ANEXO

PUNTOS SANITARIOS

CENTRO SALUD BARRIO ALTO
C/ Carril de San Diego, s/n
11540 SANLUCAR DE BARRAMEDA
CASA DEL MAR (20 A 8 h)
Avda. de la Constitución s/n
11540 SANLUCAR DE BARRAMEDA
CENTRO SALUD BARRIO BAJO
C/ Calzada del Ejercito, s/n
11540 SANLUCAR DE BARRAMEDA

TELÉFONO EMERGENCIAS:

061 – 112

TELÉFONO URGENCIAS:

902 505 061

DISPOSITIVO DE CUIDADOS CRITICOS Y URGENCIAS

Puntos asistenciales especiales situados en:

BAJO DE GUÍA
(FRENTE AL MIRADOR DOÑANA)
PALACIO MARISMILLA

PALACIO DOÑANA

Dispositivo de Cuidados Críticos y Urgencias
Distrito Sanitario Jerez Costa Noroeste

PLAN ROMERO 2008

RECOMENDACIONES SANITARIAS

Distrito Sanitario de Atención Primaria
Jerez Costa Noroeste
DISPOSITIVO DE CUIDADOS CRITICOS Y URGENCIAS

José Luís Diez, 14
11403 Jerez de la Frontera

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Distrito Sanitario
Jerez Costa Noroeste
Dispositivo de Cuidados
Críticos y Urgencias

RECOMENDACIONES SANITARIAS

PLAN ROMERO
2008

Recomendaciones a las Hermandades

"Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.

1.- Elegir alimentos tratados con fines higiénicos.

El tratamiento que reciben los alimentos para que se conserven mejor también los hace más seguro.

Los alimentos que se comen crudos, como lechugas, deben lavarse bien y desinfectarse con lejía apta para la desinfección del agua de bebida de acuerdo con las instrucciones del fabricante que figuran en la etiqueta (o con algún producto autorizado para este fin).

2.- Cocinar bien los alimentos

Al cocinar los alimentos por encima de 70ºC (en toda la masa del alimento), se destruyen los posibles microorganismos patógenos con los que pudieran estar contaminados.

3.- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados.

Si tras cocinar el alimento lo mantenemos a temperatura ambiente, proliferan los microorganismos.

4.- Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.

Si hay que conservar los alimentos cocinados, deben almacenarse por encima de 65ºC o por debajo de 8ºC. Recordar que si se va a conservar en frío no se debe rebasar la capacidad del frigorífico.

En todo caso se recomienda que el consumo sea inmediato a la preparación y no guardar las sobras.

5.- Recalentar bien los alimentos cocinados.

Caso de que se hayan guardado alimentos, se deben recalentar por encima de 70ºC (en toda su masa).

Cuando para recalentar se utilice un microondas habrá que asegurarse especialmente de que toda la masa supera los 70ºC.

6.- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.

Los alimentos cocinados se pueden contaminar con microorganismos presentes en los alimentos crudos, por contacto directo o indirecto (a través de cuchillos, mesas...)

7.- Lavarse las manos a menudo.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a manipular los alimentos y después de cualquier interrupción. También para manipular alimentos cocinados después de estar preparando alimentos crudos.

8.- Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina.

Es una práctica esencial para evitar que se contaminen los alimentos.

9.- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.

Los animales suelen transportar microorganismos.

10.- Utilizar agua con garantía de potabilidad.

El agua para beber, aseo personal, preparación de alimentos y lavado de utensilios alimentarios debe tener garantía de potabilidad.

Las botellas que se utilicen para contener esta agua deben dedicarse exclusivamente a este fin, no reutilizando ningún otro tipo de envase.

Caso de producirse, alguna toxo-infección alimentaria, guarde los restos de alimentos y póngase en contacto urgente con el Dispositivo Sanitario (Hospital de la Aldea) o con los Puestos Periféricos Asistenciales del Camino (Ver Anexo), al objeto de poder analizar dichos restos.

Otras recomendaciones

Aconsejamos la vacunación antitetánica como profilaxis para la realización de los "caminos" especialmente en personas mayores de 55 años.

Distrito Sanitario de Atención Primaria
Jerez Costa Noroeste
DISPOSITIVO DE CUIDADOS CRITICOS Y URGENCIAS

José Luís Diez, 14
11403 Jerez de la Frontera