

Medidas Generales para el Manejo de la Alimentación en Pacientes con Sospecha o Confirmación de COVID19.

Frente a la Emergencia Sanitaria a nivel Nacional por la presencia del COVID-19, desde Salamanca se determina el siguiente protocolo de entrega de alimentación a estos pacientes con el fin de minimizar el número de personas expuestas, los riesgos tanto para el personal del Servicio de alimentación como para los procesos ejecutados durante la prestación del servicio a los pacientes del Hospital General de Medellín.

Considerando la estrategia definida en el HGM por la emergencia sanitaria, se establecen las siguientes zonas:

- ZONA VERDE (CALIENTE): Áreas comunes, ascensores y pisos de la torre sur donde se atenderán casos COVID-19: Sótano, Áreas de ingreso por el Patio de Maniobras, Urgencias Adultos, Cirugía, 4S, 6S, 8S, UCIS segundo piso A y B, y UCI pediátrica (compartido).
- ZONA VIOLETA (FRIA): Áreas comunes, ascensores y pisos de la torre Norte donde se atenderá a los demás pacientes, Urgencia Pediatría y Consulta externa.

Salamanca define los siguientes controles para la prestación del servicio:

RECIBO – ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

1. Salamanca continúa con la recepción de proveedores y sus materias primas en los horarios establecidos de 6 am a 4 pm.
2. Por disposición del HGM, la Calle 32, la carrera 46 A y la Diagonal que son de acceso al servicio de alimentación, estarán cerradas. Por tal motivo, Salamanca informará a todos sus proveedores las nuevas vías de acceso para evitar aglomeraciones en esta área.
3. Cada vez que se requiera realizar sanitización al patio de maniobras (área donde se reciben proveedores) debido a procesos contaminados por COVID 19, el HGM deberá informar al responsable del Almacén de Salamanca quien notificará al proveedor para su espera hasta terminar dicho proceso y evitar la contaminación.
4. Salamanca debe cumplir las disposiciones de Calidad establecidas para el recibo y almacenamiento de materias primas:

- No se permite el ingreso de proveedores a las áreas de almacenamiento (seco o cavas) ni a ninguna otra área del servicio de alimentación.
- No se permite el almacenamiento de materias primas en canastillas, cajas, bolsas u otros recipientes provenientes de proveedores. TODAS las materias primas se deben pasar a recipientes limpios y desinfectados del servicio de alimentación.
- Realizar aspersión a frutas y verduras antes de proceder a su almacenamiento
- Hacer aspersión a las áreas de almacenamiento seco y frío cada dos horas
- Mantener lavado de manos por parte de almacenistas y auxiliares de almacén cada dos horas
- Hacer limpieza y desinfección de las superficies pisos, puertas, equipo de cómputo, mesas de trabajo, entre otros.
- Utilizar los EPP definidos para este protocolo de contingencia: tapabocas de tela antifluidos durante la recepción de las materias primas

PRODUCCION – ENSAMBLE - DISTRIBUCION

1. EL personal de producción y distribución de Salamanca, cumplirá con todas las medidas establecidas desde SST y Calidad para minimizar los riesgos y la contaminación:
 - Aspersión del ambiente cada dos horas
 - Lavado de manos constante y cada dos horas.
 - Implementación de las Dosis de Choque para superficies, herramientas y utensilios
 - Uso de los EPP indicados para cada proceso durante la contingencia así:

Producción: Tapabocas de tela antifluidos para la elaboración de alimentos

Ensamble y distribución de pacientes:

- 2 tapabocas de tela antifluidos (uno para las actividades y tareas de ensamble en el servicio de alimentación y otro para el proceso de distribución de dietas en piso).
- Mascarilla de alta eficiencia N95 para el manejo de los pacientes Aislados por gota o aerosol que se viene manejando.

*Nota: *Este tapabocas cumple con la Guía de Lineamientos mínimos para la fabricación de tapabocas en el marco de la emergencia sanitaria por enfermedad COVID-19,*

- Una vez se tenga conocimiento de tener pacientes sospechosos o con COVID-19, todo auxiliar de distribución deberá:
 - a. Verificar que tiene la mascarilla de alta eficiencia en buen estado, almacenada en la bolsa definida y con su respectivo formato de uso
 - b. Verificar que la alimentación del paciente COVID-19 se encuentre en desechable y debidamente identificada antes de salir del servicio de alimentación
 - c. Evitar manipular directamente con la mano superficies durante el recorrido como botones de ascensores, puertas de ingreso a los pisos, lapiceros de personal asistencial, apoyarse en mesas o mesones de los puestos de enfermería.
 - d. Una vez entregada la alimentación en el puesto unificado deberá lavarse las manos al salir del lugar y antes de continuar con sus tareas.

