

Procedimiento de almacenamiento de extras y adición de espesantes

Procedimiento	B2-7-PRC-006-V1
Servicio	Enfermería
Fecha de entrega	05 de Julio de 2018
Destinatario	Personal de enfermería de Hospital

Control de modificaciones		
Descripción	Nº de versión	Fecha de edición
Creación: Alicia Torrejón Guijarro	1	04/07/2018
Modificación:		

Revisado:	Paloma Pérez Serrano	Aprobado	Paloma Pérez-Serrano
Fecha:	05/07/2018	Fecha:	05/07/2018

Este documento es propiedad del Hospital Universitario Infanta Cristina.
Queda prohibida su copia o reproducción, tanto total como parcial, sin el consentimiento expreso del propietario.
ATENCIÓN: Toda copia NO CONTROLADA de este documento puede estar OBSOLETA

Índice del contenido

1	OBJETIVO.....	3
2	ALCANCE	3
3	DEFINICIONES.....	3
4	REALIZACIÓN.....	3
5	REGISTROS.....	4
6	DOCUMENTACIÓN ADICIONAL.....	4
7	ANEXOS.....	4
8	CONTROL DE CAMBIOS	4

Este documento es propiedad del Hospital Universitario Infanta Cristina.
Queda prohibida su copia o reproducción, tanto total como parcial, sin el consentimiento expreso del propietario.
ATENCIÓN: Toda copia NO CONTROLADA de este documento puede estar OBSOLETA

1 OBJETIVO

Unificar criterios de actuación ante la solicitud y almacenamiento de extras de comida y la adición de espesantes a los alimentos

2 ALCANCE

El ámbito de aplicación de este documento será todo el personal del Hospital Universitario Infanta Cristina

3 DEFINICIONES

No aplica

4 REALIZACIÓN

Una vez a la semana en cada unidad la supervisora solicitará a través del programa AURORA DIETAS los extras necesarios: galletas, leche, zumos, yogures...

Los extras disponibles fuera de nevera serán sólo zumos y galletas: no es necesario que estén en nevera, pero serán guardados en cerrado. Se situarán en un lugar fresco, seco y a ser posible sin luz directa en función de la unidad. Nunca estarán al alcance de los pacientes o acompañantes de manera directa.

Los extras que necesiten conservación en frío, se guardarán en nevera. NO dejar estos alimentos fuera de la nevera una vez abiertos.

Cuando se abra un brick de zumo o leche anotar con rotulador la fecha de apertura. No mantener abierto más de 48 horas. Será la TCAE la que velará por ello.

En la mayoría de las unidades existe una nevera única para el alimento de los pacientes, pero si no es así, estará separado, dejando la balda superior para los extras de los pacientes y las inferiores para comida de los profesionales.

El fiambre subirá emplatado desde cocina con un film de protección. En una etiqueta se anotará su fecha de corte y la fecha de consumo máximo permitido. En ningún caso permanecerá mas de 48h sin ser desechado.

Estas neveras están provistas de un termómetro de temperatura, y en el turno de noche será la TCAE la que compruebe que la nevera está en rango.

Una vez al mes, se coordinará con el servicio de limpieza para descongelar las neveras y hacer una limpieza en profundidad.

Los espesantes que se utilizan para añadir al alimento de los pacientes para hacer más espesa una sustancia líquida, no es un producto estéril. Serán solicitados a cocina a través del mismo circuito.

Este documento es propiedad del Hospital Universitario Infanta Cristina.

Queda prohibida su copia o reproducción, tanto total como parcial, sin el consentimiento expreso del propietario.

ATENCIÓN: Toda copia NO CONTROLADA de este documento puede estar OBSOLETA

Cuando se vaya a facilitar el alimento al paciente, la TCAE realizará higiene de manos y añadirá el espesante al líquido oportuno en la habitación, guardando siempre las medidas de asepsia y adaptándolo a las circunstancias particulares de cada paciente.

5 REGISTROS

No aplica

6 DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

No aplica

7 ANEXOS

8 CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS				
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA 1ª ED.	FECHA ÚLTIMA ED.	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
B2-7-PRT-006-V1	1	04/07/2018		Elaboración inicial del documento

Este documento es propiedad del Hospital Universitario Infanta Cristina.
Queda prohibida su copia o reproducción, tanto total como parcial, sin el consentimiento expreso del propietario.
ATENCIÓN: Toda copia NO CONTROLADA de este documento puede estar OBSOLETA