

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL 2015)

1. [Enero](#)
2. [Febrero](#)
3. [Marzo](#)
4. [Abril](#)
5. [Mayo](#)
6. [Junio](#)
7. [Julio](#)
8. [Agosto](#)
9. [Septiembre](#)
10. [Octubre](#)
11. [Noviembre](#)
12. [Diciembre](#)

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



ENERO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN 12/01/2015

Página 15 Informe UTC Hospital Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Restauración	Adoptar las medidas necesarias con el fin de que la temperatura de los alimentos servidos a los pacientes alcancen los 65º fijados por el RD/2003, asegurando de esta forma que los alimentos desde que son elaborados hasta que se sirven a los pacientes se mantienen o bien por debajo de 5º (si se trata de alimentos fríos) o por encima de 65º (en el caso de los alimentos calientes).
Servicio de Mantenimiento	Reparación de la máquina vending de refrescos situada en la sala de estar de acompañantes (según información ya está en proceso de reparación).
Servicio de Limpieza	Repasar la planificación de limpieza de algunos ítems concretos que en la inspección puntual realizada presentan un pequeño margen de mejora: Cristales por su parte externa de la zona de hospitalización, en concreto de la zona de habitación de paciente y pasillo de la unidad. Cristales del control de enfermería. Mostrador del control de enfermería (según información ya está programada la limpieza específica).

Se aportan los siguientes documentos:

1. RESTAURACIÓN. El 12/01/2015 la Unidad Técnica de Control de la Dirección General de Gestión Económica y Compras de Productos Sanitarios y Farmacéuticos realizó una inspección en relación a los Servicios No Sanitarios del Hospital Universitario Rey Juan Carlos, poniéndose de manifiesto el siguiente indicador asociado a fallo: "Restauración. Los alimentos no mantienen la temperatura adecuada para ser ingeridos por el paciente (FC1)"

1.1. Análisis de causas

a. Los controles realizados de temperatura en el Baño Térmico ([ver documento Anexo 01](#)) de los platos preparados el día 12/01/2015 reflejan temperaturas superiores a 65º C.

b. El [Real Decreto 3484 / 2000](#) de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas establece en su artículo 7:

“... los responsables de los establecimientos podrán fijar unas temperaturas distinta, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente por la autoridad competente”.

c. El mantenimiento de temperaturas superiores a 55°C garantiza la seguridad alimentaria de los alimentos desde un punto de vista microbiológico, dado que a partir de dicha temperatura, no hay microorganismos patógenos que sean capaces de multiplicarse (ICMSF, Internacional Commission on Microbiological Specifications for Food).([Ver Anexo 02](#))

d. Las bandejas utilizadas en el hospital para el transporte de los alimentos, aún cuando es un sistema cerrado, no es hermético, por lo que se produce un intercambio de energía pero no de materia con el exterior, por lo que se produce un coeficiente de transmisión térmica bajo, pero continuo.

e. Los circuitos de distribución se han diseñado de forma que desde la cocina y en planta la pérdida de calor sea mínima, y debida únicamente al intercambio de calor de las paredes del envase de transporte.

1.2. Acciones de mejora

a. Presentar a la Unidad Técnica de Control para su validación, la información contenida en los documentos de la Commission on Microbiological Specifications for Food, para acordar un periodo limitado de tiempo (30 minutos desde salida del carro hasta distribución de las bandejas a los pacientes) no sometido a control de temperaturas y fijando 55°C como límite de temperatura que garantiza la seguridad alimentaria en este trayecto.

b. Incorporar tapa a los segundos platos para minimizar en la medida de lo posible la pérdida de calor.

c. Elaboración de procedimiento específico de emplatado y servicio en planta con tiempos a cumplir.

d. Evaluaciones periódicas de cumplimiento del procedimiento establecido.

2. MANTENIMIENTO

2.1. Análisis de Causas

Rotura del cristal de la máquina vending de refrescos situada en la sala de estar de acompañantes (Reparada).

2.2. Acciones de mejora

Recordar a la empresa arregle el cristal y realizar seguimiento del arreglo.

3. LIMPIEZA

3.1. Análisis de causas

Después de las navidades no se había realizado limpieza para retirar restos de los adornos navideños.

La limpieza de los cristales por el exterior requiere de la instalación de una línea de vida y formar al personal de limpieza en trabajos en Altura.

3.2. Acciones de mejora

Se planifica y realiza una limpieza más exhaustiva para retirar restos de adhesivos. (20/01/2015).

El responsable de mantenimiento solicita presupuestos para instalación de línea de vida para acceder a limpieza de ventanas de pacientes por su parte exterior.

El responsable de Prevención de riesgos planificará un curso para que una vez instalada la línea de vida el personal de limpieza esté formado en trabajos en altura.

