



GOBIERNO DE
MÉXICO



Unidad de Comunicación Social

Ciudad de México, miércoles 10 febrero de 2021.
No. 064/2021.

BOLETÍN DE PRENSA

Nutriólogos del IMSS informan importancia de higiene en alimentos de pacientes COVID-19

- Con la higienización de los alimentos tenemos un mayor restablecimiento del estado de salud del paciente.

Durante la estancia hospitalaria de un paciente, la ingesta alimentaria, nutricional y calórica juega un papel fundamental para el buen restablecimiento de su salud, ya que un alimento bien higienizado, variado y completo favorece la sanación y menor tiempo de hospitalización, afirmó Maricarmen Luna Parra, nutricionista dietista del Hospital General de Zona (HGZ) No. 24 del IMSS.

Resaltó que el Servicio de Nutrición en los hospitales es parte fundamental junto con el área médica para la recuperación de la salud de los pacientes, “en especial ahorita con la pandemia se trabaja a la par con los médicos para el restablecimiento de los pacientes COVID-19 teniendo muy buen resultado”.

Refirió que en las personas con esta enfermedad “es mayor el requisito de higienizar los alimentos, se necesitan proveer de los alimentos, nutrientes y calorías de la manera más higiénica e inocua posible”.

Agregó que se han extremado las medidas de higienización desde los proveedores que entregan los insumos; en el área de previa, de cocción y de ensamble tiene que ser más exhaustivo el proceso.

Necesitamos higienizar de manera constante tanto el personal con el lavado frecuente de manos, los insumos, así como los recipientes donde se preparan los alimentos. Éstos se emplean de manera individual, se entregan en un filtro y son llevados al paciente de manera más controlada, explicó Maricarmen Luna Parra.





GOBIERNO DE
MÉXICO



Unidad de Comunicación Social

“la manera en que higienizamos todos los lugares con los que tenemos contacto, tanto con los pacientes como con las charolas que utilizamos para distribuir la comida, se realiza de manera más minuciosa”.

La nutricionista dietista del HGZ No. 24 dio a conocer que para la higiene de los alimentos se usa cloro, yodo, agua y jabón. El cloro se utiliza con un 10 por ciento de concentración para la limpieza de superficies inertes o mesas; para los alimentos en un litro de agua se utilizan 15 gotas de cloro (1.5 por ciento).

La higienización en frutas y verduras se hace con agua jabonosa y dependiendo del tipo de cáscara, si es suave sólo se utiliza agua y fibra, si es duro, un cepillo con el cual se realiza toda la limpieza a fin de llegar a los bordes más profundos.

Añadió que la carne se lava con el chorro de agua y se verifica que los alimentos estén completamente limpios.

---o0o---

