

VISTO el expediente N° 52870-S-07 del registro del Ministerio de Salud, por el cual se tramita la aprobación de las Normas de Habilitación del Servicio de Alimentación y Dietoterapia y;

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario su implementación en la Provincia a los fines de regular y promover seguridad y eficiencia en el Servicio a prestar,

Que el Ministerio de Salud de la Provincia de Rio Negro desarrolla el Programa de Garantía de Calidad de los Servicios de Salud, en el cual se agrupa un conjunto de acciones destinadas a asegurar la calidad de las prestaciones de los Servicios de Salud, mediante el dictado de Normas de Habilitación, Organización y funcionamiento de los Servicios;

Que se considera de importancia adherir al Instrumento Nacional por ser una herramienta práctica y de fácil utilización, al contener los items mínimos indispensables que debiera reunir el Servicio a habilitar;

Que no obstante ello, el equipo citado precedentemente incluyó items que consideró esenciales de acuerdo a experiencias y relevamientos realizados en la Provincia, adaptándolos y adecuándolos a necesidades actuales;

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado intervención en los asuntos de competencia;

Que a los fines de poner en funcionamiento la presente normativa resulta imprescindible sancionar la norma legal respectiva;

Que el presente se encuadra en los Artículos 11° Inciso 2 y 16° de la Ley 2570;

Que la suscripta está facultada para dictar la presente conforme a la Ley de Ministerios N° 4002, Decretos N° 713 y 715/07;

Por ello:

LA PRESIDENTE DEL CONSEJO PROVINCIAL DE SALUD PUBLICA AD
REFERENDUM DEL CONSEJO PROVINCIAL DE SALUD PUBLICA

R E S U E L V E

Artículo 1°.- Aprobar las Normas de Habilitación del Servicio de Alimentación y

----- Dietoterapia que figuran como Anexo I de la presente y el instrumento para su aplicación que figura como Anexo II.

Artículo 2º.- Incorporar las Normas que se aprueban en el artículo precedente al ----- Programa Provincial de Garantía de Calidad de los Servicios de Salud.

Artículo 3º.- Dar por notificada de la Ley N° 2055/85 que garantiza el pleno goce y -----ejercicio de los derechos constitucionales de las personas discapacitadas en el ámbito de la Provincia.

Artículo 4º.- Difundir a través del Programa Provincial de Garantía de Calidad de ----- los Servicios de Salud la presente Norma, a fin de asegurar el máximo conocimiento y aplicación de la misma.

Artículo 5º.- Registrar, comunicar, publicar, hecho archivar.-

RESOLUCION N° **1997** "MS"
Fdo. Cra. Adriana Gutierrez. Ministra de Salud

ANEXO I A LA RESOLUCION N° 1997 /07 "MS"

NORMAS DE HABILITACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION, DIETOTERAPIA Y ESTACION DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES

El servicio puede ser:

- Propio
- Contratado con elaboración fuera de la planta física del establecimiento
- Contratado con elaboración dentro de la planta física del establecimiento

Es un área destinada al abastecimiento y procesamiento de los alimentos.

Las actividades que se desarrollan son: recepción de alimentos preparados, control, elaboración y conservación de raciones, preparación de colaciones, refrigerios, disposición de elementos usados, lavado y almacenamiento de vajilla en el servicio.

PLANTA FISICA

Distribución y relación entre las áreas: este servicio debe contar con los siguientes sectores y en el orden que aquí se menciona:

A- Ingreso de alimentos

1- Area de recepción y limpieza de los alimentos. Deberá estar ubicado en el ingreso al sector, preferentemente con relación directa al exterior. El personal deberá garantizar el correcto manejo y clasificación de los mismos, como así también la no cercanía a los residuos.

2- Area de almacenamiento: 2-a- Conservación no refrigerada: deben estar en sectores con correcta circulación de aire, donde se controle la humedad y evite la condensación y absorción de agua.

3-b- Conservación refrigerada: se tendrá en cuenta heladera o cámaras según complejidad del establecimiento

3- Area de preparaciones previas

4- Area de cocciones

5- Area de distribución de alimentos preparados y carros térmico

B – Utensillos y productos de limpieza

1- Area de lavado y almacenamiento de utensillos

2- Area de almacenamiento de artículos de limpieza: bajo ningún motivo deben almacenarse junto a los alimentos.

C- Area para el profesional en nutrición y dietoterapia: preferentemente oficina con visualización directa a los sectores de preparaciones y a toda el área; según complejidad del establecimiento.

D- Area para preparaciones de fórmulas y preparaciones líquidas especiales.

E- Comedor para el personal autorizado, según complejidad del establecimiento.

F- Sanitarios y vestuarios para el personal del área: deberá estar ubicado en relación directa al sector.

G- Depósito independiente para la basura: preferentemente en relación directa al exterior.

Consideraciones generales

El sector edilicio referente a Alimentación y Dietoterapia deberá estar relacionado y comunicado directamente al establecimiento asistencial correspondiente.

