



# PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO

Código: PR-CH-DI-03
Página 1 de 6
Fecha de Revisión: Marzo 2016
Versión vigente: 00

## DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

### INDICE

### Pág.

1.0 OBJETIVO.....	1
2.0 ALCANCE.....	1
3.0 DEFINICIONES.....	1
4.0 RESPONSABILIDADES.....	2
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 DOCUMENTOS APLICABLES.....	4
7.0 ANEXO.....	4
8.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	5
9.0 DIAGRAMA DE FLUJO .....	6

### 1. Objetivo:

Establecer las actividades que deben llevarse a cabo por el personal de Dietología, para mantener un control sanitario adecuado acorde a los lineamientos establecidos en la normatividad vigente NOM-251-SSA1-2009 para el aseguramiento de la higiene y calidad en todos los procedimientos e instalaciones del Departamento.

### 2. Alcance:

Tener un control sanitario adecuado en el Departamento de Dietología.

### 3. Definiciones:

**Limpieza:** Es un procedimiento que separa, suspende o disuelve, generalmente en agua.

**Desinfección:** Eliminación o destrucción parcial de los microorganismos contaminados que puedan estar en una superficie, utensilios, objetos, etc.

**Sanitización:** Conjunto de técnicas y procedimientos para disminuir y controlar la reproducción y desarrollo de microorganismos patógenos (que causan enfermedad al ser humano). En general, limpieza y desinfección.

**Superficies vivas:** áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo.

**Superficies inertes:** Materiales en contacto directo con los alimentos deben ser de superficie lisa, continua, sin porosidad ni revestimientos, no deben modificar el olor, color y sabor de los alimentos, no ser tóxicos ni reaccionar con los alimentos, como el vidrio, acero inoxidable, resinas de nylon polipropileno, policloruro de vinilo y aluminio.

COPIA NO CONTROLADA	<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Autorizó</b>
	L.N. Verónica Guadalupe García Magdaleno Aux. de cocina. Unidad de Preparación de fórmulas lácteas	Lic. Patricia Calderón Acosta Jefe de Departamento Dietología y Nutrición	Dr. Héctor Morales Villaruel Jefe de la División de Servicios Paramédicos



## PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO

### DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-03

Página 2 de 6

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

**Análisis microbiológico:** inspección que permite valorar la carga microbiana o de patógenos.

#### 4.- Responsabilidades:

- 4.1 Elaboración y Actualización. Licenciado en Nutrición.
- 4.2 Aprobación. Jefe del Departamento de Dietología y Jefe de la División de Servicios Paramédicos.
- 4.3 Ejecución. Todo el personal del Departamento de Dietología, Jefe de Departamento de Dietología, Encargado de turno/cocinero jefe en hospital, Auxiliar de cocina, Ecónomo.
- 4.4 Supervisión. Jefe del Departamento de Dietología, Técnico en Nutrición y/o Dietista, Encargado de turno/cocinero jefe en hospital.

#### 5. Desarrollo

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Todo el personal del Servicio de Dietología	Al inicio del turno, al regresar de ausencias, en todo momento que las manos puedan estar expuestas a contaminación y en lo establecido en cinco momentos para la higiene de las manos, dispuesto en el anexo de este procedimiento, debe lavarse las manos tal como lo indica la instrucción de trabajo para el lavado de manos.
5.2		Al inicio del turno se presenta con la indumentaria adecuada de trabajo y se reporta con el encargado de turno.
5.3	Encargado de turno/cocinero jefe en hospital	Registra en <u>Control de asistencia</u> y lo que corresponde en el formato <u>Evaluación del personal de Dietología</u>
5.4	Auxiliar de cocina, cocinero, ecónomo.	Solicita en el área de control de material y loza su material de limpieza y desinfección al encargado del

