y requisitos sanitarios



CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte platos, las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Protija los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (dunda los alimentos en recipientes cerrados).

¿Porqué?

En la cocina, el agua de las lavabos y el jabón son esenciales para mantener la inocuidad de los alimentos. El agua limpia los platos, las superficies, los platos y los recipientes de cocina, los recipientes de almacenamiento y los platos de servir. El agua limpia también ayuda a eliminar los gérmenes de las manos.



Separe alimentos crudos y cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los platos para comer.
- Use equipos y vajilla diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

¿Porqué?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado y otros alimentos, pueden estar contaminados con gérmenes que causan enfermedades. Si los alimentos crudos y cocinados se mezclan, los gérmenes de los alimentos crudos pueden pasar a los alimentos cocinados, lo que puede causar enfermedades.

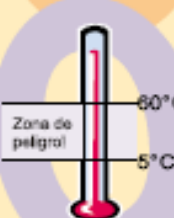


Cocine completamente

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hervir los alimentos con coque y guiso por las siguientes que el bol alcancen 70°C (158°F) para carnes rojas y pollo, cuando el jugo esté claro y no rosado. Se recomienda el uso de termómetro.
- Recaliente completamente la comida cocinada.

¿Porqué?

La mayoría de los gérmenes que causan enfermedades se destruyen al cocinarlos a temperaturas de al menos 70°C (158°F), que es la temperatura de ebullición del agua. Hervir los alimentos por las siguientes que el bol alcancen 70°C (158°F) para carnes rojas y pollo, cuando el jugo esté claro y no rosado, asegura que los gérmenes se destruyan. Se recomienda el uso de termómetro.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigere los alimentos por debajo de 4°C (40°F) y los pescados y mariscos por debajo de 2°C (36°F).
- Mantenga la comida caliente (por encima de 60°C (140°F)).
- Refrigere la comida pronto, incluso si se la va a comer, los alimentos calientes para comer más tarde pueden ser peligrosos.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

¿Porqué?

Algunos gérmenes que causan enfermedades pueden crecer y multiplicarse en los alimentos que se mantienen a temperatura ambiente por más de 2 horas. Los alimentos que se mantienen a temperatura ambiente por más de 2 horas pueden ser peligrosos. Mantenga los alimentos cocinados a temperaturas seguras para evitar que los gérmenes crezcan y se multipliquen.



Use agua y materias primas seguras

- Use agua tratada para que sea segura.
- Deje cocinar alimentos azules y fríos.
- Para la inocuidad de los alimentos y protección, lave como leche pasteurizada.
- Lave las frutas y las verduras, especialmente si se comen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

¿Porqué?

Las frutas y las verduras, especialmente si se comen crudas, pueden estar contaminadas con gérmenes que causan enfermedades. Lave las frutas y las verduras con agua tratada para eliminar los gérmenes. No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

BPM – Procesos

Aplicación de las 5 Claves de la OMS durante la manipulación de los alimentos.

