GOBIERNO DE EL SALVADOR

MINISTERIO DE SALUD

Documento Derogado

Lineamientos técnicos para servicios de alimentación y dietas en hospitales ante la emergencia por COVID-19

San Salvador, El Salvador,2020

GOBIERNO DE EL SALVADOR

MINISTERIO DE SALUD

Documento Derogado

Lineamientos técnicos para servicios de alimentación y dietas en hospitales ante la emergencia por COVID-19

San Salvador, El Salvador,2020

2020 Ministerio de Salud

Atribución-NoComercial-SinDerivadas
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)

Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o formato, siempre que se cite la fuente y que no sea para la venta u otro fin de carácter comercial. Debe dar crédito de manera adecuada. Puede hacerlo en cualquier formato razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen apoyo de la licencia.
La documentación oficial del Ministerio de Salud, puede consultarse en el Centro Virtual de Documentación Regulatoria en: http://asp.salud.gob.sv/regulacion/default.asp

Ilustraciones o imágenes

Impresión

Ministerio de Salud
Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 2591 7000
Página oficial: http://www.salud.gob.sv

Documento Derogado

Autoridades

Dr. Francisco José Alabí Montoya
Ministro de Salud *Ad honórem*

Dr. Carlos Gabriel Alvarenga Cardoza
Viceministro de Salud

Documento Derogado

Equipo técnico

Nombre	Dependencia/Institución
Licda. Essly Mejía	Viceministerio de Salud
Dra. Mayra Patricia Erazo Navas	Dirección Nacional de Enfermedades No Transmisibles
Licda. Elda Carolina Guerra Licda. Ruth Idalia Torres Portillo Licda. Francesca Di-Majo de Apontes Licda. Sandra Margarita Funes de Argueta Licda. Carmen María Alvarado Glower	Unidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Ministerio de Salud
Dr. Carlos Roberto Torres Dra. Mayra Sáenz de Hernández Dr. Napoleón Eduardo Lara M.	Dirección de Regulación y Legislación en Salud

Comité consultivo

Nombre	Dependencia/Institución
Licda. Elda Carolina Guerra Licda. Ruth Idalia Torres Portillo Licda. Francesca Di-Majo de Apontes Licda. Carmen María Alvarado Glower	Unidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Ministerio de Salud
Licda. Lorena Patricia de García	Hospital Nacional San Rafael
Licda. Lucy Berrios Gómez	Hospital Nacional Saldaña
Licda. Ana Virginia Medina Licda. Marta Elena Jerez Elías	Hospital Nacional San Juan de Dios, San Miguel
Licda. Lorena Beatríz Márquez de Osorio	Hospital Nacional Rosales
Licda. Sandra Lisseth Figueroa	Hospital Nacional San Juan de Dios, Santa Ana

Documento Derogado

Índice

Acuerdo Ministerial.....7
I.Introducción.....8
II. Objetivos:.....9
III Ámbito de aplicación.....10
IV. Contenido técnico.....11
V. Disposiciones finales.....15
VI. Vigencia.....16
VII Anexos.....17
VIII.Referencias bibliográficas:.....19

Documento Derogado

Ministerio de Salud

Acuerdo n.º 807

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud

Considerando:

I. Que la Constitución de la República, en su artículo 65, determina que la salud de los habitantes de la República constituye un bien público. El Estado y las personas están obligados a velar por su conservación y restablecimiento;

II. Que en cumplimiento al Decreto Legislativo n.º 593 del Estado de Emergencia Nacional de la Pandemia por COVID-19, específicamente lo prescrito por el "articulo 2.- Se establecen como medidas inmediatas para la atención de la emergencia, las siguientes: a) El Ministerio de Salud deberá ejecutar todas las acciones necesarias, a fin de dar cumplimiento al Plan de Prevención, Contención y Respuesta a la Pandemia por COVID-19 y prestar los servicios públicos indispensables para evitar la propagación entre los habitantes de la República;"

III. Que el Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, en el artículo 42, numeral 2), establece que compete al Ministerio de Salud: Dictar las normas y técnicas en materia de salud y ordenar las medidas y disposiciones que sean necesarias para resguardar la salud de la población;

IV. Que de conformidad a los considerandos anteriores se hace necesario establecer procedimientos operativos en los servicios de alimentación y dietas en los hospitales de Sistema Nacional Integrado de Salud (SNIS) que contribuya a la atención de la emergencia del COVID 19.

