Toledo, 12 Mayo 2016

DESARROLLO, IMPLEMENTACIÓN Y EVOLUCIÓN DE LOS RECURSOS DE NORMALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Soledad Salcedo Crespo
Veterinaria Bromatóloga
T.S. Nutrición y Control de alimentos
U.G.C. Endocrinología, Nutrición y Dietética

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD
COMPLEJO HOSPITALARIO DE JAÉN

Alimentación Hospitalaria

Es la encargada de elaborar y/o suministrar una alimentación total o parcial al paciente, con objeto de:

- **RECUPERACIÓN ESTADO DE SALUD**
- **BIENESTAR FÍSICO Y PSÍQUICO**
- **IMAGEN E INFLUENCIA EN ÁREA SANITARIA** ***(alimentación y nutrición adecuada y equilibrada)***

- **Con garantía de calidad y seguridad** → ***importancia sanitaria***
- **A un costo razonable** → ***importancia económica***
- **Hacer agradable su estancia y contribuir a la imagen del hospital** → ***importancia social***

Introducción

En Andalucía existen 45 hospitales públicos, con 14.606 camas, en los que se sirven 11.700 pensiones completas/día.

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

TABLA 4.01. CENTROS SANITARIOS DEL SISTEMA SANITARIO PÚBLICO DE ANDALUCÍA POR PROVINCIA. AÑO 2011

	Almería	Cádiz	Córdoba	Granada	Huelva	Jaén	Málaga	Sevilla	Andalucía
Atención primaria	**233**	**129**	**141**	**328**	**124**	**197**	**180**	**185**	**1.517**
Centros de salud	41	53	39	50	29	42	64	87	**405**
Consultorios locales	95	51	72	163	66	87	75	88	**697**
Consultorios auxiliares	97	25	30	115	29	68	41	10	**415**
Atención especializada	**5**	**14**	**8**	**11**	**4**	**12**	**10**	**20**	**84**
Centros de especialidades	1	9	2	5	1	5	3	10	**36**
Hospitales[a] del SAS	2	5	3	4	3	3	5	5	**30**
H.A.R.E.[b]	1	-	2	2	-	3	1	4	**13**
Otros Hospitales[c]	1	-	1	-	-	1	1	1	**5**

[a] Los complejos hospitalarios formados por varios hospitales se contabilizan como un sólo centro.
[b] Hospitales de Alta Resolución gestionados por Empresas Públicas
[c] Hospitales gestionados por Empresas Públicas y otras formas de gestión
Datos a 31 de diciembre
FUENTES: Servicio Andaluz de Salud y Sistema de Información de Centros, Establecimientos y Servicios Sanitarios de Andalucía (SICESS)

El Grupo de Estudios de Normalización en Alimentación Hospitalaria (GENAH) de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), comenzó su andadura en 2010 trabajando sobre Certificación de Proveedores, Especificaciones de Productos alimenticios y Fichas Técnicas de Platos.

Objetivos

- Elaborar una norma de certificación de proveedores, desarrollar un documento normalizado de especificaciones técnicas y sanitarias de productos alimenticios y desarrollar un catalogo de fichas técnicas de platos en alimentación hospitalaria.

- Elaborar estrategias de comunicación y difusión los documentos realizados.

- Revisar y actualizar las herramientas propuestas para la mejora de la gestión de la inocuidad de los alimentos.

Metodología (I)

***13 reuniones del grupo GENAH** (2010-2016):*

- **Aportación y estudio de documentación de distintos hospitales públicos de Andalucía referentes al sistema de autocontrol (APPCC) .**
- **Revisión de la legislación correspondiente y recomendaciones**
- **Elaboración del borrador de la norma Hospifood®, aprobación de la versión 0.0, y revisiones 1.0, 1.1 y 1.2.**
- **Curso de formación de auditores, para este estándar, acreditado por la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía.**
- **Pilotaje del estándar, mediante la realización de auditorias de certificación de proveedores de alimentos.**

Metodología (II)

