

Cocina Hospital Hugo Mendoza: modelo de higiene y calidad

Santo Domingo Norte.- La **calidad** y la **higiene** son dos elementos que **distinguen** al [Hospital Pediátrico Dr. Hugo Mendoza](#), lo que se refleja en todas las áreas del centro de salud, **de manera especial** en su **cocina**, **certificada** por el [Instituto Dominicano de la Calidad \(INDOCAL\)](#) por cumplir con todos los requisitos establecidos en la **Norma NORDOM 646** sobre manejo de alimentos procesados y cocidos para colectividades.

✖ “A nosotros nos da mucha tranquilidad poder contar con una cocina hospitalaria que reúne todas las condiciones para ofrecer los alimentos a los niños que están ingresados en el hospital y a sus madres”, expresa la directora del Hugo Mendoza, doctora Dhamelisse Then Vanderhorst.

La doctora Then enfatizó que los **alimentos** que necesitan los pacientes, de acuerdo con su condición de salud, son **preparados de** la mejor manera posible, garantizando que no pierdan peso durante su internamiento. “**Son adecuadamente cocidos y tienen una calidad incuestionable**”, agregó.

Estructura e higienización de la cocina

La **cocina del Hugo Mendoza** dispone de áreas separadas para el **correcto almacenamiento**, **higienización** de los **productos**, **cocción** de los **alimentos**, **desinfección** de las **vajillas** y demás utensilios usados en el proceso.

Asimismo, **cuenta con un protocolo para recibir los alimentos** dependiendo de su clasificación, en el caso de los **víveres y vegetales** se realiza un **prelavado** y los no **perecederos**, **enfundados o enlatados**, son **desinfectados con dióxido de cloro** antes de ser llevados al almacén y colocados de acuerdo con su temperatura de conserva. ✖

El hospital dispone de un sistema de potabilización de agua para la preparación de los alimentos, que evita la manipulación de botellones.

Las buenas prácticas dentro de la cocina **incluyen la higienización diaria por personal del hospital y semanal, una compañía contratada, realiza una limpieza especial profunda.**

Los colaboradores son dotados de los equipos de protección necesarios para desenvolverse, luego de llevar los alimentos a los pacientes o trasladarse a otras áreas **deben cambiarse gorros, guantes y mascarillas.**

Igualmente, se toma en cuenta la salud del personal que trabaja en la cocina, se implementa un **programa de verificación de vacunas y controles médicos**, dos veces al año se les realizan análisis a los colaboradores de esta área.

El subdirector de Servicios Generales, Operación y Bioseguridad Hospitalaria, Bernardo Florencio, explica que se ha diseñado una ruta para mantener el control de la higiene, “nos manejamos con movimientos de horarios, con lo que garantizamos que la comida y la lencería limpia trasladadas a las habitaciones nunca se encuentren con los desechos y ropas sucias”.

Agrega, que los **ascensores son desinfectados previos a ser utilizados** para transportar la comida y la lencería limpia.

Elaboración de los alimentos

El jefe de Cocina, Andrés Soto, explica que previo al proceso de **cocción de los alimentos,** el **personal de Nutrición** diariamente **envía una lista** de todos los **hospitalizados y de aquellos** que, por su condición, **requieren una alimentación especial.**

El departamento de Hospitalización también realiza un

recorrido para corroborar cuántas personas hay hospitalizadas, cruza su lista con Nutrición y se la envían al chef para preparar desayuno, comida, merienda y cena en base a la dieta establecida. “Preparamos todo bajo los más estrictos controles de seguridad y limpieza”, resalta Soto.

Proceso para la certificación

En julio de 2017 el Instituto Dominicano de la Calidad certificó por primera vez este centro de salud y en la actualidad el Hugo Mendoza se encuentra en un proceso de recertificación.

✖ El encargado de Calidad y Monitoreo del hospital pediátrico, **Erick García**, explica que **para la certificación, el INDOCAL tiene una serie de requisitos** que el centro debe cumplir previo a la auditoría de visita e inspección que realizan, “entre estas, **facilitar la lista de proveedores, análisis de la materia prima, del agua y del personal** que labora en la cocina hospitalaria, contar con un **protocolo de fumigación** y tener vigentes los **permisos sanitarios emitidos por el Ministerio de Salud Pública**”.

Agrega que el Departamento de Calidad realiza una auditoría mensual y de manera extraordinaria, cuando recibe quejas o sugerencias de los usuarios, para la inspección y evaluación de la cocina en base al cumplimiento de la norma NORDOM 646, con el objetivo de mantener la calidad dentro de los estándares establecidos.

El hospital cuenta con buzones de quejas y sugerencias, además realiza encuestas semanales donde los usuarios pueden externar sus observaciones o no conformidad respecto a la comida o cualquier otro proceso, para aplicar las mejoras necesarias.

El departamento de Calidad imparte capacitaciones frecuentes sobre manipulación e higiene de los alimentos dirigidas al personal de cocina y bioseguridad, de acuerdo con el plan de

capacitación de Recursos Humanos.

Usuarios valoran atención y calidad de la comida

Familiares de niños ingresados expresan satisfacción con la higiene, calidad de la comida y el servicio que reciben en el centro de salud.

“El Hospital Hugo Mendoza tiene un excelente servicio, la comida es muy buena, al igual que la higiene. Me siento muy satisfecha con la atención recibida, muchísimas gracias a todas las personas que trabajan aquí”, indicó Anabel D’Oleo.

De su lado, Celeste Encarnación, manifestó “yo llegué antes de ayer aquí con este niño, me siento muy bien porque me han dado muy buena atención y alimentación. Estoy muy agradecida, ayer anduvo un doctor conmigo haciendo todo lo necesario para hacerle la cirugía, ya lo operaron y salió muy bien”.

El hospital Hugo Mendoza está comprometido con mantener los estándares de calidad de la cocina establecidos por la NORDOM y otros estándares propios de la institución, conscientes de que una adecuada alimentación es esencial para la correcta evolución de los pacientes.

Fuente:

[Cocina hospital Hugo Mendoza: modelo de higiene y calidad](#)