- Adicional para todo el Grupo:
 - a. **TODOS LOS CARROS TERMOS (tanto de la torre sur como de la norte) SE SANITIZARAN CON UNA DOBLE CONCENTRACIÓN DE SOLUCION DESINFECTANTE.** Esta solución la debe preparar a las 6 am.
 - b. Antes de iniciar el ensamble del Desayuno se debe realizar aspersión de todos los carros con la Solución desinfectante de doble concentración.
 - c. Antes de ingresar al servicio de alimentación y continuar con sus tareas **DEBERA RETIRARSE EI SOBREDELANTAL DE PISO, GUARDARLO EN BOLSA PLASTICA Y LAVARSE LAS MANOS.**

- 2. Para realizar la producción y el ensamble de las dietas, se continuará imprimiendo las listas de cada piso en los horarios definidos.
- 3. Las Auxiliares de distribución de Salamanca continuarán con el cumplimiento del Protocolo para la distribución de la alimentación en piso, uso de los EPP establecidos ya enunciados anteriormente y manejo del paciente aislado.
- 4. Es responsabilidad del HGM continuar con la información detallada en las listas de solicitud de dietas sobre los pacientes que requieren vajilla en desechable y los pacientes que son aislados.
- 5. Toda la alimentación de los pacientes sospechosos o confirmados de COVID- 19 se distribuirán en utensilios desechables
- 6. Para evitar desplazamientos en la zona caliente y minimizar el riesgo de exposición de nuestro personal, la ruta para la entrega de la alimentación será a través de la de la torre Norte – Zona Fría haciendo el trasbordo por el tercer piso

- hacia el piso correspondiente. Esta entrega se debe realizar en un punto externo a las habitaciones y zonas calientes definido por el HGM.
7. La alimentación se entregará a la auxiliar de enfermería o a la persona que el Hospital designe. Las auxiliares de distribución de Salamanca **no ingresan** a las áreas de aislamiento de los pacientes.
 8. Cada servicio principal se entregará con la entrecomida siguiente, en una bolsa debidamente marcada con los datos del paciente y tipo de dieta (ficho). Esta entrega se hará con las listas de solicitud de dietas.
 9. El manejo y disposición de los residuos generados será responsabilidad del HGM
 10. El HGM asume el costo de los desechables.
 11. Los horarios para la distribución de la alimentación continúan siendo los mismos para los pacientes de la Torre Norte (Zona Fría)
 12. Para los pacientes de la Zona Caliente (Torre Sur), los horarios para la distribución serán los mismos para los servicios principales (Desayuno, Almuerzo y comida)
 13. Los productos de limpieza y desinfección que se utilizan en los procesos son:

- *Lavado general de superficies: Desengrasante Plus (Jabón líquido)
- * Desinfección de Frutas y verduras: Acido peracetic 150 ppm
- * Desinfección de bolsas de leche, pulpas de fruta, enlatados, salsas: Oxi-Des Ultra a 200 ppm
- * Desinfección de Superficies de trabajo, utensilios, ambiente: Oxi-Des Ultra a 200 ppm
- * Las Aspersiones para las frutas y verduras al recibirlas y para las aspersiones del ambiente cada dos horas: Oxi-Des Ultra a 200 ppm
- * Las dosis de choque para ambiente y superficies con: Oxi-Des Ultra a 400 ppm
- * Lavado y desinfección de manos: Jabón líquido para manos HAND QUAT y Alcohol gel.

Con estas medidas, Salamanca se acoge a lo definido por el ministerio de Salud el pasado 30 de enero del año 2020 donde generó el Manual Bioseguridad para Prestadores de Servicios de Salud que brinden atención en salud ante la eventual introducción del nuevo coronavirus (nCoV-2019) a Colombia. En este se contempla que se debe limitar el número de trabajadores de la salud, familiares y visitantes que están en contacto con un caso sospechoso o confirmado.

Fecha de elaboración: 15 de abril de 2020

Elaborado por:
Personal Salamanca

Revisado por:
Irelene Blandón Naranjo; Técnico Área de la Salud (SST)
Ligia María Zapata Lotero; Enfermera Especialista en Epidemiología

Hospital General de Medellín

E.S.E