

	PROTOCOLO MANEJO DE EQUIPOS DE LACTARIO EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA	Vigencia:2018	
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

TABLA DE CONTENIDO

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

1. OBJETIVO

Brindar al personal de lactario las indicaciones de manejo de los equipos del área de lactario con el fin de darle un adecuado uso

2. PROCESO / PROCEDIMIENTO RELACIONADO

Procedimiento manejo de lactario

3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

3.1. RECURSOS MATERIALES:

- Jabón detergente liquido o en polvo
- Agua
- Esponja que no suelte residuos o fibras
- Paño que no suelte fibras o residuos
- Solución desinfectante
- Tabla de preparación de solución desinfectante

3.2. RESPONSABLES

Responsable operativo: Auxiliares de Enfermería asignadas al lactario

Supervisión: Nutricionista asignada al lactario

Es importante que el personal operativo del área de lactario conozca el funcionamiento de los equipos para tener buen uso de los mismos.

3.3. INDICACIONES:

Se debe aplicar en:

- Los equipos que se utilicen en la preparación de fórmulas lácteas (licuadora)
- Los equipos que se utilicen en la esterilización de material (autoclave)
- Los equipos que se utilicen en la conservación de las formulas (refrigerador)

	PROTOCOLO MANEJO DE EQUIPOS DE LACTARIO EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA	Vigencia:2018	
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

- Los equipos que se utilicen en el calentamiento de las formulas (estufa)

3.4. RIESGOS PREVISTOS:

- No hacer un correcto manejo de los equipos
- Causar daños sino se manejan adecuadamente los equipos

3.5. ACTIVIDADES

3.5.1 Actividades generales comunes a todos los equipos:

- Verificar que los equipos se encuentren conectados y funcionando adecuadamente.
- Verificar la limpieza de los equipos cada vez que se haga uso de los mismos.

3.5.2. Actividades por equipo

REFRIGERADOR

- Verificar temperatura de funcionamiento de 3 a 5 grados centígrados
- Verificar que se esté registrando correctamente la temperatura del equipo
- Verificar que las puertas se encuentren correctamente cerradas
- Verificar que esté funcionando adecuadamente el equipo y que no presente ruidos extraños o que la temperatura este subiendo, de ser así avisar rápidamente a la nutricionista encargada del lactario o a la coordinadora del área de nutrición para que se haga el requerimiento de revisión a mantenimiento.

AUTOCLAVE

- Colocar cada elemento que se va a esterilizar dentro del autoclave verificando que se encuentre escurrido y no tenga residuos de agua en su interior, los elementos a esterilizar se deben ingresar por la puerta que da al área de lavado y desinfección.
- Subir y cerrar la puerta de la autoclave
- Mover la clavija que cierra pasándola de abierto a cerrado
- Dejar el tiempo estipulado de 20 a 25 minutos a 1.2 libras de presión
- Esperar que la aguja baje a cero para indicar la presión de la cámara
- Mover la clavija de cerrado a abierto por la puerta que da al área de preparación o área estéril
- Desde el área de lavado oprimir el botón rojo apagar
- Esperar 20 minutos aproximadamente para abrir la puerta
- Sacar los elementos que fueron esterilizados por la puerta del área limpia o de preparación para realizar el envasado e las formulas lácteas.
- Verificar el estado de los indicadores biológicos y físicos utilizados como control de correcto funcionamiento del equipo
- En caso que los indicadores indiquen algún funcionamiento no correcto del equipo avisar inmediatamente a la nutricionista encargada del lactario o a la coordinación de nutrición para hacer el requerimiento de revisión al área de mantenimiento

	PROTOCOLO MANEJO DE EQUIPOS DE LACTARIO EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA	Vigencia:2018	
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 3	

ESTUFA

- Verificar que la estufa se encuentre conectada a la toma corriente
- Verificar la correcta colocación de los platos debajo de las resistencias y de las mismas resistencias
- Verificar que los botones se encuentren bien colocados y ajustados.
- Prender la estufa girando los botones a la posición que se desee según la temperatura que se quiera obtener bajo, medio o alto.

LICUADORA

- Verificar que la licuadora se encuentre conectada
- Verificar que el vaso de la licuadora se encuentre adecuadamente armado y ajustado en la base y que tenga el empaque y cuchilla correctamente colocados
- Una vez tenga la formula en polvo y el agua poner a funcionar y dejar batir de 3 a 5 minutos para que se homogenice bien la mezcla.
- Apagar la licuadora y dejar reposar 2 minutos para evitar daños en las aspas antes de quitar el vaso del motor.
- Una vez desocupado el vaso dejarlo para el lavado y desinfección como se indica en el protocolo de aseo y desinfección de equipos.

3.6. PRECAUCIONES:

- Revisar el estado de funcionamiento de los equipos a utilizar en las diferentes actividades a realizar
- Revisar el estado de aseo y limpieza de los equipos a utilizar
- Verificar al terminar el proceso que los equipos se encuentren apagados.

3.7. MANEJO DE MATERIALES:

- Realizar revisión de los equipos antes y después de su uso
- Mantener los equipos en correcto estado de limpieza y aseo.

3.8. RESULTADOS ESPERADOS:

Control de infecciones en el área.
Correcta ejecución e las actividades a realizar.

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