Página 26, UTC Hospital Rey Juan Carlos:

INFORMACION ADICIONAL_INFORME MENSUAL CONSIDERACIONES GENERALES

Tras la revisión del Informe Mensual del mes de diciembre, se tienen en consideración las siguientes conclusiones:

1. En general **toda la información** aportada **se corresponde** con la información solicitada
2. En el servicio de **viales y jardines** no se especifican fechas de realización de mantenimiento general de jardines
3. En el informe de **residuos** se especifica que los residuos se han aumentado por el aumento de actividad
4. Se desconoce si el grado de humedad aportado en el control de **lavandería**, es una media, o es un resultado único, y se indica que en una de las 4 semanas el grado de humedad es del 2,1%. En el control de calidad final 11 prendas presentan alguna disconformidad. En el control de calidad visual 9 prendas presentan alguna disconformidad.
5. Se desconoce la normativa que se aplica para especificar los rangos del informe externo de control de manipuladores, utensilios y agua en el servicio de **restauración**. Se entregan algunos registros de APPCC, y otros se desconoce si están disponibles en las instalaciones.
6. El porcentaje de llamadas perdidas mayores de 60 segundos es del 10%

AREAS DE MEJORA	
1. Servicio de Viales y Jardines	Especificar fechas de mantenimiento general de jardines del mes de febrero en adelante
2. Servicio de Residuos	Especificar si se lleva a cabo alguna medida para minimización de residuos
3. Servicio de Lavandería	Especificar el cálculo del grado de humedad Indicar medidas correctoras en el caso de que el grado de humedad sea superior al 2%. Indicar acciones correctivas y propuestas de mejora ante los resultados de los controles de calidad final y visual
4. Servicio de Restauración	4.1 Indicar normativa por la que se especifican los rangos de microorganismos permitidos en controles de calidad externos de manipuladores, utensilios y agua del servicio de restauración 4.2. Especificar si el registro de trazabilidad, registro de recepción de mercancías, temperaturas en cuarto de frío, y temperaturas de menú de emplatado están disponibles en las instalaciones para ser comprobados.
5. Servicio de Apoyo administrativo	Indicar acciones llevadas a cabo para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

1. SERVICIOS DE VIALES Y JARDINES

En el informe no estaban indicadas las fechas concretas de realización, el responsable extraerá esta información para que así figure en el informe (subsanao en el informe de Enero de 2015).

2. SERVICIO DE RESIDUOS

El Hospital Universitario Rey Juan Carlos presentó el 04/01/2013 un Plan de Minimización de Residuos Peligrosos ante la Dirección General de Calidad Medioambiente del Área de Planificación y Gestión de Residuos Consejería de Medio Ambiente. Aunque se elaboró con

apenas ocho meses desde la apertura plantea previsión de reducción de residuos hasta el 2017, fecha de vigencia del Plan de Minimización. (Ver Anexo [Plan de Minimización](#))

3. SERVICIO DE LAVANDERÍA

3.1. Cálculo grado de humedad

En los controles de Humedad que recibimos mensualmente por partes de la Lavandería industrial nos indican la fórmula que tienen para calcular el grado de humedad.

El porcentaje de humedad no debe ser superior al 2%, La fórmula que emplean es la siguiente:

$$\%H = \frac{ph-ps}{ps} * 100$$

%H= Porcentaje de humedad.

Ph= Peso húmedo.

Ps= peso seco.

Procedimiento que emplean:

Se cogen 5 prendas después de lavar y se pesan, eso nos da el (PH), y luego se pasan esas cinco prendas por la Calandra y se pesan y da el PS(peso seco).

Indicar medidas correctoras en el caso de que el grado de humedad sea superior al 2%.

Cuando el grado de humedad es superior al 2% se pide un informe a la lavandería indicándonos las medidas correctoras que se han tomado al respecto. Adjuntamos [informe del día 5 de enero 2015](#), que dio un 2,1% en las muestras de las cinco sábanas.

3.2. Indicar acciones correctivas y propuestas de mejora ante los resultados de los controles de calidad final y visual.

Se solicita a Flisa que indique en el archivo de evaluación de los controles de calidad final y visual las incidencias registradas y las acciones tomadas para subsanarlo.

4. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

4.1. Indicar normativa por la que se especifican los rangos de microorganismos permitidos en controles de calidad externos de manipuladores, utensilios y agua del servicio de restauración.

