



PRUEBAS SELECTIVAS DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD

TEMARIO
TURNO ESPECÍFICO DE DISCAPACIDAD INTELECTUAL
PERSONAL DE SERVICIOS/
OPCIÓN PINCHE

TEMA 4
RECOGIDA DE BANDEJAS Y PROCESO DE
DESBARASE. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EN LA COCINA HOSPITALARIA.

Dirección General de Recursos Humanos del Servicio Murciano de Salud. Unidad de Desarrollo Profesional. 2021

TEMA 4

Recogida de bandejas y proceso de desbarase. Limpieza y desinfección en la cocina hospitalaria

OBJETIVOS

- . Conocer el sistema de retirado de bandejas
- . Conocer el concepto de desbarase
- . Conocer la limpieza y desinfección en función de las zonas del hospital
- . Conocer los procedimientos de limpieza de utensilios de cocina
- . Conocer los procedimientos de limpieza de superficies en la cocina
- . Conocer las reglas de utilización segura de los productos de limpieza

CONTENIDOS

1. Recogida de bandejas y proceso de desbarase.
2. Limpieza y desinfección en la cocina hospitalaria.
 - 2.1. Ideas generales sobre la limpieza en un centro hospitalario.
 - 2.2. Procedimientos de limpieza en la cocina hospitalaria.
 - 2.3. Limpieza de los diferentes utensilios y superficies de la cocina.
 - 2.4. Utilización de los productos de limpieza

1. RECOGIDA DE BANDEJAS Y PROCESO DE DESBARASE.

En función de cuándo se hayan distribuido las bandejas de comida a los pacientes, se fijará una hora para retirar esas bandejas de las habitaciones.

El tiempo que debe transcurrir entre que se entrega la bandeja al paciente y se le retira debe ser:

- ✓ Suficiente para que pueda terminar de comer.
- ✓ No excesivo, para que los restos de comida no permanezcan en la habitación del paciente más de lo necesario.



Los carros con las bandejas retiradas a los pacientes deben ser transportados a la zona de lavado. En ese transporte es fundamental cumplir una regla: NO DEBEN PASAR POR LA ZONA POR LA QUE CIRCULAN LOS CARROS CON LA COMIDA QUE SE VA A SERVIR A LOS PACIENTES.

Se trata de que haya un recorrido para los carros con comida para servir (circuito limpio) y otro recorrido distinto para los carros que llevan las bandejas con los restos de comida y que se tienen que lavar (circuito sucio).

Hay que intentar que los carros sucios entren en la cocina por un sitio diferente del lugar por donde salen los carros con la comida para los pacientes. Si esto no es posible, habrá que evitar que se crucen.

Una vez que los carros con las bandejas sucias llegan a la cocina hay que realizar el desbarase.

¿Qué es el desbarase?

El desbarase consiste en quitar de las bandejas todo lo que se ha utilizado (platos, cuencos, cubiertos, etc...) y eliminar también los restos de comida.



Los restos de comida deben introducirse en el contenedor que corresponda dentro de una bolsa de basura para que sean eliminados. Hay que retirarlos de la cocina lo antes posible para evitar que, al descomponerse, proliferen microorganismos cerca de la elaboración de los alimentos.

Las bandejas y la cubertería y vajilla que se hayan utilizado se deberán lavar y almacenar para ser utilizados de nuevo.



2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA COCINA HOSPITALARIA.

2.1. Ideas generales sobre la limpieza en un centro hospitalario.



La limpieza de un hospital se diferencia de la que se realiza en otros centros en dos aspectos fundamentales:

- Se tiene que limpiar con más frecuencia
- La limpieza tiene que ser más minuciosa

Esto se debe a que el objetivo de la limpieza en un centro hospitalario es, ante todo, evitar que los pacientes, que tienen las defensas bajas, cojan infecciones, pero también que esas infecciones se propaguen y puedan alcanzar a los trabajadores o acompañantes de los pacientes.

Desde el punto de vista de la limpieza y desinfección, los hospitales se dividen en zonas en función del riesgo de infección que pueda haber en ellas.