POR TANTO, en uso de las facultades legales, ACUERDA emitir los siguientes:

Lineamientos técnicos para servicios de alimentación y dietas en hospitales ante la emergencia por COVID-19

Documento Derogado

I. Introducción

El 31 de diciembre de 2019 la OMS notificó un brote de casos de neumonía de etiología desconocida en Wuhan, China.

El agente causal se identificó como un nuevo coronavirus, que está infectando a miles de personas alrededor del mundo. Ante esta situación el gobierno de El Salvador, considerando el alto riesgo para la población, decretó el 23 de enero de 2020, Emergencia Sanitaria por la probable llegada de casos sospechosos de la enfermedad por COVID-19, mediante acuerdo ministerial 301, Diario Oficial n° 15, tomo 426.

Entre las estrategias implementadas para la emergencia sanitaria, el país intensificó la vigilancia epidemiológica en puntos autorizados de entrada aérea, terrestre y marítima, para la detección de probables casos sospechosos que puedan ingresar por estas vías. Además, se ha capacitado al personal de salud para la detección, diagnóstico, tratamiento y seguimiento oportuno para los casos sospechosos, así como en los aislamientos y cuarentenas para casos y contactos con el objetivo de disminuir la morbimortalidad en la población salvadoreña.

Actualmente, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus, sin embargo claramente se ha demostrado que el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan.

En cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

Considerando que la principal forma de contagio de SARS-CoV-2 es persona a persona y que por la naturaleza de los servicios de alimentación y dietas institucionales, donde circula personal interno y externo que pueden estar expuestos al virus, se hace necesario desarrollar los siguientes lineamientos técnicos para los servicios de alimentación y dietas de hospitales, ante la emergencia por COVID-19 y las medidas de bioseguridad a seguir que debe cumplir el personal que labora en estos servicios.

Documento Derogado

II. Objetivos:

Objetivo general:

Establecer las disposiciones para la implementación de procedimientos operativos en los servicios de alimentación y dietas de los hospitales del Sistema Nacional Integrado de Salud, ante la emergencia por COVID-19.

Objetivos específicos:

1. Definir los lineamientos a seguir para la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para pacientes y personal de salud.

2. Determinar las medidas de bioseguridad a seguir por el personal que manipula alimentos en los servicios de alimentación y dietas.

Documento Derogado

III. Ámbito de aplicación

Los presentes lineamientos técnicos son de obligatorio cumplimiento por el personal técnico, administrativo y operativo de los servicios de alimentación y dietas (departamentos u otros de igual naturaleza) institucionales o concesionados de los hospitales del Sistema Nacional Integrado de Salud (SNIS), designados para la atención de personas con COVID-19.

Documento Derogado

IV. Contenido técnico

La forma de transmisión del SARS-CoV-2 es por contacto directo con gotas expulsadas por una persona infectada al toser o estornudar. Además, una persona puede contraer el virus al tocar superficies contaminadas y exponer las mucosas al virus.

El virus puede sobrevivir en espacios cerrados y en algunas superficies hasta 3 días, puede eliminarse con desinfectantes de uso común, es por ello la importancia de mantener medidas de prevención en todos los procedimientos operativos necesarios desde la recepción de alimentos hasta su distribución en los servicios del hospital.

A continuación, se describen los lineamientos técnicos a cumplir en los procedimientos operativos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos y medidas de bioseguridad a cumplir en los servicios de alimentación y dietas de los hospitales del Sistema Nacional Integrado de Salud (SNIS), tanto en servicio institucional como concesionado.

A. Recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos

1) Recepción:

1.1 Los vehículos destinados por parte de los proveedores para el transporte de alimentos deben proteger al alimento de contaminación y efectos del clima, no se pueden transportar alimentos junto con sustancias consideradas tóxicas, peligrosas o que sus características puedan significar un riesgo de contaminación o alteración de los mismos.

