



## MEJORA DE LA SEGURIDAD Y DE LA CALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA.

A. Caracuel<sup>1</sup>, G. Olveira<sup>1</sup>, R. Roque<sup>2</sup>, M. Gonzalo<sup>1</sup>, y M.J. Tapia<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición, <sup>2</sup>Servicio Administrativo- Confortabilidad. Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía

En el año 2002, se realizaron encuestas de satisfacción sobre la comida hospitalaria donde se obtuvo como resultado que la característica peor valorada fue la temperatura. Detectándose una doble área de mejora para los profesionales del Servicio de Hostelería: la Seguridad Alimentaria y la Calidad Percibida en los alimentos servidos a los pacientes.

### Objetivos:

- Corregir y prevenir las desviaciones respecto a los requisitos del sistema de gestión de calidad del Servicio de Hostelería contribuyendo al mantenimiento de la Seguridad Alimentaria y aumentando la satisfacción de los pacientes con la temperatura de los alimentos consumidos.

### Material y Método:

**Fase 1 (2006-2010):** Evaluación un sistema que permitiera mejorar la temperatura de los platos elaborados en Cadena Caliente una vez efectuado el emplatado, y posterior evaluación de la satisfacción percibida por los usuarios, así como una cuantificación de la ingesta.

**Fase 2 (2009-2013):** Mejora en la temperatura de servicio y características organolépticas del pan, en almuerzo y cena, aprovechando la tecnología existente de la fase 1, y en desayunos y meriendas, mediante la instalación de hornos para terminar horneado justo antes del servicio.

**Fase 3 (2012-2013):** Mejora en la temperatura de servicio, en el aspecto y en la seguridad alimentaria de los platos de almuerzos y cenas, mediante la introducción de una termoselladora automática y vajilla de un solo uso, apta para uso alimentario.



### Resultados:

- Aumento de 10-12 grados temperatura media de los platos, dependiendo del tipo de alimento.
- La calificación de la temperatura percibida por los pacientes fue significativamente mejor en los pacientes con carros de retermalización.
- Los pacientes con el nuevo sistema comieron "todo" en un porcentaje, significativamente superior, que los pacientes con el sistema convencional.
- La satisfacción de los pacientes con las características organolépticas de la comida aumentó tanto por el pan recién horneado como por la presentación de los platos en envases de un solo uso y termosellados.

### Conclusiones:

- Se confirma la importancia de la temperatura de los alimentos y se pone de manifiesto que su mejora, a través del sistema de carros de retermalización, es una medida útil para incrementar la cantidad ingerida y la satisfacción, de los pacientes ingresados, con la dieta hospitalaria.
- Se consigue corregir y prevenir desviaciones de nuestro sistema de gestión de calidad, se cumple con la legislación comunitaria en los límites de temperatura de servicio de los alimentos, y asegura la inocuidad de los alimentos que se ponen a disposición de los pacientes.