CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PROYECTO 7770 CONVENIO 7455 DE 2021

PROTOCOLO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PREVENCION ANTE PANDEMIA COVID 19

En el Hogar Nazareth de Chinauta, se realiza la implementación del presente protocolo con el fin de disminuir el riesgo de un eventual contagio por COVID-19. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada. Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo. Sin embargo, dando cumplimiento a los protocolos de manejo del Ministerio de salud se exponen las estrategias que se establecen desde el área de nutrición y dietética para generar un proceso de Buenas Prácticas de Manufactura adecuado con la implementación de elementos de protección personal y ajuste de algunos procedimientos.

1. En el servicio de alimentación se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje del 100% de las personas mayores con hipoclorito de sodio al 5.25%, tal y como se especifica en el protocolo del Ministerio de salud, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas.

2. Los operarios del servicio de alimentos realizan el lavado de manos cada 3 horas o en cada cambio de actividad.

3. Se realiza supervisión constante a la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal.

4. Se garantiza la protección permanente de los alimentos durante el proceso de la servida, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc.

5. Se garantiza la ventilación permanente de las áreas de preparación, servida y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
6. Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas, pomos de puertas, mostradores, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los usuarios, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.

7. El personal deberá garantizar el lavado de manos de las personas mayores antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

8. En el comedor se realiza el proceso de desinfección por aspersión 8 veces en el día, para garantizar un ambiente en condiciones optimas para el consumo de alimentos

9. Dando cumplimiento con el Protocolo enviado por la SDIS se establecen dos turnos de alimentación garantizando un espacio de 2 metros entra cada persona mayor

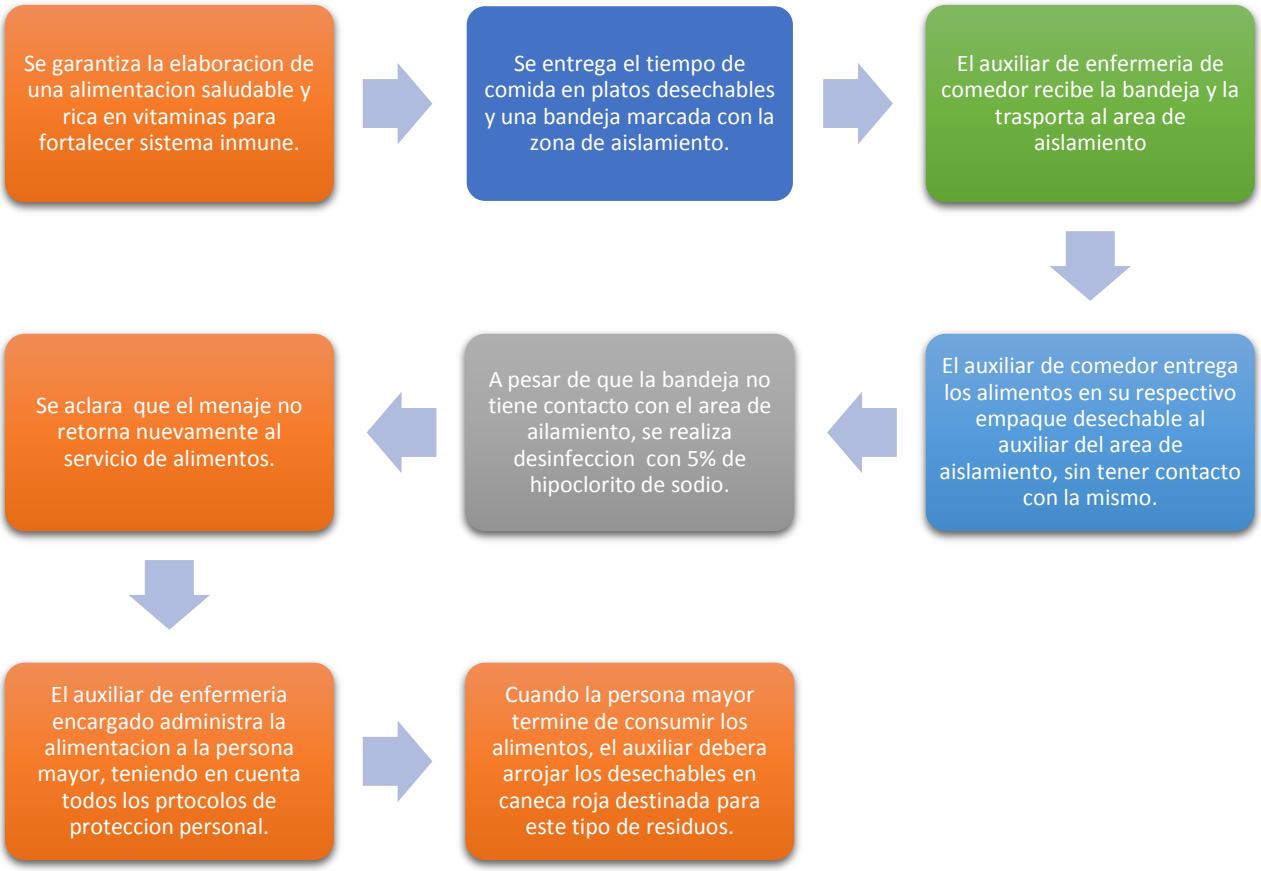
10. Se realiza una planificación adecuada del plan de compra de alimentos para garantizar el abastecimiento de los alimentos requeridos según minuta y dietas para las personas mayores evitando las visitas frecuentes a supermercados, así mismo implementar todas las medidas necesarias de prevención del COVID-19 y reducir al máximo la frecuencia de entradas y salidas de los proveedores a la Unidad Operativa.

11. Se toman medidas de higiene y desinfección de alimentos ingresados por los proveedores. No se permite el contacto de personal asistencial con el proveedor.

12. El menaje utilizado para los usuarios que se encuentran en zona de aislamiento preventivo es desechable, el cual se elimina posterior al consumo de los alimentos, en bolsa roja, y se trata como residuos biosanitarios.
13. El personal del servicio de alimentos cumple con el protocolo de entradas y salidas

14. Se ofrece a las personas mayores una alimentación saludable que incluya alimentos naturales y frescos como carnes, pescados, queso, leche, frutas y verduras, frutos secos, entre otros en preparaciones variadas y suficientes

Flujo grama del proceso que realiza el área de nutrición para la zona de aislamiento.



Elaborado por: José Felipe Jaramillo – Nutricionista