- REAL DECRETO 3484/2000 (Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico) de 29 de diciembre, Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y sus modificaciones posteriores:
 - derogación del artículo 5 por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos;
 - y,
 - derogación del Artículo 6 (apartados 11 y 12) y el Anexo por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Respecto a control de agua:
 - Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y sus modificaciones posteriores:
 - modificación por el Real Decreto 1120/2012, de 29 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por

el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano;

- sustitución del Anexo II por el Real Decreto 3719/2005 (derogado por el Real Decreto 1915/2009 y éste, a su vez, derogado por la Orden SSI/304/2013, de 19 de febrero, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano);
- adición de métodos alternativos de análisis microbiológicos según Orden SCO/778/2009, de 17 de marzo, sobre métodos alternativos para el análisis microbiológico del agua de consumo humano.

4.2. El registro de trazabilidad, registro de recepción de mercancías, temperaturas en cuarto de frío, y temperaturas de menús de emplatado están disponibles en las instalaciones de cocina del Hospital Universitario Rey Juan Carlos.

5. SERVICIO DE APOYO ADMINISTRATIVO

Indicar acciones llevadas a cabo para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

A partir de Enero de 2015 se ha desarrollado un proyecto de implantación de una nueva Centralita (DIALOGA). El proyecto se resume en la ficha adjunta, donde están definidos el punto de partida así como los objetivos a conseguir, detallando las acciones que se van a acometer así como los responsables [\(Ficha Objetivo\)](#).

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



FEBRERO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE FEBRERO

15 – 17 DE FEBRERO 2015

Página 15 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Limpieza	Repasar la planificación de limpieza de los cristales en su cara externa Repasar la planificación de limpieza del ascensor Torre Plaza Repasar la planificación de limpieza de la escalera semi - exterior situada en la zona de consultas externas Reponer el secamanos del aseo de la zona de urgencias
Servicio de Mantenimiento	Reparar el sanitario de aseo de caballero zona urgencias Colocación del plástico protector y aislante en los cristales de la zona de urgencias

Se aportan los siguientes documentos:

1. LIMPIEZA

1.1. Análisis de causas

- *Repasar la planificación de limpieza de los cristales en su cara externa.* Actividad planificada, en el momento de la inspección se estaba procediendo a realización de obras en patios internos de consultas externa.
- *Repasar la planificación de limpieza del ascensor Torre Plaza.* Esta actividad está planificada y acordada con el Servicio de mantenimiento de ascensores que deben desmontar ciertos mecanismos a finales de mes. Se realizó la semana última del mes de Febrero.
- *Repasar la planificación de limpieza de la escalera semi- exterior situada en la zona de consultas externa.* Se realiza limpieza diaria, el día anterior hubo lluvias y viento, semanalmente en fines de semana se realiza limpieza en profundidad.
- Reponer el secamanos del aseo de la zona de urgencias. Averiado la resistencia secamanos.

2.2. Acciones de mejora

- Se procede a limpieza de cristales exteriores al finalizar las obras.
- Se realizó a finales de Febrero según planificación junto con empresa de mantenimiento de Ascensores.
- Dotación de aspirador para el retirar polvo sobre zócalo.
- Se procede a tramitar sustitución secamanos.

2. MANTENIMIENTO

2.1. Análisis de Causas

- Reparar el sanitario de aseo de caballero zona urgencias. En el momento de la inspección estaba fuera de uso pendiente de colocar pieza, disponible otro sanitario.
- Colocación del plástico protector y aislante en los cristales de la zona de urgencias.

2.2. Acciones de mejora

- El Servicio de Mantenimiento informa al día siguiente que el aseo está en uso.
- Informado de deterioro de vinilos zona de urgencias para su sustitución.

Página 18, UTC Hospital Rey Juan Carlos:

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Lavandería	Especificar el grado de humedad Indicar acciones correctivas y propuestas de mejora ante los resultados de los controles de calidad final y visual
Servicio de Restauración	Indicar normativa por la que se especifican los rangos de microorganismos permitidos en controles de calidad externos de manipuladores, utensilios y agua en los próximos informes mensuales Especificar si el registro de trazabilidad, registro de recepción de mercancías, temperaturas en cuarto de frío, y temperaturas de menús de emplatado están disponibles en las instalaciones para ser comprobados en los próximos informes
Servicio de Apoyo administrativo	Informar de los resultados mensuales de llamadas perdidas y las acciones de mejora que se van realizando.

1. SERVICIO DE LAVANDERÍA

Se adjunta el informe de Humedad de Enero remitido a la UTC y acciones derivadas.

2. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Subsanadas estas recomendaciones en el informe del mes de Febrero remitido a la UTC.

3. SERVICIO APOYO ADMINISTRATIVO

Como se informó a la UTC se ha establecido un objetivo para lograr el porcentaje de llamadas perdidas mayores de 60 segundos donde se van indicando al igual que en los informes mensuales las acciones realizadas.

