

GESTIÓN DE CRISIS.
EMERGENCIAS Y ALERTAS
ALIMENTARIAS

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



GESTIÓN DE CRISIS. EMERGENCIAS Y ALERTAS ALIMENTARIAS

ÍNDICE

PG04.- “GESTIÓN DE CRISIS. EMERGENCIAS Y ALERTAS ALIMENTARIAS”	3
PG04.1 OBJETO	3
PG04.2 ALCANCE	3
PG04.3 DEFINICIONES	3
PG04.4 PROCEDIMIENTO – ALERTAS ALIMENTARIAS	4
PG04.4.1 GESTIÓN DE EMERGENCIAS	4
PG04.4.2 GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS	4
PG04.4.3 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE ESTE PROCEDIMIENTO	5
PG04.5 HISTÓRICO DE EDICIONES	6
PG04.6 ANEXOS	6



GESTIÓN DE CRISIS. EMERGENCIAS Y ALERTAS ALIMENTARIAS

PG04.1 OBJETO

El objeto de este procedimiento es establecer los criterios, responsabilidades y sistemática por parte del Servicio de Hostelería del Hospital Punta de Europa, para la gestión de potenciales situaciones de emergencias y “alertas alimentarias”, que pudieran afectar a la inocuidad de los alimentos suministrados.

PG04.2 ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación por tanto a todos los alimentos que son recibidos, manipulados y distribuidos por el Servicio de Hostelería, e implica a otros Servicios ajenos como son el de Medicina Preventiva y la propia Asistencia Sanitaria de Planta responsable de la entrega de bandejas.

PG04.3 DEFINICIONES

- **INCIDENTES:** aquellas situaciones que pueden darse de forma inesperada dentro del ámbito del Servicio de Hostelería y pueden provocar que los alimentos no sean aptos (inocuos) para su consumo. Incluye tanto:
 - **Las Emergencias:** cortes accidentales de suministros (luz, agua, etc.) o accidentes (incendio, inundación, etc), que requieren una gestión inmediata para garantizar la inocuidad hasta que se reanudan las condiciones normales del Servicio.
 - **Las Alertas alimentarias:** incidentes inesperados que pueden contribuir a la inocuidad de los alimentos y que por tanto requieren una gestión inmediata (gestión de producto no conforme según Anexo PG02). Si se confirma la alerta se debiera poner en marcha un sistema de retirada y recuperación de producto, que garantice al máximo que los productos con sospecha de inocuidad no son dispuestos para el consumo.
- **TOXIINFECCIÓN:** se designa con este término al tipo de “alerta” más común producida en los Centros Hospitalarios, una gastroenteritis aguda provocada por la contaminación bacteriana de los alimentos o las bebidas, en sus dos formas:
 - **Forma infecciosa,** en que la bacteria se multiplican en el alimento contaminado y elaboran sus toxinas al pasar al intestino.
 - **Forma tóxica,** en que las toxinas son elaboradas en el alimento antes de ser ingerido y la bacteria no se multiplican en el organismo.

Ambas formas tienen el mismo cuadro clínico, es decir, vómitos violentos y diarrea, acompañados de postración grave e incluso profunda. Estos síntomas aparecen a los 6-12 horas de ingerir el alimento contaminado (más precozmente el tipo tóxico y más tardíamente el tipo infeccioso).

PG04.4 PROCEDIMIENTO – ALERTAS ALIMENTARIAS

PG04.4.1 GESTIÓN DE EMERGENCIAS

El Equipo APPCC dispone de una sistemática definida para las potenciales situaciones de emergencia que pudieran darse en el Servicio de Hostelería por corte o fallo de suministros habituales, accidentes o sabotaje, siendo registrada dicha situación conforme a lo establecido en el Anexo PG02 (gestión de no conformidades y acciones correctivas).

En el “**Plan de emergencias**” se describe la sistemática a seguir en cada caso para las principales emergencias que potencialmente pudieran ocurrir dentro del ámbito del Servicio, este plan es difundido entre todo el personal y en cualquier caso es sometido a revisión con carácter anual por parte del Equipo APPCC, para considerar si el mismo se adapta a las necesidades del Servicio o pudiera venir a considerarse otras emergencias no incluidas inicialmente.