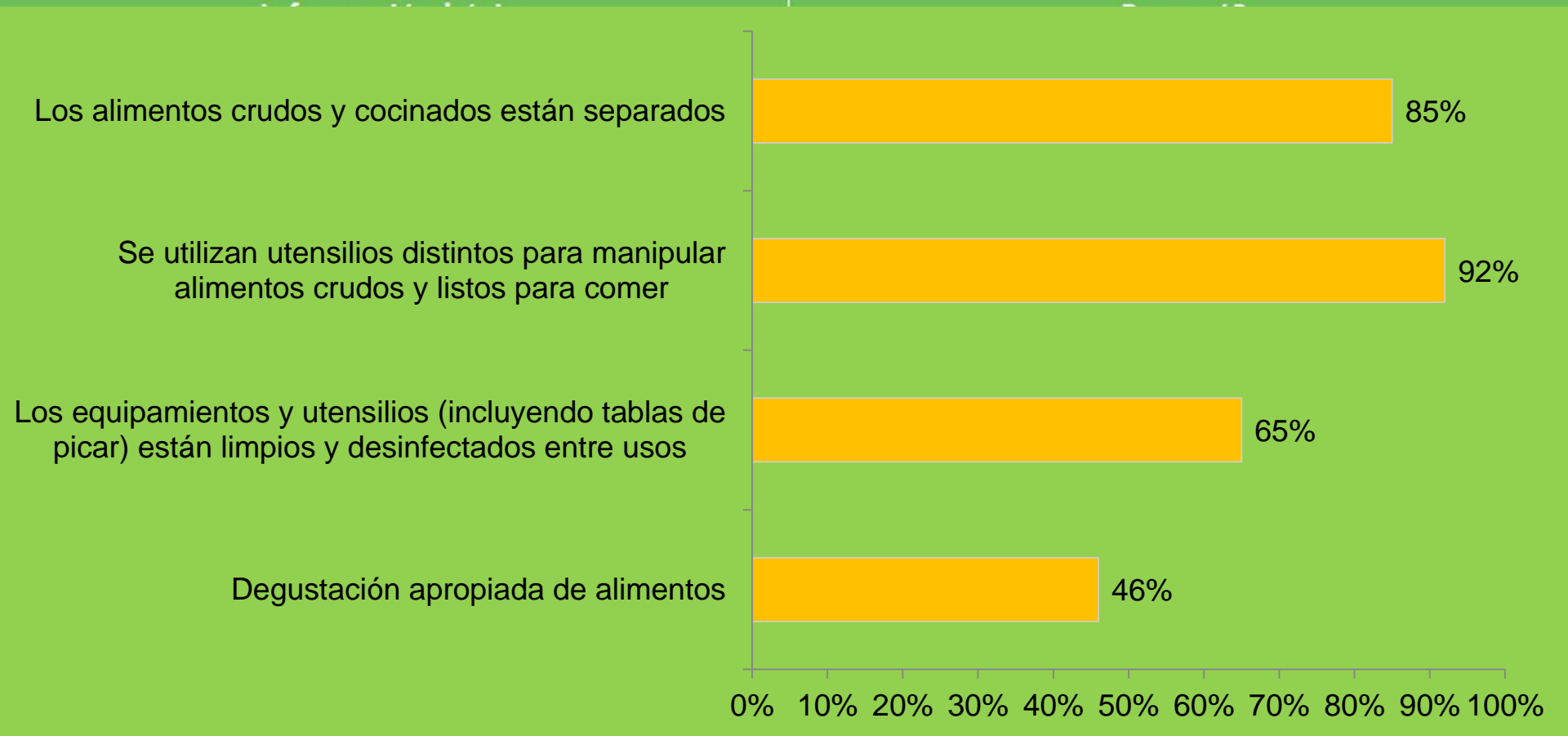


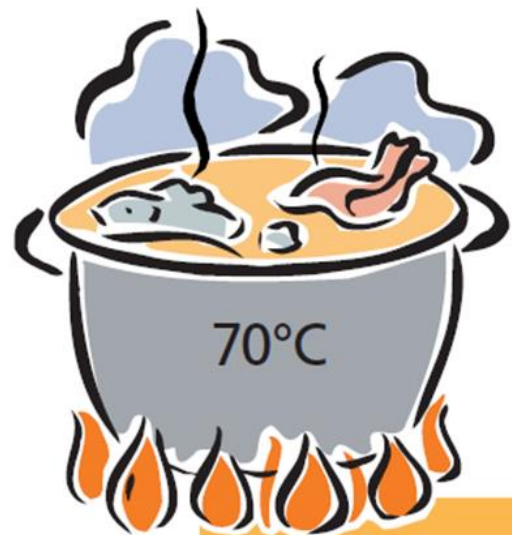
CLAVE 1: MANTENGA LA LIMPIEZA

Información básica	¿Por qué?
El basurero tiene tapa	77%
El basurero tiene bolsa de polietileno	92%
EL basurero está limpio	54%
Los alimentos están adecuadamente protegidos	77%
Utensilios de cocina y superficies en contacto con alimentos son lavados y desinfectados antes de cada uso.	96%
Las manos son lavadas con la frecuencia recomendada	96%



