

CONTROL Y GESTIÓN DE LOS REGISTROS DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL EN EL HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO CARLOS HAYA

ÁNGEL CARACUEL GARCÍA¹

INTRODUCCIÓN.

El Hospital Regional Universitario Carlos Haya está compuesto por tres pabellones: General, Materno-Infantil y Civil, y tiene una capacidad de 1.225 camas. El Servicio de Alimentación cuenta con la colaboración de un Proveedor Único en el aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas, y la elaboración, emplatado y servicio de habitaciones lo realiza personal estatutario propio mediante un sistema tradicional en «Línea Caliente», contando con una Cocina Central en un edificio independiente y una Zona de Emplatado y Distribución de las diferentes dietas en cada uno de los 3 Pabellones. Existen 228 puestos de trabajo propios del Hospital que producen la comida según un Código de Dietas, diseñado por la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética, que está compuesto por 22 dietas que se repiten cada 11 días.

Las razones que han llevado al Servicio de Alimentación de un Hospital Público a implantar un Sistema Integrado de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos son múltiples y en el caso concreto del Hospital Regional Universitario Carlos Haya han sido:

- Obligación reflejada en la legislación alimentaria (Reglamento 852/2004 y RD 3484/00) de la implantación de un Sistema de Autocontrol constituido por Planes Generales de Higiene (Pre-requisitos) y Análisis de Peligros y

¹ Veterinario Bromatólogo. Hospital Regional Universitario Carlos Haya. Málaga. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental. E-mail: angelm.caracuel.sspa@juntadeandalucia.es

Puntos de Control Crítico (APPCC). En nuestro caso esta exigencia era fundamental para poder abrir las nuevas instalaciones ya que necesitaba la inscripción en el Registro General de Industrias Alimentarias al tratarse de una Cocina Central.

- Insatisfacción de los pacientes con respecto a la calidad de la comida, reflejada en las encuestas realizadas por el propio Hospital y por el Servicio Andaluz de Salud (SAS).
- Profesionales con poca motivación y falta de reconocimiento de su trabajo en la dimensión social.
- La Norma UNE-EN ISO 9001:2000 por sí sola no garantiza la salida al mercado de un alimento seguro ya que no tiene alcance para los aspectos de Seguridad Alimentaria.
- Los procesos hospitalarios están sujetos a un plan de mejora continua que incluye la calidad de la dieta hospitalaria como objetivo. El Consejo Europeo aprobó en el año 2003 una serie de medidas a llevar a cabo sobre alimentación y atención nutricional en los hospitales, que incluyen que la comida se almacene, prepare y transporte de modo que se garantice la higiene, seguridad, sabor, gastronomía y contenido nutricional de los alimentos.

OBJETIVOS.

La implantación del Sistema de Autocontrol conlleva la mejora de éste, influyendo positivamente en el personal responsable de la implantación el que se facilite el registro de las operaciones y controles realizados en la empresa.

En el Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol editado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía se recoge que este Sistema debe facilitar de forma organizada el registro de las operaciones y controles realizados en la empresa, y que los registros quedarán archivados por un periodo de dos años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior.

Además exige el establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema en el que han de comprobarse que el Sistema funciona eficazmente. Para ello el Codex Alimentarius (1998) señala que se utilicen procedimientos de verificación y validación que podrán utilizar métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis de los registros.

Los objetivos específicos que se persiguen son:

- Facilitar el trabajo del personal responsable de la cumplimentación, control y custodia de los Registros del Sistema de Autocontrol, eliminando el papel y pasándolos a soporte informático, recuperando el espacio dedicado a su almacenamiento y mejorando su custodia.
- Posibilitar el acceso a los registros del Sistema de Autocontrol en tiempo real al personal responsable de la toma de decisiones o de la implantación de medidas correctoras, ya que el Servicio de Alimentación del HRU Carlos Haya esta formado por cuatro centros separados, alguno de ellos por más de 4 kilómetros.
- Facilitar el tratamiento estadístico y el análisis de los registros que se encuentran archivados y cumplir de esa forma con lo que recomiendan el Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol y el Codex Alimentarius.

METODOLOGÍA.

Una vez tomada la decisión, por el equipo APPCC, de la necesidad de implantar un sistema informático para la gestión de los registros del Sistema de Autocontrol se procedió de la siguiente forma:

- Reunión del Equipo APPCC del Sistema de Autocontrol para definir qué registros serían los más apropiados para ser guardados en formato electrónico y el orden de ejecución.
- Reuniones con la empresa adjudicataria del proyecto para comunicarles nuestras exigencias y requisitos, y definirles los registros y sus conexiones.
- Pilotaje del módulo de Bromatología, primero en la Cocina Central (Gobernantas/es y Jefe de Cocina) y posteriormente en las cuatro Zonas de Distribución para detectar errores y posibles mejoras.
- Corrección de errores e introducción de mejoras de acuerdo con la retroalimentación recibida del pilotaje.

RESULTADOS.

Se ha obtenido la aplicación de Bromatología, módulo integrado dentro del aplicativo de Cocina, que está desarrollada con lenguaje de última generación y es capaz de funcionar instalada en un equipo en local, en arquitectura cliente-servidor o con cliente de Terminal Server. Además su propiedad de multimotor le permite poder instalarse y conectarse a varios sistemas gestores de bases de datos como Sybase, Informix, Oracle.