Así, se distinguen **tres tipos de zonas**:

- **Zonas de alto riesgo o críticas:** son zonas en las que la concentración de gérmenes puede ser muy elevada. En estas zonas se suele utilizar una ropa de uniforme diferenciada de otras zonas e incluso hay que cambiarse de ropa al entrar y salir.

Ejemplos: unidades de cuidados intensivos, unidades de vigilancia intensiva, quirófanos, antesalas a los quirófanos, zonas de hemodiálisis, etc.



En estas zonas, la limpieza y desinfección debe ser total y varias veces al día.

- **Zonas de Riesgo Medio:** en estas zonas la concentración de gérmenes es inferior a la zona crítica pero superior a una zona general.

Ejemplos: cocina, vestuarios, duchas, piscinas, habitaciones de pacientes, salas de descanso y tratamiento, consultas, etc.



En estas zonas la limpieza debe ser cuidadosa y con desinfectante.

- **Zonas de Bajo Riesgo:** son zonas con una concentración baja de gérmenes. Ejemplos: oficinas, pasillos, halls y escaleras, ascensores, etc. Estas zonas deben tener una limpieza eficiente y profesional.



Como vemos, **LA COCINA** es una zona con un riesgo medio de infecciones y ello implica que la limpieza debe ser especialmente cuidadosa y realizarse con productos desinfectantes.



Hay que tener en cuenta que no es lo mismo limpiar que desinfectar:



LIMPIAR: eliminar la suciedad y las impurezas de las superficies.

DESINFECTAR: eliminar todo resto microbiológico.



2.2. Procedimientos de limpieza en la cocina hospitalaria

Hay **dos tipos de procedimientos** en la limpieza de la cocina:

- Procedimientos que primero limpian, es decir, eliminan la suciedad con productos detergentes, y después desinfectan aplicando un producto desinfectante.
- Procedimientos donde se limpia y desinfecta a la vez porque se utiliza un producto que es detergente y desinfectante a la vez.

Estos procedimientos de limpieza **se pueden aplicar:**

- de forma **mecánica**: mediante la utilización de máquinas, como por ejemplo un lavavajillas.
- de forma **manual**: se utiliza el producto detergente o desinfectante con las manos y un cepillo, bayeta, estropajo, u otro tipo de elemento.



2.3. Limpieza de los diferentes utensilios y superficies de la cocina.

LIMPIEZA DE BANDEJAS Y VAJILLA:

Una vez realizado el proceso de desbarase, las bandejas, la cubertería y la vajilla pasan por el llamado TREN DE LAVADO

¿Qué es un tren de lavado?

Es una maquinaria alargada en la que se introduce una bandeja y diferentes utensilios de cocina, en el que hay un proceso de lavado de principio a fin. El menaje de cocina (bandejas, platos, cuencos y otros) va pasando y va recibiendo el tratamiento oportuno.

¿Cómo funciona?

Esta **maquinaria de cocina** tiene las siguientes fases o procesos:

- **Primera fase de carga.** En esta fase, la maquinaria nos dejará introducir en la carga los utensilios que queramos poner a lavar.



- **Segunda fase de lavado.** Comienza la fase de lavado, en la que los utensilios pasan a ser lavados con agua caliente y jabón a presión. Durante esta fase se eliminan las bacterias y suciedad.
- **Tercera fase de abrillantado y secado.** Después del lavado se pasa a la fase de abrillantado, donde se introduce un abrillantador junto a agua más caliente. Posteriormente, se deja secar durante unos minutos.
- **Cuarta fase de vaciado de la carga.** Por último, cuando el proceso haya finalizado, el tren de lavado avisa de que el lavado ha sido completado y se pueden retirar los utensilios.



Importante: Deberemos limpiar el filtro y la bandeja de carga cada vez que hayamos usado el tren de lavado para las próximas ocasiones.

Según el documento **Prácticas correctas de higiene en el servicio de cocina del Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca**, en la limpieza de los útiles y superficies de la cocina se deben seguir las siguientes reglas:

- La vajilla pasará por una fase de PRELAVADO MANUAL y posteriormente pasará por el tren para un proceso correcto de limpieza y desinfección.