Se adjunta evaluación resultados de Gestión de Residuos, plan de minimización.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

Las deducciones al pago mensual se deben según el informe de la UTC a deficiencias en las limpiezas efectuadas.

Según el informe se reseña el alto grado de limpieza en todo el recinto inspeccionado por la UTC, detectándose áreas de mejora en:

“La parte interna el ascensor presenta un estado de limpieza adecuado. No se observan pelusas, manchas ni suciedad. Sin embargo la parte externa, el ascensor tiene un doble cristal, y se observa gran acumulo de polvo y suciedad entre ambos cristales. Además se presentan manchas blancas en el interior de los cristales. El ascensor tiene las paredes de cristal, y se observa que justo detrás del ascensor hay un espacio en el que se sitúa una estructura metálica, y también presenta polvo y suciedad.

Se pregunta a los responsables por la frecuencia de limpieza, y la técnica utilizada, y comentan que es la empresa de ascensores la que se encarga de realizar estas limpiezas con carácter mensual, dado que hay que desmontar parte del ascensor para acceder a estas zonas.”

Como se indicó en la inspección esta actividad está planificada mensualmente la última semana de cada mes y acordada con el Servicio de mantenimiento de ascensores que deben desmontar ciertos mecanismos para acceder el personal de limpieza. Se realizó la semana última del mes de Febrero.

Esta actividad tiene una periodicidad mensual ya que no afecta a la operatividad y/o uso de áreas funcionales del Hospital.

Según el Anexo VI sobre Especificaciones Técnicas de los Servicios Complementarios no Sanitarios SOLICITAMOS no sea motivo de sanción puesto que la limpieza se realizó según la planificación mensual al finalizar el mes no incumpléndose la categorías FC 2:

- Deficiencia en las limpiezas efectuadas
- Incumplimiento en la periodicidad de limpiezas programadas.

Este hecho fue verificado en la Auditoría del Mes de Marzo por la Inspección de la UTC.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



MARZO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MARZO

Pag 25 de 27

INFORMACION ADICIONAL_INFORME MENSUAL

CONSIDERACIONES GENERALES

Tras la revisión del Informe Mensual del mes de diciembre, se tienen en consideración las siguientes conclusiones:

1. Toda la información aportada se corresponde con la información solicitada
2. El porcentaje de llamadas perdidas mayores de 60 segundos es del 14%

AREAS DE MEJORA

Servicio de Apoyo administrativo se indica en el informe mensual el seguimiento de las acciones que se van realizando para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



ABRIL
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE ABRIL

10 DE ABRIL 2015

Página 9 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Limpieza	No se han detectado áreas de mejora
Servicio de Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Reposición de los embellecedores de las puertas de los aseos femenino y masculino de sala de espera de urgencias • Incidir en la limpieza y mantenimiento de los ascensores Torre Plaza y Torre U
Servicio de Residuos	No se han detectado áreas de mejora

1. LIMPIEZA

No procede ninguna actuación.

2. MANTENIMIENTO

2.1. Análisis de Causas/ Acciones de mejora

- **Reposición de los embellecedores de las puertas de los aseos femenino y masculino de sala de espera de urgencias.** Por vandalismo se han sustraído, se procede a su reposición por el Servicio de Mantenimiento.
- **Incidir en la limpieza y mantenimiento de los ascensores Torre Plaza y Torre Universidad.** Planificada mensualmente la limpieza junto con el Servicio de Mantenimiento de los Ascensores.

3. SERVICIO DE RESIDUOS

No procede ninguna actuación.

Página 13, UTC Hospital Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Limpieza	No se han detectado áreas de mejora
Servicio de Seguridad	<ul style="list-style-type: none"> Continuar aplicando medidas ley anti- tabaco Vigilancia de zonas de prohibido aparcar y plazas de minusválidos
Servicio de Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> Reposición de la tapadera de la papelera del acceso situado en Torre Plaza Limpieza de las juntas de dilatación Limpieza de la rejilla lateral Torre Plaza Repintado de plazas de minusválidos zona Rehabilitación Reposición embellecedores de los aseos femenino y masculino de la sala de espera Urgencias
Servicio de Viales y Jardines	No se han detectado áreas de mejora

1. LIMPIEZA

No procede ninguna actuación.

2. SEGURIDAD

2.1. Análisis de Causas/ Acciones de mejora

- Continuar aplicando medidas ley anti- tabaco.** Establecido procedimiento de actuación y evaluado por la Comisión de Prevención del Tabaquismo, validado por la Red HsH.
- Vigilancia de zonas de prohibido aparcar y plazas de minusválidos.** Sistemática establecida y acordada con la empresa de Seguridad, para llamar a la policía local.

