

Explican importancia de higiene en la manipulación de los alimentos

Santo Domingo Norte.- La especialista en cocina, Berenice Bobadilla, destacó la importancia del buen manejo de los alimentos en los centros de salud, para así evitar la transmisión de enfermedades a través de la alimentación.

Bobadilla explicó además que muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

Durante un taller al personal de cocina del hospital, la especialista en cocina facilitadora del Instituto de Formación Técnica Profesional (INFOTEP), dijo que las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Aseguro que cumpliendo con los protocolos correspondientes ayudar a prevenir las enfermedades y dan una sensación de seguridad a los pacientes.

CERTIFICACION INDOCAL

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) certificó al Hospital Pediátrico Doctor Hugo Mendoza por cumplir con los requisitos establecidos en las NORMAS 646 sobre manejo de alimentos procesados y cocinados utilizados en los servicios de comida para la colectividad en ese centro de salud.

Se trata del primer centro de salud de esa categoría que es certificado por cumplir con todas las exigencias y requisitos relativos a la manipulación de alimentos, el área de alimentación cuenta con un personal calificado que realiza

sus labores con equipos modernos que permiten brindar el servicio con los estándares de calidad requeridos.

Gerencia de Relaciones Públicas y Comunicaciones HPHM.-