- Todo el material que proceda de las plantas de hospitalización pasará por el tren de lavado.
- EN EL TÚNEL LA TEMPERATURA DE LAVADO TIENE QUE SER SUPERIOR A 60, Y LA Tª DE ACLARADO, SUPERIOR A 82°C

- A LA SALIDA DEL TREN SE REVISARÁ que toda la vajilla salga en perfecto estado de limpieza.



- Una vez terminado el proceso, toda la vajilla quedará limpia y ordenada, y colocada hacia abajo para lograr el secado completo y evitar así que se favorezca el crecimiento bacteriano por humedad residual. La forma de proteger la contaminación de los platos en los carros de vajilla, es colocando el primer plato boca abajo y tratar como sucio el primer plato de la torre, que tiene la superficie en contacto con el aire.

- Las tapas de boles y tazas pasarán por el tren en forma vertical para obtener un adecuado lavado y desinfección. A la salida del tren, se **ORDENARÁN VERTICALMENTE** en los correspondientes cestos.



- La limpieza de los cubiertos pasará por una fase inicial de PRELAVADO MANUAL bajo el grifo, y a continuación se pasarán por el tren, **SIEMPRE EN PEQUEÑAS CANTIDADES**, para conseguir un completo lavado y desinfección. A la salida del tren, se ordenarán y se dejarán debidamente tapados en gastronorm (recipiente de acero inoxidable).

LIMPIEZA DE MAQUINARIA Y SUPERFICIES:



- **IMPORTANTE** utilizar el método de bayeta para la limpieza de maquinaria y superficies. No usar la manguera o cubos de agua para la limpieza de maquinaria eléctrica o superficies que contienen esta maquinaria, de forma que no se mojen las partes eléctricas de los aparatos y evitar las frecuentes averías por este motivo.



- El **ESTROPAJO DE ALUMINIO** constituye un enorme riesgo de contaminación física por cuerpos extraños de los alimentos, por lo que está **TOTALMENTE PROHIBIDO** su uso.



- **TODAS LAS SUPERFICIES** que van a entrar en contacto con los alimentos se **DESINFECTARÁN CON EL DESINFECTANTE ESTABLECIDO**. En la pared de cada zona están expuestas las instrucciones de limpieza, especificando método y productos a usar para cada elemento. En caso de duda consultar con el superior jerárquico.

- Desmontar las piezas móviles de la maquinaria y DESINFECTAR CON AYUDA DE CEPILLOS para llegar a las partes de difícil acceso. Las bocas/grifos de las marmitas se han de desmontar y desinfectar tras cada uso, con la ayuda de cepillo/escobilla.
- NO USAR MANGUERA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MAQUINARIA Y SUPERFICIES, ya que suponen un riesgo de averías eléctricas (muy frecuentes en el Servicio por una mala aplicación de la técnica de limpieza). El método correcto para la limpieza y desinfección de maquinaria eléctrica y superficies es el de “bayeta húmeda”.
- Importante SECAR la maquinaria y piezas móviles CON PAPEL DE UN SOLO USO, para evitar que la humedad residual favorezca el crecimiento bacteriano y oxidaciones. Las cortadoras de fiambres, la picadora y las freidoras tienen asociado un registro que rellenará el personal que la manipule y que realice la limpieza-desinfección.
 
- Las tablas de corte son un elemento que pueden suponer un gran riesgo de contaminación cruzada, por lo que se sumergirán en desinfectante tras cada uso, siguiendo la instrucción de limpieza expuesta en la pared del fregador.
 

2.4. Utilización de los productos de limpieza.

El agua es el producto de limpieza básico, pero no es suficiente para eliminar la suciedad y los gérmenes.

Por eso, cuando se limpia la cocina, al agua se deben añadir productos detergentes y desinfectantes:

- Los detergentes sirven para eliminar la suciedad, como la grasa.
- Los desinfectantes eliminan los microorganismos que pueden producir enfermedades, como pueden ser virus, bacterias, hongos y otros. Ejemplo de desinfectante: la lejía.

¿Cómo se deben utilizar los detergentes y desinfectantes?

Para utilizar los detergentes y desinfectantes se deben seguir las siguientes instrucciones:

→ Se deben guardar en envases cerrados y que tengan una etiqueta que informen sobre el producto que es. No se deben usar envases de alimentos ya utilizados (botellas de agua, botes de productos alimenticios) para introducir en ellos desinfectantes o detergentes).