PG04.4.2 GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS

- **La detección de indicios/sospecha de una toxiinfección** a nivel interno (Personal de Cocina o integrantes del Equipo APPCC) o externo (por parte del personal sanitario de planta o dietética), deben ser **comunicadas inmediatamente al responsable de cocina del turno**. Hasta confirmar la alerta (pruebas analíticas, etc.) en lo posible se paralizaría el lote/ producto afectado con sospecha de no inocuidad y por tanto identificado como “**no conforme**” según define el PG02.
- De la forma más inmediata posible el **Equipo APPCC** evalúa la situación y procede a:
 - Enviar a analizar las muestras testigo de los menús (siempre se dispone de muestras durante una semana) que pudieran estar afectados por el brote y en caso de ser necesario, chequeará a los manipuladores de alimentos.
 - Contactar con Medicina preventiva para coordinar la gestión.
- En caso de confirmarse la alerta alimentaria:
 - Desde cocina, haciendo uso de los registros que permiten la trazabilidad interna, se identificarán y retirarán los alimentos y materias primas que pudieran suponer un foco potencial de infección / intoxicación (dejando evidencia de todo ello en el registro de alerta alimentaria). Haciendo uso de la aplicación informática Dietools se localizan los pacientes que pueden haber sido afectado (histórico de pacientes) para avisar a la Unidad Dietética.

- Medicina Preventiva, en caso de que los usuarios afectados no sean personal del propio Hospital será la encargada por medio de la Red Alerta de rellenar el informe TIA. En el caso de que los usuarios afectados fueran trabajadores del AGSCG el Departamento de Medicina del Trabajo sería el encargado de realizar dicho informe. En ambos supuestos a través de la Red Alerta se recibe el informe en el Servicio de Protección de la Salud que inicia el proceso estipulado al respecto (Inspecciones, Informe de Protección Alimentaria, etc).
- Una vez gestionada la alerta, el Equipo APPCC realiza un **informe de gestión de alertas** que incluye la causa y origen de la alerta, dicho informe se pasará a la Dirección del Hospital.
- Como consecuencia de estas actuaciones, el Equipo APPCC, si lo estima necesario, adoptará las acciones correctivas más adecuadas para evitar que se vuelva a repetir en un futuro, según las disposiciones del PG03.
- Para la interlocución con las partes interesadas (excluyendo a los medios de comunicación), el **Responsable del Servicio** será el responsable de dar una información adecuada, veraz y preservando la imagen del Servicio. En el caso de las relaciones con los medios de comunicación será, sin excepción, la Subdirección de Servicios Generales quien designe al portavoz.

PG04.4.3 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE ESTE PROCEDIMIENTO

Si bien dicho procedimiento debe poder aplicarse en cualquier momento, para garantizar su eficacia, al menos con frecuencia anual **el Equipo APPCC lo verifica a partir de la realización de simulacros** de gestión de alertas alimentaria, considerando que la gestión de emergencias se incluye en los planes de emergencias del Hospital (prevención de emergencias e incendios) con los correspondientes simulacros.

Para el simulacro de gestión de alertas, se selecciona al azar un menú servido el día anterior a planta y se envía a Medicina Preventiva/Medicina del Trabajo, un aviso falso sobre la necesidad de retirar productos y confirmar estado de pacientes, por sospecha sobre su inocuidad, por lo que solicitará información sobre los pacientes que hayan ingerido dicho menú u otros que incluyeran dicha materia prima. El Equipo APPCC localizará la muestra testigo del menú y de otros menús para su posible reenvío a laboratorio, al que contactará dando aviso falso, así como al resto de interlocutores. Por otra parte recopilará todos los registros derivados de la elaboración de tales menús, preparación y conservación de la materia prima detectada como sospechosa, recepción de la misma y documentación asociada al proveedor.

Como consecuencia de la realización de estos simulacros, el Equipo APPCC registrará (Informe simulacro) en el correspondiente las conclusiones obtenidas en relación a:



- Disponibilidad y actualización de teléfono de contacto (Medicina Preventiva, Inspector de Sanidad, laboratorios, servicios de emergencia, etc.) en papel.
- Conocimiento por parte del personal de las pautas generales a seguir en caso de alerta o emergencia, mediante la entrevista al azar de personal que estén trabajando en cocina un momento determinado, en relación sobre los criterios de actuación en caso de darse dicha situación.
- Eficacia en tiempo y forma de la comunicación realizada y de la validez de la información aportada (registros de trazabilidad interna).
- Posibles deficiencias detectadas según lo anterior en cuanto a formación, información, comunicación y/o trazabilidad, valorando en su caso la gestión de acuerdo a lo establecido en el PG02.

PG04.5 HISTÓRICO DE EDICIONES

Nº Edición	Fecha	Resumen de Cambios / Capítulos afectados
0	06/2018	Edición Inicial.
1	06/2019	Medicina Preventiva, Medios de comunicación

PG04.6 ANEXOS

- Informe Simulacro.
- Informe Alerta Alimentaria.
- Plan de Emergencias Alimentarias.