3. SERVICIO DE MANTENIMIENTO

- Reposición de la tapadera de la papelera del acceso situado en Torre Plaza.** Se procede a su sustitución
- Limpieza de las juntas de dilatación.** Se procedió a su limpieza en el fin de semana del 11-12 de Abril.
- Limpieza de la rejilla lateral Torre Plaza.** Se procedió a su limpieza el día 13 de Abril 2015.
- Repintado de plazas de minusválidos zona Rehabilitación.** Se procede a su realización en el mes de Mayo.
- Reposición embellecedores de los aseos femenino y masculino de la sala de espera Urgencias.** Se procede a su reposición en el mes de Mayo.

4. SERVICIO DE VIALES Y JARDINES

No procede ninguna actuación.

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Apoyo administrativo	Indicar seguimiento de las acciones que se van realizando para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

Se detalla mes a mes en el informe enviado a la UTC las acciones encaminadas a obtener el objetivo.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



MAYO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MAYO

8 DE MAYO 2015

Página 16 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Restauración	<ul style="list-style-type: none"> Realizar seguimiento de las temperaturas de los platos, para mantener la temperatura de 65°C establecida en el RD 3484/2000.
Servicio de Mantenimiento	No se han detectado áreas de mejora
Servicio de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> Repasar molduras metálicas del suelo de la sala de espera de familiares y del pasillo de la unidad Repasar el espacio entre las máquinas de vending de la sala de espera de familiares Repasar la limpieza de la estantería del Control de enfermería Repasar el estado de limpieza del vertedero al finalizar las jornadas de trabajo
Servicio de Lencería	No se han detectado áreas de mejora
Servicio de Almacén	No se han detectado áreas de mejora
Servicio de Gestión de Residuos	No se han detectado áreas de mejora

1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Se ha decidido poner como medida de mejora tapa a los primeros platos a partir del mes de Junio.

En el mes de Mayo, como queda recogido en el informe del mes de Mayo enviado a la UTC, se procedió a la colocación de “pulsadores” en la puerta de acceso a cocina para que su apertura sea a demanda y no de forma automática (con esta medida evitamos “las corrientes” que hay en el acceso a cocina).

Durante el día 05/06/2015 se procede al registro de temperaturas de la comida en el momento de emplastado en cocina antes de su distribución a planta y en la planta destino, constatándose las siguientes medidas de temperaturas (Termómetro de pincho calibrado):

RESUMEN DE TEMPERATURAS (3º TP)

Alimento	Temperatura (grados)		
	BAÑO COCINA	FIN PREPARACION CARROS	PLANTA
Sopa de cebolla	74		
Gazpacho	7		
Crema de zanahoria	-	67	64
Lubina	70	68	65
Albóndigas	71	73	66,5

(Ver documento adjunto.)

2. MANTENIMIENTO

No procede ninguna actuación.

3. SERVICIO DE LIMPIEZA

Se realiza una reunión el día 2 de Junio por parte de la Gobernanta para informar a las personas implicadas en la limpieza de las plantas de hospitalización de la importancia de repasar los siguientes aspectos durante la limpieza:

- Repasar molduras metálicas del suelo de la sala de espera de familiares y del pasillo de la unidad
- Repasar el espacio entre las máquinas de “vending” de la sala de espera de familiares
- Repasar la limpieza de la estantería del Control de enfermería
- Repasar el estado de limpieza del vertedero al finalizar las jornadas de trabajo

(Ver documento adjunto)

4. SERVICIO DE LECERIA

No procede ninguna actuación.

5. SERVICIO DE ALMACÉN

No procede ninguna actuación.

6. SERVICIO DE RESIDUOS

No procede ninguna actuación.

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Apoyo administrativo	Indicar seguimiento de las acciones que se van realizando para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

Se detalla mes a mes en el informe enviado a la UTC las acciones encaminadas a obtener el objetivo.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede ninguna actuación.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



JUNIO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MAYO

12 DE JUNIO 2015

Página 12 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Repasar limpieza rieles ascensores Torre Plaza y Torre Universidad. • Repasar limpieza rieles puerta de Urgencias.
Servicio de Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Reponer embellecedor punto de luz • Reparar filtración exterior sala de espera de Otorrino.
Servicio de Restauración	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar seguimiento de las temperaturas de los platos, para mantener la temperatura de 65°C establecida en el RD 3484/2003.

1. SERVICIO DE LIMPIEZA

El responsable de limpieza informa el día 3 de Julio a las personas implicadas en la limpieza de ascensores y zonas comunes de la importancia de repasar los siguientes aspectos durante la limpieza:

- Repasar molduras metálicas del suelo.
- Repasar el espacio entre las máquinas de “vending” de la sala de espera.
- Repasar limpieza rieles ascensores Torre Plaza y Torre Universidad.
- Repasar limpieza rieles puerta de Urgencias.

2. SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Se procede por el Servicio de Mantenimiento a:

- Reponer embellecedor punto de luz aseo masculino sala de espera de Urgencias.
- Evaluar la filtración exterior sala de espera de Otorrino.

3. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Se ha establecido realizar una planificación mensualmente a partir del mes de Septiembre en la última semana de cada mes para realizar un estudio observacional conjuntamente por el Servicio de Restauración y Unidad de Calidad para realizar seguimiento de las temperaturas de los platos y mantener la temperatura entre los límites establecidos en el RD 3484/2003.

Se procederá al registro de temperaturas de la comida en el momento de emplatado en cocina antes de su distribución a planta y en la planta destino, registrando las medidas de temperaturas recogidas con el Termómetro de pincho calibrado

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Apoyo administrativo	Indicar seguimiento de las acciones que se van realizando para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

Se detalla mes a mes en el informe enviado a la UTC las acciones encaminadas a obtener el objetivo.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede ninguna actuación.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



JULIO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MAYO

8 DE JULIO 2015

Página 16 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Restauración	Realizar seguimiento de las temperaturas de los platos.
Servicio de Mantenimiento	Reposición pestillo aseo masculino.
Servicio de Limpieza	Reparar el espacio entre las máquinas de vending de la sala de espera de familiares

1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Se ha establecido realizar una planificación mensual a partir del mes de Septiembre en la última semana de cada mes para realizar un estudio observacional conjuntamente por el Servicio de Restauración y Unidad de Calidad para realizar seguimiento de las temperaturas de los platos y mantener la temperatura entre los límites establecidos en el RD 3484/2003.

Se procederá al registro de temperaturas de la comida en el momento de emplatado en cocina antes de su distribución a planta y en la planta destino, registrando las medidas de temperaturas recogidas con el Termómetro de pincho calibrado

2. SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Se procede por el Servicio de Mantenimiento a:

- Reponer pestillo aseo masculino.

3. SERVICIO DE LIMPIEZA

El responsable de limpieza informa el día 3/8/15 a las personas implicadas en la limpieza de Hospitalización de la importancia de reparar los siguientes aspectos durante la limpieza: Se adjunta escrito firmado por las personas implicadas.

- Repasar molduras metálicas del suelo.
- Repasar el espacio entre las máquinas de “vending” de la sala de espera.

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Apoyo administrativo	Indicar seguimiento de las acciones que se van realizando para ajustar el porcentaje de llamadas perdidas a los estándares de calidad (3%).

Se detalla mes a mes en el informe enviado a la UTC las acciones encaminadas para obtener el objetivo.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede ninguna actuación.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



AGOSTO
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MAYO

28 DE AGOSTO 2015

Página 9, 13 y 18 Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA	
Servicio de Limpieza	Limpieza de la tapadera de papelera y de la columna de la entrada Torre Universidad
Servicio de Mantenimiento	Estirar el felpudo de la entrada de urgencias
Servicio de Seguridad	Continuar aplicando medidas ley anti- tabaco
Servicio de Viales y Jardines	Limpieza de los jardines circulares de la entrada Torre Plaza
Servicio de Administrativos	Supervisión continuada del mostrador de citaciones

1. SERVICIO DE LIMPIEZA

Se comunica a los profesionales de limpieza del Área de Hall que refuercen la limpieza de papelera y columna de la entrada Torre Universidad. A su vez se pedirá la compra de nuevas papeleras para reponer estas que la tapa están quemadas.

2. SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Valoración por mantenimiento del estado del felpudo de la entrada de Urgencias.

3. SERVICIO DE SEGURIDAD

Se realiza seguimiento del cumplimiento de medidas de vigilancia de cumplimiento de la ley anti – tabaco por el responsable de Mantenimiento junto con la empresa de Seguridad.

4. SERVICIO DE VIALES Y JARDINES

Se especificará en los informes mensuales por el servicio de limpieza las frecuencias de limpiezas realizadas, en los jardines circulares que rodean el Hospital.

5. SERVICIO DE ADMINISTRATIVOS

En el Servicio de Admisión se realiza supervisión de la demora de atención en el mostrador de citaciones, activándose el procedimiento de refuerzo en caso necesario.

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

No procede ninguna actuación.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede ninguna actuación.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



SEPTIEMBRE
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE MAYO

15-17 DE SEPTIEMBRE 2015

Página 5, Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

INCUMPLIMIENTOS CRÍTICOS: - PLAZO INMEDIATO

1. Riesgo de contaminación cruzada de alimentos- actualmente se encuentran materias primas y productos elaborados en la misma cámara.
2. Productos que se congelan directamente en la cámara de congelación.
3. Menaje y utensilios de cocina que se almacenan al aire libre con riesgo de contaminación.

