

 <p>E.S.E HOSPITAL De La Vega</p>	PROTOCOLO CONTROL DE CALIDAD DE FORMULAS	Vigencia: 2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
1. OBJETIVO	2
2. PROCESO / PROCEDIMIENTO RELACIONADO	2
3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES	2

1. OBJETIVO

Realizar control microbiológico de las formulas procesadas en el lactario como mecanismo de control de calidad de las mismas con la finalidad de propender por la seguridad y bienestar del paciente

2. PROCESO / PROCEDIMIENTO RELACIONADO

Procedimiento manejo de lactario

3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

3.1 RECURSOS MATERIALES:

- Bolsas plásticas de cierre hermético
- Cuarto de conservación funcionando correctamente.
- Canastilla plástica para almacenamiento de muestras
- Formato de registro en cantidad suficiente.

3.2. RESPONSABLES

Responsable operativo: auxiliares de nutrición asignadas al lactario

Supervisión: nutricionista asignada al lactario

Se realiza periódicamente a las formulas lácteas preparadas en el servicio para asegurar que cumplen con los requerimientos para consumo.

3.3. INDICACIONES:

- *A las diferentes fórmulas lácteas preparadas.*

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	PROTOCOLO CONTROL DE CALIDAD DE FORMULAS	Vigencia: 2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

3.4 RIESGOS PREVISTOS:

- No contar con los insumos requeridos para contra muestras
- No contar con el contrato externo para realizar análisis microbiológico de alimentos

3.5 ACTIVIDADES:

Toma de contra muestras de alimentos preparados:

- Tomar Diariamente las muestras de los diferentes tipos de formulas preparadas.
- Pesar 100 ml de cada una de las formulas preparadas formula de iniciación, prematuros, continuación, sin lactosa, soya, especiales.
- Registrar en el formato la fecha de recolección de la muestra, el tipo de formula, la cantidad, el turno en que se preparo.
- Guardar en la canastilla plástica las muestras recolectadas y guardarlas en el refrigerador.
- Revisar por tres días seguidos las muestras tomadas verificando sus características físicas como color, apariencia, olor. Anotar en el formato si se presentan cambios o no.
- Desechar las muestras tomadas después de tres días de haber hecho la observación física.

Toma de muestras de preparaciones por laboratorio de microbiología contratación externa:

- Acordar con el laboratorio externo la toma de las muestras de preparaciones, fecha y hora de la visita, semanalmente se hará el análisis de cada una de las formulas preparadas en los 4 turnos mañana, tarde, noches.
- Reportar los resultados de las muestras analizadas a nutrición, para ser registradas en el libro de control, en caso que den negativas se archivarán los resultados, si se presenta alguna muestra con algún tipo de inconformidad se analizará con el laboratorio las posibles causas para hacer plan de mejoramiento.
- Programar con el laboratorio contratado para el análisis microbiológico, capacitaciones con el personal operativo para tratar temas de seguridad alimentaria, de manipulación de materias primas y alimentos

3.6 PRECAUCIONES:

- Verificar estado de las bolsas de recolección de muestras
- Verificar datos correctos registrados en el formato
- Verificar que la cantidad de la muestra sea adecuada
- Verificar temperaturas adecuadas de refrigeración.
- Verificar diariamente estado físico de las muestras recolectadas

3.7 MANEJO DE MATERIALES:

- Tener cuidado de preservar la integridad de muestras tomadas.

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p>PROTOCOLO CONTROL DE CALIDAD DE FORMULAS</p> <p>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA – PUESTO DE SALUD DE NOCAIMA</p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

3.8 RESULTADOS ESPERADOS:

Análisis microbiológico de preparaciones negativos indicando que los alimentos ofrecidos a los usuarios son adecuados y los procedimientos esta realizados correctamente.

Elaborado por	Revisado Por :	Aprobado Por :
WILLINTONG GOMEZ PRIETO	MOLCHIZU ARANGO GIRALDO	HERNANDO DURAN CASTRO
Cargo: SGSST	Cargo: CALIDAD	Cargo: GERENTE
Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018	Fecha: Abril 2018