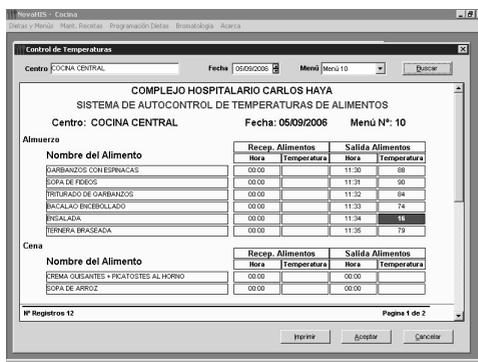
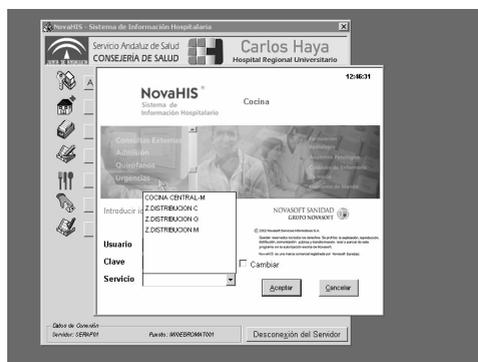
Esta aplicación está diseñada para introducir registros de información del Sistema de Autocontrol realizados tanto en la Cocina Central como en las Zonas de Distribución.

Se han creado diferentes niveles de acceso para la introducción de datos y para la lectura y gestión de los mismos. Estos niveles están en relación con el grado de responsabilidad dentro del equipo APPCC del Sistema de Autocontrol.

Los procesos que actualmente se pueden realizar en la aplicación son: Control de Cloro, Desinfección de Frutas y Verduras, Gestión de Incidencias, Recepción de Materias Primas y Productos, Control del Aceite de Fritura, Control de Emplatado (donde se introducen las horas de salida y entrada de los carros, las de inicio y fin de emplatado, así como el registro de las temperaturas de los alimentos en la elaboración, salida de la Cocina Central, llegada a cada Zona de Distribución y salida a Planta), Análisis de Agua, Alimentos y Superficies, y Control del Plan de Limpieza y Desinfección Interno y Externo. Durante 2007 se han efectuado 17.807 registros, distribuidos por los diferentes tipos de control y centros, según se recoge en la Tabla I.

TIPO DE CONTROL	CENTRO				
	Cocina Central	H. General	H. Materno	H. Civil	Total
Control de Cloro	213	354	270	326	1.163
Desinfección de Frutas y Verduras	2.073	0	127	348	2.548
Incidencias	93	2	13	20	128
Recepción de Materias Primas	1.450	1.435	1.427	1.443	5.755
Control del Aceite de Fritura	416	0	0	0	416
Control de Emplatado	1.432	1.368	1.375	1.347	5.522
Análisis de Agua, Alimentos y Superficies	225	75	75	75	450
Control del Plan de Limpieza y Desinfección	730	365	365	365	1.825

Toda la información registrada en la base de datos de esta aplicación puede ser explotada a niveles estadísticos por herramientas específicas para ello como Microstrategy.



CONCLUSIONES.

1ª Se ha conseguido recuperar un gran espacio dedicado al almacenamiento de los registros y se ha mejorado el acceso a los datos registrados y la custodia de los mismos por parte de las Gobernantas/es, del Jefe de Cocina, del Bromatólogo y del resto de los componentes del equipo APPCC del Sistema de Autocontrol.

2ª El hecho de que al introducir un parámetro que se encuentre fuera de los límites previamente establecidos cambie el color de la fuente, mejora la efectividad a la hora de instaurar medidas correctoras.

3ª Se facilita el análisis de los datos y el tratamiento estadístico de los mismos.

BIBLIOGRAFÍA.

- Ameyugo, U. et al. Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol. Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud, Junta de Andalucía (2007).
- Caracuel A. La restauración hospitalaria en Andalucía: situación actual. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 15, nº 1: 211-225 (2.002).
- Comisión del Códex Alimentarius (1998). Códex Alimentarius. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Suplemento al Volumen 1B. Ed. Programa conjunto FAO/OMS. Roma (Italia).
- González Molero, I.; Oliveira Fuster, G. y Liébana, MI. Influencia de la temperatura en la ingesta de pacientes hospitalizados. Nutrición Hospitalaria (aceptada publicación).
- Norma UNE-EN ISO 9000, de diciembre de 2000: Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.

- Norma UNE-EN ISO 9001, de diciembre de 2000: Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
- Norma UNE-EN ISO 15161, de 15 de noviembre de 2001: Directrices de aplicación de la ISO 9001:2000 para la industria de alimentos y bebidas.
- Norma UNE-EN ISO 22000, noviembre 2005: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.
- Reglamento (CE) n° 852/2004, de 29 de abril 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOCE L 139. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. 2004. Bruselas.
- Reglamento 1441/2007/CE que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Resolución Res AP (2003) 3. Sobre alimentación y atención nutricional en hospitales (Aprobado por el Comité de Ministros el 12 de noviembre de 2003 durante la reunión número 860 de los representantes de los ministros).
- Sopeña Ibarra, P. (2004). Nuevos retos de la alimentación en Europa. Anales de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, Vol. 17: 199-206.