ACCIONES REALIZADAS:

1. En la cámara nº2 hay dos estanterías enfrentadas y separadas por pasillo central de la cámara las cuales se han identificado una exclusiva de producto semi-elaborado y otra de producto fresco (materia prima).
A diario vienen los proveedores de producto fresco y el cruce de fresco con semi-elaborados es mínimo. Es elaborado al día y es consumido en el mismo. Todos los productos están "tapados" e identificados (Foto_1).



2. Se está valorando la adquisición de un abatidor de temperatura y se han solicitado varios presupuestos.
3. Se ha hecho pedido de un armario esterilizado para guardar los cuchillos, 1 armario ref. 146.359 con cerrojo catálogo de Codina online.

INCUMPLIMIENTOS DE MENOR CRITICIDAD: - PLAZO 3 MESES

1. Almacenaje de productos en embalajes de cartón
2. Definir un sistema claro de trazabilidad hacia delante.

ACCIONES REALIZADAS:

1. Se han dispuestos unos envases “exclusivos” para cámara de verduras. (Foto_2).



2. Se va a crear un registro de almacén para dejar registradas las “salidas” de productos y así garantizar su trazabilidad hacia delante, se incorporará en el Manual de APPCC y se dará formación al personal para su cumplimentación. Tras el periodo de implantación y difusión se realizará una verificación del cumplimiento por el Encargado de Cafetería.

OTRAS ÁREAS DE MEJORA

1. Reparar losetas de la zona de proveedores.
2. Establecer un sistema que garantice el consumo de productos según el orden FIFO.
3. Limpieza de los filtros de la campana extractora.
4. Introducir el gramaje en las fichas técnicas de los platos.

ACCIONES REALIZADAS:

1. Están dados los partes a mantenimiento (registrado en la intranet). Se planifica con mantenimiento para realizarlo a la mayor brevedad posible.
2. Todo el personal está informado para que utilicen el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir) y está recogido en el sistema de APPCC (BPM).
3. La limpieza de la campana extractora se realiza de forma semanal (se valora revisar periodicidad por el Encargado de Cocina verificando si es necesario realizar limpiezas extra).
4. Tenemos el programa de dietas DIETOSOURCE donde queda recogido el gramaje de los distintos ingredientes y esta información se volcará en las fichas técnicas de los platos, (se está trabajando en todas las fichas técnicas de los distintos menús de cafetería y a parte de indicar los alérgenos se está desarrollando la receta junto con el gramaje).

3. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

No procede ninguna actuación.

4. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No procede ninguna actuación.

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



OCTUBRE
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

1. AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE OCTUBRE

15 DE OCTUBRE 2015

Página 15, Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
Servicio de Restauración	Establecer procedimientos alternativos para que los alimentos (sobre todo segundos platos) lleguen a la temperatura establecida en el RD 3484/2000.	- Revisión de modo de elaboración de los segundos platos que se ha detectado que la pérdida calorífica es mayor. (Sustitución de filete de ternera asada por ternera jardinera, pescado plancha por pescados con caldo corto,...) (Anexo 01) - Análisis temperaturas Octubre 2015 (ver documento adjunto).(Anexo 03)
Servicio de Mantenimiento	No detectado	No aplica
Servicio de Limpieza	Reposición o reparación del portarrollos averiado Limpieza/ mantenimiento de la pintura del área de residuos.	Se procede a dar parte a mantenimiento para reponer: - Papel deteriorado.(Foto01) - Portarrollos averiado (Foto02)
Servicio de Lencería	No se han detectado áreas de mejora	No aplica
Servicio de Almacén	No se han detectado áreas de mejora	No aplica
Servicio de Gestión de Residuos	No se han detectado áreas de mejora	No aplica

2. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
Servicio de Restauración	Indicar seguimiento de las acciones que se van realizando en el proceso de restauración para conseguir temperatura de 65°C en platos calientes tal y como se establece en el RD 3484/2000.	- Bloqueo del ascensor, pendiente de la instalación de llavines que permitirán el bloqueo de ascensor durante la distribución a planta de los carros.

3. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

INDICADORES ASOCIADOS CON FALLO	DESCRIPCIÓN
Restauración: Los alimentos no mantiene la temperatura adecuada para ser ingeridos por el paciente <i>Temperaturas <65º</i>	FC1

Descripción de la inspección:

Se realizan las mediciones de temperatura de los 4 platos. Las cremas alcanzan los **71 y 65ºC** respectivamente, mientras que las terneras alcanzan **60 y 58ºC**. Según el RD 3484/2000 "Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, la temperatura caliente de los platos debe ser igual o superior a 65ºC.