1.2 Se debe establecer una vía exclusiva para la entrada de insumos y alimentos, en la cual se debe colocar un pediluvio que contenga la dilución de hipoclorito de sodio al 0.5%.

1.3 El servicio de alimentación debe coordinar la toma de temperatura para los proveedores, previo a la recepción de insumos y alimentos.

1.4 El personal de los proveedores de insumos y alimentos, deben presentarse a entregar estos, haciendo uso de mascarilla y de guantes, quién será responsable de traer su equipo.

1.5 El personal responsable de la recepción de los alimentos debe practicar el lavado de manos antes, durante y después.

1.6 El área de recepción debe mantenerse limpia, organizada y libre de restos de embalajes o basuras u otros tipos de fuentes de contaminación, los alimentos no deben colocarse junto a productos de limpieza.

1.7 En el momento de la recepción de alimentos, se debe verificar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Fechas de producción y vencimiento.

b) Números de lote.

Documento Derogado

c) Los productos que necesitan refrigeración como lácteos, carnes y pollo, deben ser transportados manteniendo la cadena de frío.

d) Las carnes deben recibirse sin congelar, para verificar su calidad y tener una temperatura menor o igual a 7°C, ideal a 5°C.

e) Los productos lácteos deben ser pasteurizados con un vencimiento no menor a 15 días. La temperatura debe ser de 0° C a 6° C.

f) Los huevos deben ser frescos y conservados a temperatura ambiente.

g) Frutas y verduras deben ser frescas.

h) Todos los alimentos deben cumplir con las características organolépticas específicas por su naturaleza (color, olor, sabor, textura).

i) Los alimentos deben cumplir con el peso y embalaje solicitado.

2) Almacenamiento de alimentos:

2.1 Se debe realizar la desinfección previa al resguardo de los alimentos.

2.2 Los alimentos perecederos, deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado; los no perecederos, se guardarán en almacenamiento seco.

2.3 En las cámaras de almacenamiento refrigerado y congelado, se debe controlar limpieza, desinfección, temperatura, humedad y capacidad.

2.4 Asegurar que el almacenamiento de los alimentos tenga suficiente ventilación y luz; colocándolos en tarimas que permitan la circulación de aire.

3) Preparación de alimentos

3.1 Solicitud de dietas

3.1.1 La solicitud de dietas a personas con COVID-19 y personal que se encuentre en contacto directo con ellos se realizará al servicio de alimentación y dietas, por medios digitales o por vía telefónica, lo anterior con el fin de evitar el riesgo del contagio.

3.1.2 Se servirá la alimentación para personal y pacientes, de acuerdo a lo que cada dirección del hospital o su delegado autorice, además la jefatura del servicio de alimentación y dietas podrá autorizar el incremento de raciones necesarias, según el número de personas atendidas por día y a la disponibilidad de alimentos existentes.

Documento Derogado

3.2 Preparación de dietas y alimentación del personal

3.2.1 En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos.

3.2.2 Los manipuladores de alimentos deben tener higiene personal (uñas limpias y cortas, no utilizar maquillaje), portar uniforme completo que incluye: gabachón o delantal, zapatos antideslizantes, gorro o redecilla y su equipo de protección personal como mascarilla y guantes de látex.

3.2.3 El uso del teléfono celular está prohibido.

3.2.4 El personal que manipula alimentos debe portar carnet de manipulador vigente.

3.2.5 Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos de manera frecuente y aplicando la técnica descrita en el anexo 1, la cual estar dispuesta en todos los lugares de acceso al personal.

3.2.6 Utilizar diferentes tablas de cortar y cuchillos para manipular y preparar los diferentes alimentos, a fin de evitar una contaminación cruzada.