**CLAVE 2:
SEPRE ALIMENTOS CRUDOS
Y COCINADOS**

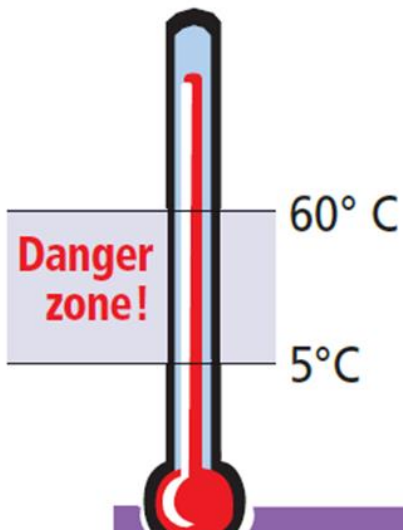




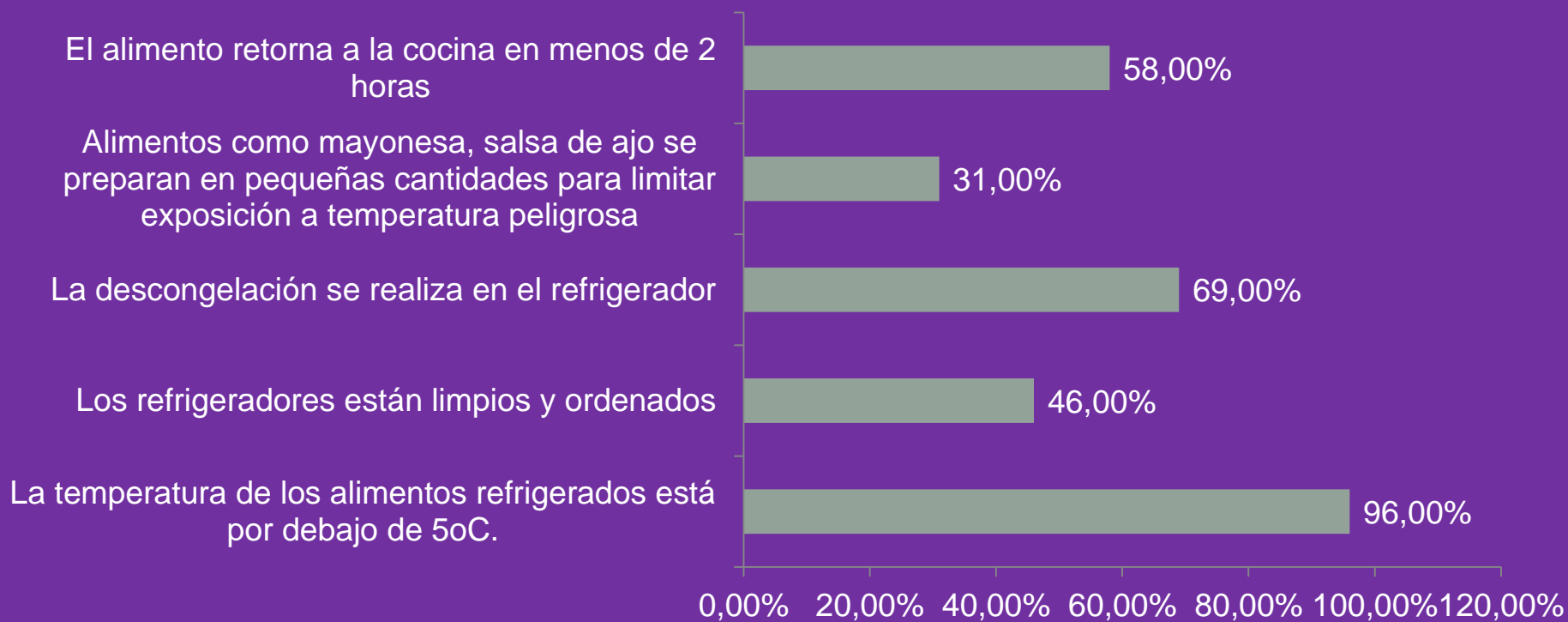
**CLAVE 3:
COCINE COMPLETAMENTE**

Los alimentos se cocinan hasta asegurarse
que se cocinen bien

100%



CLAVE 4: MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS





CLAVE 5: USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

Los productos de limpieza químicos están identificados y separados de los...