Alegaciones :

Durante el año en curso se han acometido diferentes actuaciones encaminadas a conseguir el objetivo que los alimentos presenten temperaturas superiores a 65º C, conforme a los requisitos establecidos en el R.D. 3484, se detallan las principales:

1. Mejora del circuito de preparación de menús en cinta de emplatado, minimizando el tiempo de realización.
2. Mejorar los sistemas de calienta platos, revisión de Baños Térmicos.
3. Inclusión de tapas (en calienta platos) para los platos, tanto en primeros como en segundos platos.
4. Apertura manual de puerta de Cocina.
5. Sistemáticas de verificación de temperatura en el punto de entrega en plantas de hospitalización para analizar y monitorizar las mejoras realizadas.

Se observa en la inspección que la pérdida calorífica es mayor sobre todo en los segundos, se adjuntan los datos de temperaturas en el Baño Termostático antes del emplatado pudiéndose observar que la temperatura en todos los platos es superior a 65º C (Ver Anexo 02)

Se plante revisar el modo de elaboración de estos platos con nuevas recetas que permitan una pérdida de calor menor.

Se adjuntan dos nuevas recetas que se introducirán en el menú durante el mes de Noviembre (Anexo 01).

Se adjuntan los estudios observacionales del mes de Octubre posteriores a la auditoría en los que todos los alimentos presentan temperaturas superiores a 65 º C. (Anexos 03)

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



NOVIEMBRE
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

1. AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE OCTUBRE

20 DE NOVIEMBRE 2015

Página 11, Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
Servicio de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> - Repasar limpieza cristal puerta giratoria - Repasar limpieza de espejo de ascensor nº 12 - Repasar limpieza espejo de consultas externas - Repasar limpieza de selpa de sanitario de consultas externas - Repasar limpieza cristal sala de espera de urgencias 	<p>Los responsables de limpieza informan al personal de limpieza de la necesidad de cambiar e repasar de las cinco áreas detectadas el día de la inspección visual. (Documento adjunto)</p>
Servicio de Mantenimiento	No se han detectado áreas de mejora	No aplica
Servicio de Restauración	No se han detectado áreas de mejora	No aplica

Página 16, informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
Servicio de Administrativos	Supervisión continuada del mostrador de citación	Se recuerda la importancia de realizar la supervisión continuada en el mostrador de citación a los responsables del Servicio.

2. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

Página 27, informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
	No detectadas	No aplica

3. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No aplica

RESPUESTA A REVISIÓN INFORME MENSUAL UTC (UNIDAD TÉCNICA DE CONTROL)



DICIEMBRE
2015

HOSPITAL UNIVERSITARIO REY JUAN CARLOS

Respuesta a revisión informe mensual UTC (Unidad Técnica de Control)

1. AREAS DE MEJORA DERIVADAS DE LA INSPECCIÓN DE OCTUBRE

10 DE DICIEMBRE 2015

Página 14, Informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos:

CONSIDERACIONES GENERALES

Tras la revisión de las instalaciones, se tienen en consideración las siguientes conclusiones:

1. Todos los espacios inspeccionados presentan en un **alto nivel de limpieza, orden y conservación**. Únicamente se detecta un aparato de música con algo de polvo y una puerta que se cierra con dificultad.
2. Las áreas intermedias destinadas a **residuos, almacén de materiales y almacén de lencería** presentan un adecuado nivel de limpieza y conservación. Así mismo, tanto las observaciones realizadas durante la inspección como la información facilitada por la Gobernanta y la Responsable de calidad parecen indicar que los servicios de residuos, lencería y almacén de esas zonas funcionan correctamente.

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
Servicio de Mantenimiento	Revisar puerta habitación 319	Se procede a dar parte a Mantenimiento para su revisión
Servicio de Limpieza	Realizar limpieza del polvo del aparato de música	Se notifica a limpiadora de planta por Gobernanta y se procede a su limpieza.
Servicio de Lencería	No se han detectado áreas de mejora	No Aplica
Servicio de Almacen	No se han detectado áreas de mejora	No Aplica
Gestión de Residuos	No se han detectado áreas de mejora	No Aplica

2. ANALISIS DE LOS INFORMES MENSUALES

Página 25, informe UTC Hospital Universitario Rey Juan Carlos

CONSIDERACIONES GENERALES

Tras la revisión del Informe Mensual del mes de diciembre, se tienen en consideración las siguientes conclusiones:

1. **Toda la información** aportada **se corresponde** con la información solicitada

AREAS DE MEJORA		PLAN DE ACTUACIÓN
	No detectadas	No Aplica

3. DEDUCCIONES AL PAGO MENSUAL

No aplica