→ Se almacenarán en locales o armarios cerrados con llave. Estos lugares deben ser utilizados solo para guardar los productos de limpieza y hay que procurar que estén lejos de los alimentos.



→ Al utilizarlos se deben tomar medidas de precaución para evitar accidentes.

Riesgos derivados de la mala utilización de los productos de limpieza y desinfección y medidas preventivas para evitarlos:

Si un producto de limpieza o desinfección se utiliza adecuadamente y siguiendo las instrucciones, no tiene ningún peligro.

Pero estos productos pueden ser peligrosos, por ejemplo:

- Cuando se mezcla con otro producto con el que no se debe mezclar.
- Si se utiliza más cantidad de la recomendada

Por eso es muy importante aprender a utilizar bien estos productos y conocer los riesgos que su utilización tiene.

Para ello, se deben seguir **unas reglas** cuando se manipulen:

📌 **Leer las instrucciones de las etiquetas.**

Es obligatorio que los productos vengan etiquetados y en esas etiquetas se da información sobre cómo usarlos adecuadamente y se advierte sobre posibles peligros y se dan consejos sobre su uso. Por ejemplo:

❖ Indicaciones de peligros, que pueden ser:

- peligros físicos. Ejemplo: *“Peligros de explosión en caso de calentamiento”*
- peligros para la salud humana. Ejemplo: *“Provoca irritación ocular grave”*
- y peligros para el medio ambiente. Ejemplo: *“Muy tóxico para los organismos acuáticos.”*



❖ Consejos de prudencia, que son medidas recomendadas para evitar los efectos que pueda causar una manipulación inadecuada de una sustancia. Por ejemplo:

- *“Mantener fuera del alcance de los niños”.*
- *“Guardar en un lugar seco”.*
- *“No pulverizar sobre una llama”*

Por lo tanto, **es muy importante conservar las etiquetas de los productos y conocer sus indicaciones de peligros y advertencias.**

- Ⓢ Para saber qué producto vamos a utilizar **nunca se debe probar u oler.**
- Ⓢ Los **recipientes deben permanecer cerrados.** Solo se deben abrir por el tiempo necesario para sacar la cantidad de producto que se necesite para limpiar.
- Ⓢ Los **envases** deben estar bien conservados y que **no tengan roturas** por las que el producto se pueda estar saliendo.
- Ⓢ Durante su manipulación, **usar protección:** guantes, gafas de protección, mascarillas, según lo que resulte necesario.



- Ⓢ **No emplear cantidades superiores a las recomendadas.**
- Ⓢ Procurar que los **lugares estén ventilados** mientras se utilizan estos productos.
- Ⓢ Cuando haya que echar el producto en el inodoro o en otro recipiente, **hacerlo a poca altura y con una postura que evite salpicaduras en los ojos.**
- Ⓢ **Prohibido comer, beber o fumar** cuando se utilicen estos productos.



- ② **Lavarse siempre las manos** con jabón después de haber manejado productos de limpieza. Muy importante hacerlo antes de manipular alimentos.



- ② **No mezclar productos** sin conocer si se puede hacer, porque se puede tener consecuencias peligrosas. Por ejemplo: nunca mezclar productos como la lejía y el amoníaco.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Editorial MAD. Pinche. Temario específico. Sevilla: 7 Editores; 2019.
2. ICB Editores. Cocina hospitalaria para pinches. Málaga: ICB, S.L. (Interconsulting Bureau); 2012.
3. Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia. Guía de Implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria. Plan de análisis de peligros y puntos control crítico. La Coruña: Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia; 2003.
4. Consejería de Empleo y Desarrollo Tecnológico. Servicio Andaluz de Empleo. Manipulación de Alimentos en Sanidad. Sevilla: Consejería de Empleo y Desarrollo Tecnológico; sf.
5. Washline [sede Web]. Málaga: Washline.; 2020 [acceso 15 de diciembre de 2020]. Tren de lavado para cocina industrial: qué es y cómo funciona [aproximadamente 2 pantallas]. Disponible en: <https://washline.es/2020/04/23/que-es-tren-de-lavado-para-cocina-industrial-y-como-funciona/>