3.2.7 Para la elaboración de la alimentación, debe cumplirse con estándares de calidad e inocuidad en los procesos de preparación, que incluyan los siguientes aspectos:

a) Utilizar agua segura.

b) Productos lácteos: se deben utilizar productos lácteos pasteurizados. Para el caso del yogurt y leche, debe ser naturales (evitar leche saborizada); verificar su fecha de vencimiento, la cual debe ser mayor a una semana.

c) Carnes: se deben utilizar carnes de aves y res frescas, que cumplan requisitos sanitarios. No se permite el uso de carnes enlatadas.

d) Frutas y verduras: las preparaciones de verduras y frutas deben ser frescas y naturales de primera calidad. No se permite el uso de ningún producto enlatado. A demás se requiere que se sometan a procesos de limpieza y desinfección (como Puriagua).

e) Frijoles: se requiere el uso de frijoles naturales preparados recientemente. No se permitirá el uso de frijoles enlatados o embolsados.

f) Aceite: se debe utilizar aceite vegetal, evitando la reutilización del mismo.

g) Sazonadores y especies: se deben utilizar especies y hierbas naturales para sazonar las comidas. No se permitirá el uso de consomés, sazonadores, cubitos, ablandadores, extractos de sal de ajo y cebolla.

Documento Derogado

h) Refrescos o jugos de frutas naturales: para la preparación de los refrescos utilizar agua purificada o envasada, endulzar con poca azúcar y si se utilizara hielo, este debe ser preparado con agua purificada o envasada.

3.2.8 Las preparadoras de fórmulas enterales deben cumplir con el uso de uniforme limpio y completo gabachón o delantal, zapatos antideslizantes, gorro o redecilla y su equipo de protección personal como mascarilla y guantes de látex.

4) Distribución de dietas

4.1 Para colocar los alimentos en la bandeja térmica estos deben servirse con pinzas, cucharones u otros utensilios.

4.2 Previo a la entrega de los alimentos en los servicios o áreas, se debe rotular la bandeja térmica de alimentos con el nombre del paciente, número de cama o cuna del paciente y tipo de dieta.

4.3 Los carros térmicos u otros medios utilizados para distribuir las dietas, deben ser desinfectados después de cada entrega.

4.4 El personal encargado de la distribución, debe contar con el uniforme completo y su equipo de protección personal (mascarilla, guantes, gorro).

4.5 El servicio que atiende a los pacientes con COVID-19, debe contar con un área donde se entregue las dietas y una persona responsable de recibirlas.

4.6 Se deben utilizar utensilios y bandeja térmica descartable para la alimentación de los pacientes con COVID-19 y el personal autorizado.

5) Recolección de los sobrantes de alimentos y descartables

5.1 Todo alimento sobrante y material descartable, deben ser manejados como material bioinfeccioso.

5.2 La recolección de los alimentos sobrantes y material descartable (cubiertos, bandeja térmicas u otros), deben disponerse en bolsa roja y ser manejados como desechos bioinfecciosos.

5.2 Las bolsas para alimentación enteral deben ser descartadas como desecho bioinfeccioso; en ningún momento deberán reutilizarse.

B. Medidas de bioseguridad a cumplir en el servicio de alimentación

1) Previo al ingreso al servicio de alimentación, se debe tomar la temperatura a todo el personal.

Documento Derogado

2) Todo el personal del servicio de alimentación y dietas, debe conocer las rutas o áreas restringidas del hospital para la circulación de personal.

3) Todo personal que se encuentre en las diferentes áreas del servicio de alimentación deberá contar con equipo de protección personal (mascarilla, guantes y gorro).

4) Si algún miembro del personal del servicio de alimentación y dietas presenta algún síntoma asociado a COVID-19, debe prohibirsele inmediatamente la manipulación de alimentos e informar del caso al director, para solicitar la atención médica.

5) El servicio de alimentación debe coordinar y gestionar la dotación de equipo de protección personal (mascarilla, guantes y gorro o redecilla), para el personal que interactúa con los pacientes y personal de salud, esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de este equipo.

6) El personal del servicio debe evitar saludos que impliquen contacto físico, mantener el distanciamiento social y no compartir objetos de uso personal.

7) Aplicar los procesos de desinfección de áreas y equipo, garantizando el uso de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección (hipoclorito de sodio al 0.5%), haciendo énfasis en áreas de contacto común (barandas, mesas, sillas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).

8) El servicio de alimentación y dietas debe ser desinfectado diariamente.