COPIA NO CONTROLADA



## PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO

Código: PR-CH-DI-03

Página 3 de 6

Fecha de Revisión: Marzo 2016

### DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Versión Vigente: 00

		control, quien entrega de acuerdo a dicha solicitud.
5.5		Limpia y desinfecta las áreas del Departamento, siguiendo la instrucción de trabajo sanitización de superficies, utensilios, equipo y mobiliario, según el rol de exhaustivos plasmado en anexo.
5.5.1	Ecónomo	De las <b>cámaras de refrigeración y congelación</b> una vez a la semana o cuando sea necesario, siguiendo la instrucción de trabajo de sanitización de cámaras frías en almacén de víveres.
5.6	Encargado de turno/cocinero jefe en hospital	Verifica y se cerciora de que las actividades de sanitización desempeñadas cumplan con la respectiva instrucción de trabajo y registra en la <u>bitácora de limpieza de área o servicio</u> (Formato gestión de calidad)
5.7		Programa de manera anual la fecha para toma de muestra de análisis microbiológico en superficies vivas e inertes y mantiene los datos en <u>Registro de control sanitario superficies vivas e inertes</u> . Reporta cualquier alteración en los límites permisibles descritos en el anexo de este procedimiento.
5.7.1	Jefe de Dietología	Hace oficio dirigido a la administración de la unidad hospitalaria para requisitar el análisis microbiológico para el control de las superficies vivas e inertes del Servicio de Dietología.
5.7.2		En caso de que algún análisis de superficies vivas o inertes presente exceso del límite permisible, analiza las posibles causas, diseña plan de corrección y toma las medidas necesarias para dar solución.


### 6. Documentos Aplicables:

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Control de asistencia

Evaluación del personal de Dietología

COPIA NO CONTROLADA

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO</b>	Código: PR-CH-DI-03
		Página 4 de 6
<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>		Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

Bitácora de limpieza de área o servicio  
 Registro de control sanitario de superficies vivas e inertes

## 7. Anexos

### *Rol exhaustivos*

**AREA 1 (LUNES)** de la entrada a donde empiezan, las marmitas.

Puerta de acceso, Puerta de salida de ensamble, puerta de la oficina, y parenterales, con todo y sus vidrios y molduras.

Paredes con todo y sus ventanas, cristales y sus molduras.

(1) botiquín, (1) pilar, (1) lavamanos, (3) entrepaños, tubo amarillo de (gas), protector de azulejo (rojo), extinguidor (1) y letreros, pulir por lo menos una vez a la quincena, cuarto de basura, desperdicio, escobas, trapeadores, recogedores, puerta y pileta.

**AREA 2 (MARTES)** de las marmitas a la barda del comedor.

(1) Extinguidor, (2) muebles, (3) parrillas, tubo amarillo de (gas), paredes de marmitas, (1) letreros, (1) lava manos, (4) parrillas del desagüe de marmitas, pulir o tallar el piso de las marmitas por lo menos una vez a la quincena, cuarto de basura, desperdicio, escobas, trapeadores, recogedores, puerta y pileta.

**AREA 3 (MIERCOLES)** donde se hace la preparación de cena de empleados.

Paredes, cristales, (1) Cancel de aluminio que da acceso al comedor, molduras de cristales, (2) parrillas, (4) muebles, (5) letreros, (1) pilar, cristales y barra de almacén, pulir por lo menos una vez a la quincena, cuarto de basura, desperdicio, escobas, trapeadores, recogedores, puerta y pileta.

(Cocinetas) de salas o pisos.

Pablo Gutiérrez. Leonardo Oliva y Julio Clement. Francisco Macías Gutiérrez. Antonio Arias. Juan Valdez. 1, 2 y terapia.

**AREA 4 (JUEVES)** Área de planchas y horno.

Paredes de ambos lados, (5) Cristales, (1) Campana, (1) Interruptor de aire, (1) Botiquín, (3) Muebles, (1) tarja, (1) Horno, (1) Moledor, (2) Planchas, (5) Parrillas, (5) letreros. Pulir por lo menos una vez a la quincena, cuarto de basura, desperdicio, escobas, trapeadores, recogedores, puerta y pileta.

**AREA 5 (VIERNES)** Comedor.

Lavar Cristales, por dentro y por fuera, Puerta de acceso al comedor, con todo y sus Molduras, Mesas Sillas, Letreros, Cuadros, Muebles, área de la terraza, (limpiar jardineras, y retirar toda la basura que se acumule). Pulir por lo menos una vez a la quincena, cuarto de basura, desperdicio, escobas, trapeadores, recogedores, puerta y pileta.

### *Especificaciones microbiológicas en superficies vivas e inertes*

Superficies vivas. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 3 000 UFC/cm<sup>2</sup> de superficie, coliformes totales < 10 UFC/cm<sup>2</sup> de superficie.

COPIA NO CONTROLADA



# PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO

## DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Código: PR-CH-DI-03  
Página 5 de 6  
Fecha de Revisión: Marzo 2016  
Versión Vigente: 00

Superficies inertes. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 400 UFC/cm<sup>2</sup> de superficie, coliformes totales < 200 UFC/cm<sup>2</sup> de superficie.

