

La Cocina del Hospital

Un Hospital Interzonal de alta complejidad de la provincia de Buenos Aires de la envergadura del "Dr. José Penna", debe contar con una cocina, obviamente, de gran complejidad. Brindar desayuno, almuerzo, merienda y cena a cientos de pacientes internados en gran parte de las 360 camas del establecimiento, más profesionales, técnicos y auxiliares en diferentes turnos de guardia no es cosa fácil. La licenciada en Nutrición Karina Echevoyen, en ésta primera nota, nos brinda algunos parámetros que se deben tener en cuenta para una alimentación segura.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: En la higiene y en el personal está la clave

"Una empresa que aspire a competir en el mercado actual, deberá tener como objetivo básico la búsqueda y aplicación de un sistema de aseguramiento en la calidad de sus productos. Disponer de ese sistema no implica únicamente la obtención de un certificado de registro de calidad, sino que forma parte de una filosofía de trabajo que se basa en que la calidad sea un elemento presente en todas sus actividades, y que sea un modo de trabajo y una herramienta necesaria para mantenerse competitiva.

Dicho de otro modo la excelencia empresarial se centra en la búsqueda de calidad."

¿En qué se basa la gestión de calidad de una empresa alimentaria?

Está basada en primer lugar, en las buenas prácticas de manufactura (BPM), que son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad, como el sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control (HCCCP) y las normas de la serie ISO 9000, como modelos para el aseguramiento de la calidad.

¿Qué se entiende por buenas prácticas de manufactura?

Las BPM son procedimientos que controlan las condiciones operacionales dentro del establecimiento tendiendo a facilitar la producción de alimentos inocuos.

Estas normas incluyen procedimientos relativos a: manejo de las instalaciones, recepción y almacenamiento, mantenimiento de los equipos, entrenamiento e higiene del personal, limpieza y desinfección, hasta la distribución y servicio.

Según la O.M.S. las cinco claves para que un alimento sea seguro son:

- **Mantener la limpieza.**
- **Separar alimentos crudos y cocidos.**
- **Cocinar completamente.**
- **Mantener los alimentos en temperaturas seguras.**
- **Utilizar agua y materias primas seguras.**

¿Cómo se implementan en la práctica diaria en el hospital?

La aplicación de estas prácticas recorre una serie de incumbencias técnicas, como es el registro mediante planillas en todas las etapas, cronogramas de limpieza, la capacitación del personal, entrenamiento que es responsabilidad de la empresa, y el control de un laboratorio externo que monitorea mediante la toma de muestras de alimentos, cómo va el proceso. Producir alimentos inocuos, que no pongan en peligro la salud de los consumidores, y que le brinden los nutrientes y calorías necesarios para el tratamiento y la recuperación en el caso específico de este establecimiento lo vamos a lograr fundamentalmente en el marco de un equipo de trabajo donde el personal asuma cual es su responsabilidad de acuerdo a su tarea, lo cual implica una permanente capacitación y supervisión.