V. Disposiciones finales

a) Sanciones por el incumplimiento

Es responsabilidad del personal del MINSAL, dar cumplimiento a los presentes Lineamientos técnicos, caso contrario se aplicarán las sanciones establecidas en la legislación administrativa respectiva.

b) Revisión y actualización

Los presentes Lineamientos técnicos serán revisados y actualizados cuando existan cambios o avances en los tratamientos y abordajes, o en la estructura orgánica o funcionamiento del MINSAL, o cuando se determine necesario por parte del Titular.

c) De lo no previsto

Todo lo que no esté previsto por los presentes Lineamientos técnicos, se resolverá a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando la razón de lo no previsto, técnica y jurídicamente.

Documento Derogado

VI. Vigencia

Los presentes Lineamientos técnicos entrarán en vigencia a partir de la fecha de la firma de los mismos, por parte del Titular de esta Cartera de Estado.

San Salvador, 27 días del mes de abril de dos mil veinte.

Dr. Francisco José Alabí Montoya
Ministro de Salud *ad honorem*

Documento Derogado

VII.Anexos

Documento Derogado

Anexo 1

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0

Mójese las manos con agua;

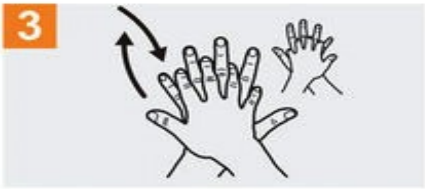
1

Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2

Frótese las palmas de las manos entre sí;

3

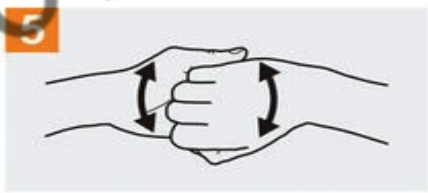


Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

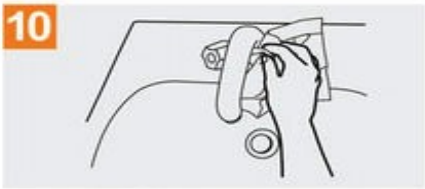
8

Enjuáguese las manos con agua;

9

Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11

Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente — UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | SAVE LIVES Clean Your Hands

Documento Derogado

VIII. Referencias bibliográficas

1. Academia Española de Nutrición y Dietética, Manejo de pacientes con COVID 19, marzo de 2020.
2. Annals of internal medicine, Coronavirus Disease 2019 (COVID-19): Protecting Hospitals from the Invisible FR Michael Klompas, MD, MPH, 2020.
3. Harrison Sandoval Castillo, Control de Infecciones en los Servicios de Preparación de Alimentos Hospitalarios, Clínica Ricardo Palma, Lima- Perú.
4. Instituto Guatemalteco del Seguro Social. Plan Institutional de preparación y respuesta ante COVID-19. 2020
5. Instituto Mexicano del Seguro Social. Guía de Práctica Clínica Servicios de Alimentación. Seguridad Alimentaria para el paciente hospitalizado, 2013.
6. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima de Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19. Bogotá, 19 marzo 2020.
7. Ministerio de Salud. Lineamientos Técnicos para la atención clínica de personas con enfermedad COVID-19. 2da. edición, El Salvador; 2020.
8. Ministerio de Salud. Lineamientos técnicos para la alimentación en centros de contención ante la emergencia por la enfermedad COVID-19. El Salvador;2020.
9. Ministerio de Saud. Norma Técnica de Alimentos; febrero 2013.
10. New England Journal of Medicine Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1 Neeltje van Doremalen, Ph.D. Et al, 2020.
11. OPS/OMS. Inocuidad de alimentos: Materiales científicos y técnicos, 2017, Disponible en: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_topics&view=rdmore&cid=7630&Itemid=40906&lang=es
12. Recomendaciones de Alimentación y Nutrición para la Población Española ante la Crisis Sanitaria del COVID-19, 2020.
13. Ernestina García Vda. de Recinos. Planificación del Funcionamiento del Servicio de Alimentación de Jutiapa. Guatemala.Tesis de Grado 2015.

Documento Derogado