### ***Cinco momentos para la higiene de las manos***

1. Antes de tocar al paciente
2. Antes de realizar una tarea aséptica
3. Después de riesgos a exposición de líquidos corporales
4. Después de tocar al paciente
5. Después de tocar el entorno del paciente

### **8. Control de Cambios:**

<b>Versión Vigente</b>	<b>Fecha</b>	<b>Motivo</b>
00	Marzo 2016	Alta de documento

COPIA NO CONTROLADA



# PROCEDIMIENTO DE CONTROL SANITARIO

Código: PR-CH-DI-03

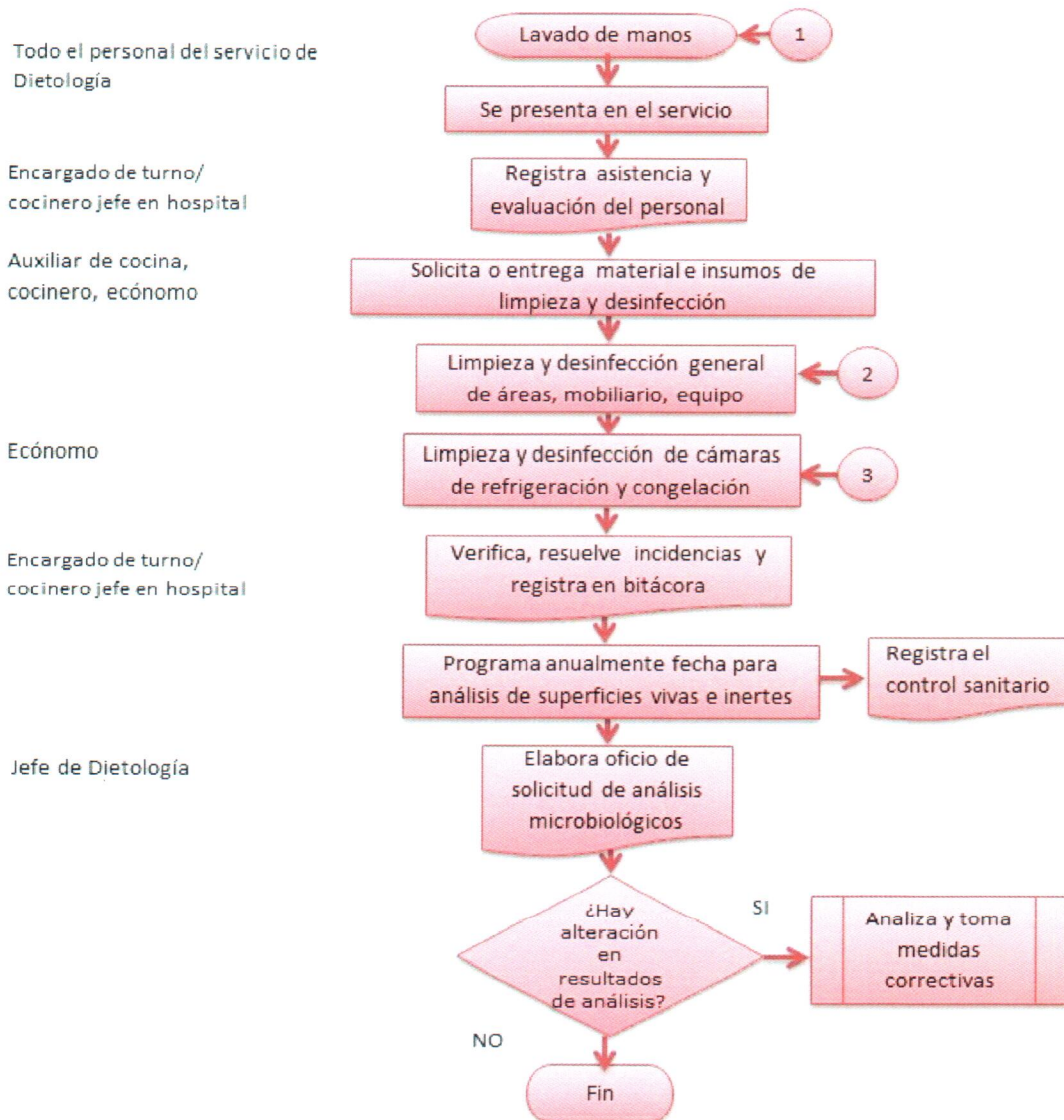
Página 6 de 6

Fecha de Revisión: Marzo 2016

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

Versión Vigente: 00

## 9. Diagrama de Flujo:



Todo el personal del servicio de Dietología

Encargado de turno/  
cocinero jefe en hospital

Auxiliar de cocina,  
cocinero, ecónomo

Ecónomo

Encargado de turno/  
cocinero jefe en hospital

Jefe de Dietología

1. Instrucción de trabajo del lavado de manos
2. Instrucción de trabajo sanitización de superficies, utensilios, equipo y mobiliario
3. Instrucción de trabajo sanitización de cámaras frías

COPIA NO CONTROLADA