96%

En la rotación de alimentos se utiliza el sistema FIFO

80%

Se visualiza indicaciones de lavado de frutas y hortalizas, con concentración...

4%

Como lava las frutas y verduras

81%

Las bolsas abiertas están almacenadas en contenedores con tapas ajustadas y...

62%

Cuentan con instructivos para la recepción de Materia Prima

23%

Procedencia del agua es potable

92%

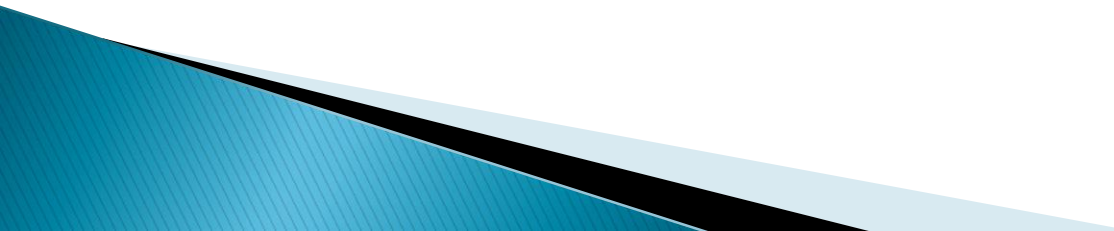
RESULTADO DE LABORATORIO

Nº	Bacterias				Virus			
	Salmonella	Shigella	S. aureus	E. coli	Adenovirus	Rotavirus	Norovirus	Hepatitis A
1	N	N	N	N	N	N	N	N
2	N	N	N	N	N	N	N	N
3	N	N	POSITIVO	N	N	N	N	N
4	N	N	N	N	N	N	N	N
5	N	N	N	N	N	N	N	N
6	N	N	POSITIVO	N	N	N	N	N
7	N	N	N	N	N	N	N	N
8	N	N	N	N	N	N	N	N
9	N	N	N	N	N	N	N	N
10	N	N	N	N	N	N	N	N
11	N	N	POSITIVO	N	N	N	N	N
12	N	N	N	N	N	N	N	N
13	N	N	POSITIVO	N	N	N	N	N
14	N	N	N	N	N	N	N	N
15	N	N	N	N	N	N	N	N
16	N	N	N	N	N	N	N	N
17	N	N	N	N	N	N	N	N
18	N	N	N	N	N	N	N	N
19	N	N	N	N	N	N	N	N
20	N	N	N	N	N	N	N	N
21	N	N	N	N	N	N	N	N
22	N	N	N	N	N	N	N	N
23	N	N	POSITIVO	N	N	N	N	N
24	N	N	N	N	N	N	N	N
25	N	N	N	N	N	N	N	N
26	N	N	N	N	N	N	N	N

S. aureus = 5/26 = 19,2%

BPM

▶ Conclusiones

- ▶ Prevalencia de factores de riesgo que generan la aparición de brotes de ETA en los hospitales del Dpto de Caaguazú.
 - ▶ La portación de enfermedades en los manipuladores representa un riesgo que atenta contra la salud de los usuarios.
- 

BPM

RECOMENDACIONES

- ▶ Establecer las estrategias necesarias para una capacitación permanente del personal de cocina para el mejor cumplimiento de su labor y generar conciencia de los riesgos para lograr un cambio de actitud frente al concepto de inocuidad.



PROSCIENCIA



**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
DE SERVICIOS DE ALIMENTACION
DE HOSPITALES DEL V DEPARTAMENTO DE
CAAGUAZÚ**



CORONEL OVIEDO, PARAGUAY

2018

Muchas gracias