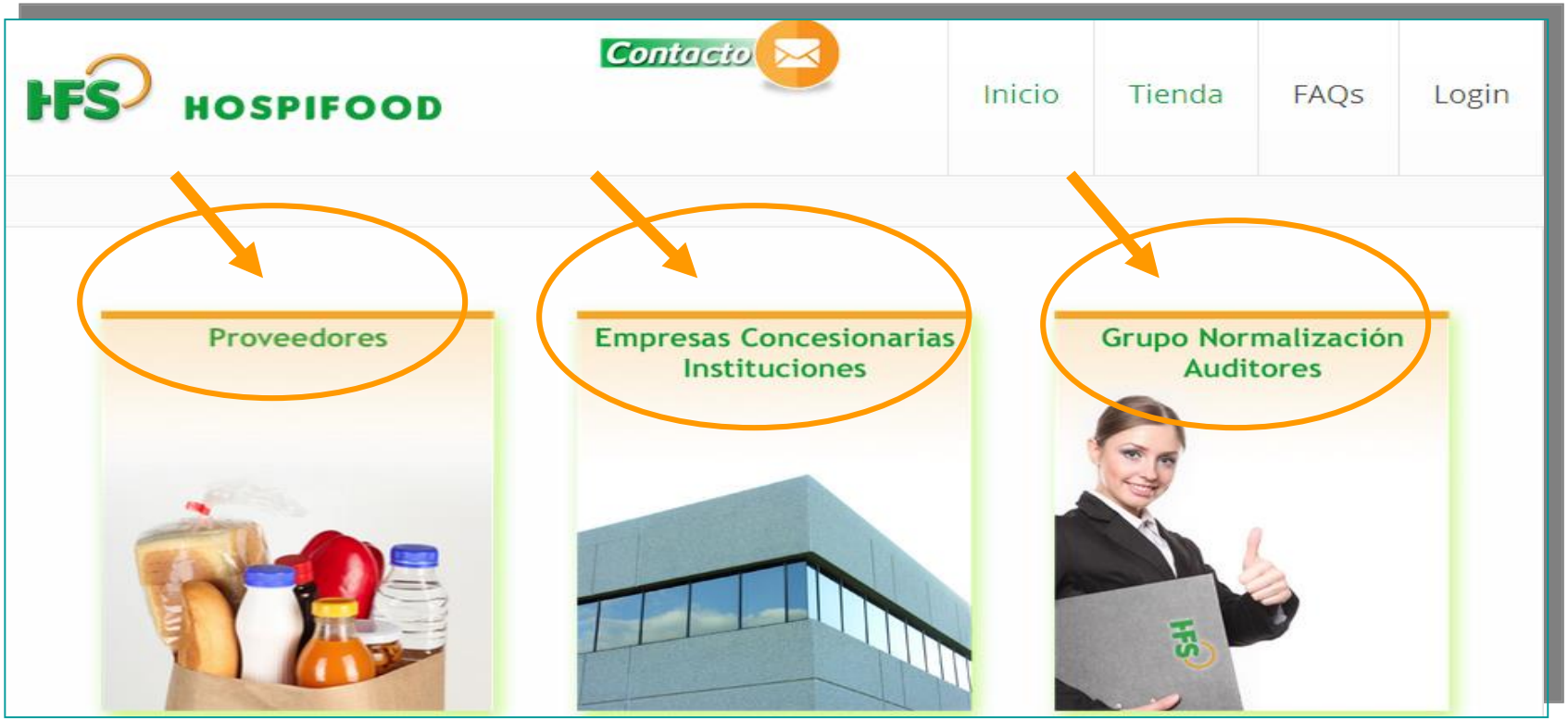
- Elaboración de un catálogo de fichas de platos con valoración nutricional incluida.
- Desarrollo de un documento normalizado de especificaciones técnicas y sanitarias de productos alimenticios necesarios para la elaboración de menús establecidos en los códigos de dietas de los hospitales andaluces.
- Creación de página web de la norma HOSPIFOOD®
- Presentación del trabajo en diferentes congresos relacionados con la alimentación hospitalaria

Resultados

- **Publicación de un libro con inclusión de los contenidos de la norma Hospifood®, y de las bases de datos de especificaciones técnicas y sanitarias de productos alimenticios y de fichas técnicas normalizadas de platos** *(2014)*
  Se han entregado más de 3.000 ejemplares del libro en los diferentes congresos en los que se ha presentado, y se han realizado más de 10.000 descargas en las webs de Campofrio, SANCYD, SENPE, ISSUU y Hospifood®
- **Página web de la norma HOSPIFOOD®.** *Existen registradas 11 empresas que han obtenido la certificación Hospifood®*
- **Actualización de especificaciones técnicas y sanitarias de productos alimenticios** *(marzo -2016).*
- **Utilización de la documentación y bases de datos referidas en diversos procedimientos administrativos de compras de las Plataformas Logísticas Sanitarias en diversas provincias andaluzas.**

hospifood.com

HFS HOSPIFOOD STANDARD



12 - mayo - 2016:

11 empresas certificadas con Hospifood®

Difusión

Presentación del trabajo en diferentes congresos y foros relacionados con la alimentación hospitalaria:

- ***SANCYD***
- ***SENPE***
- ***SEGG***
- ***HOSTELERÍA HOSPITALARIA***
- ***FORO INNOVACIÓN SSGG HOSPITALARIOS***
- ***SADECA***
- ***FESNAD***
- ***ESPEN***
- ***webs...***

Reconocimientos

ANTA *(Asociación para el Desarrollo Tecnológico en la Hostelería)*

“IV edición premios INNOVANTA”

Premio a SANCYD, por el "Manual de Normalización en Alimentación Hospitalaria y otros establecimientos de Restauración Social",

Conclusiones

- **Beneficio y mejora en la gestión del sistema de autocontrol para la inocuidad de los alimentos en alimentación institucional mediante:**

  - ✓ ***un documento normalizado de <u>Especificaciones Técnicas y Sanitarias de productos alimenticios</u> para elaboración de menús establecidos en los códigos dietéticos***
  - ✓ ***un catálogo de <u>Fichas Técnicas de platos</u> para alimentación hospitalaria, unificando criterios de ingredientes, cualitativa y cuantitativamente, e incluyendo valoración nutricional.***
  - ✓ ***una <u>norma Hospifood®</u> consensuada y admitida por el grupo de responsables para la certificación de proveedores de alimentos***

- **Difusión de la norma Hospifood®, que está empezando a ser reconocida por los operadores económicos**

¿El Futuro?

Consejo de Europa. Comité de Ministros. Resolución ResAP (2003) 3 sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales

- La alimentación como tratamiento
- Satisfacción del paciente
- Elección de menú
- Selección de alimentos y tamaño de las raciones
- Horario flexible y continuo
- Alimentos adicionales
- Mejora del entorno
- Coste/Satisfacción
- Comunicación
- Formación
- Estandarización
- Seguridad Alimentaria

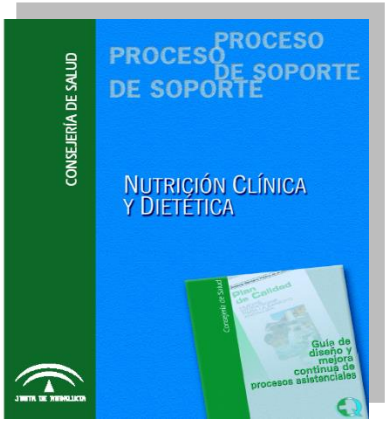
PROCESO DE SOPORTE DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA

Consejería de Salud, 2006

Entre otros:

- **Planificación, elaboración, distribución y control de dietas en los centros hospitalarios**
- **Sistema de autocontrol de calidad alimentaria**
- **Pliego de prescripciones técnicas de alimentos, productos de limpieza y desinfección, útiles …**

➢ **Implementación …**



Estandarización de Procesos

- **Estandarización →** *describir* ***→ "protocolo"***
- **Capacidad: Validación →** ***válido?***

  Verificación → ***verdad?***
- **Control:** *cuando dudamos que es válido o verdad, o control periódico para comprobar ("on going")*
- **Todo documentado y guardado**

En resumen :

Normalizar *el* ***proceso industrial de Alimentación hospitalaria*** *y el* ***proceso operativo de gestión de dietas*** *con una orientación corporativa y con criterios de equidad en los hospitales del SAS.*

En proyecto...

- **Mejora de página web:** RRSS y parte privada …
- **Aumento número empresas certificadas …**
- **Nuevo referencial Hospifood para cocinas centrales *(+ Food Defense) …***
- **Proyecto Jornadas bianuales abiertas …**
- **Entorno SAS, plataformas logísticas sanitarias, ...**

Muchas gracias

Soledad Salcedo Crespo

soledad.salcedo.sspa@juntadeandalucia.es

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD
COMPLEJO HOSPITALARIO DE JAÉN