La superficie métrica para el funcionamiento de todo el sector será proporcional al establecimiento en cuestión, con espacio suficiente y adecuado a las tareas a realizar, prevaleciendo las relaciones directas entre las funciones y áreas mencionadas.

Deberá tener fácil acceso desde el exterior y desde las áreas de distribución. Su ubicación debe ser alejada de cualquier tipo de contaminación física química o biológica.

Debe contar con: mesadas de superficies lisas y continuas, preferentemente acero inoxidable, con piletas varias para lavado según usos y funciones, bajo mesada y alacenas, artefacto de cocina tipo industrial y campana de extracción acorde a la exigencia del servicio.

Pisos y revestimientos: deberán ser resistentes al desgaste, lisos, antideslizantes, lavables e impermeables y continuos, ídem para los zócalos preferentemente redondeados tipos zócalos sanitarios.

Los pisos deben tener desagües en número suficiente que permitan la evacuación rápida de aguas y evitar charcos y acumulaciones

Paredes y cielorrasos: serán de material ignífugo, superficies lisas, lavables e impermeables, sin molduras.

Puertas: preferentemente con sentido de apertura de salida o escape, luz suficiente para el transporte de carros y demás elementos, refuerzos y protecciones para impactos.

Ventanas: medidas necesarias para brindar iluminación natural y adecuada ventilación. Estarán dotadas de mallas para impedir la entrada de insectos y preferentemente con algún sistema de parasoles.

Instalaciones: debe disponerse de agua potable fría y caliente a presión y temperatura adecuada para este servicio, como así también de gas natural.

Deberá garantizarse el suministro constante de electricidad al servicio sobre todo en el sector de refrigeración.

Debe disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado.

El servicio debe contar con todos los accesorios correspondiente. Soporte para bolsas de residuos, toalleros, carros, etc.

Debe contar con sistema de prevención de incendios, luces de emergencia, señalización adecuada ya sea por carteleras, pintura en el piso, etc.

Organización del área

Deberá contar con normas de procedimientos

Registros y archivos actualizados

Estadísticas del área

Las historias clínicas deberán contar con la correspondiente hoja de alimentación

Se deberá realizar progresión del plan de alimentación.

Seguimiento nutricional del paciente

Plan de alimentación de alta

Recursos Humanos

Nutricionista, matriculado en la Provincia de Río Negro

Ayudante de cocina

Cocinero

Personal Administrativo

Servicios Generales.

Para el caso de servicios contratados con elaboración fuera de la planta física del establecimiento, la empresa debe contar con Nutricionista matriculado en la Prov. de Río Negro

INSTRUMENTO DE HABILITACION CATEGORIZANTE		
ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA DE ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES		
GRILLA DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO	SI	NO
Servicio propio		
Servicio contratado con elaboración fuera de la planta física del establecimiento		
Servicio contratado con elaboración dentro de la planta física del establecimiento		
Si es contratado posee contrato vigente		
Exhibe contrato vigente		
Planta Física		
Area de recepción y limpieza de alimentos		
Area de almacenamiento de alimentos no refrigerados		
Area de almacenamiento de alimentos refrigerados.		
Area de preparaciones previas		
Area de cocción y distribución de alimentos		
Area de lavado y almacenamiento de utensilios		
Area de almacenamiento de artículos de limpieza		
Area para el profesional en Nutrición y administración		
Area para preparaciones de fórmulas		
Comedor para personal autorizado		
Sanitarios y vestuarios para el personal del área		
Depósito independiente para la basura		
Condiciones generales de la Planta Física:		
Sector edilicio comunicado directamente al centro hospitalario		
Fácil acceso desde el exterior y las áreas de distribución		
Espacio suficiente y adecuado para las tareas a realizar		
Mesadas y superficies lisas y continuas, con piletas varias para el lavado		
Bajo mesadas y alacenas		
Cocina acorde a las exigencias del servicio		
Posee campana extractora de gases y vapores		
Posee carro térmico para transporte de raciones		
Posee heladera o cámara según complejidad		
Pisos y revestimientos lisos, antideslizables, lavables, continuos e impermeables		
Zócalos redondeados tipo sanitarios		
Desagues suficientes en pisos para evacuación rápida de las aguas.		
Puertas y ventanas permiten adecuada iluminación y ventilación natural, con refuerzos protecciones y amplitud para transporte de accesorios y artefactos.		
Paredes y cielorrasos de material ignífugo, lisos, sin molduras, lavables.		

Instalaciones		
Agua, gas y electricidad de suministro continuo y constante, acorde a la producción		
Posee sistema de prevención de incendios.		
Luces de emergencia y señalización adecuada, por carteleras, pinturas en el piso, etc.		
Organización del área		
Normas de procedimiento		
Organiza y mantiene actualizados los registros y archivo		
Posee estadísticas del área		
La hoja de alimentación esta presente en la historio clínica		

Se realiza:		
Progresión del plan de alimentación		
Seguimiento nutricional del paciente		
Plan de alimentación de alta		
Recursos Humanos		
Nutricionista matriculado en la Provincia		
Cocinera/o		
Ayudante de cocina		
Personal administrativo		
Servicios generales		