

## Teléfonos de interés.

- Centralita: 951032000
- Planta de Oncohematología 3B1: 951032063
- Recepción de hospital de día: 951032104.

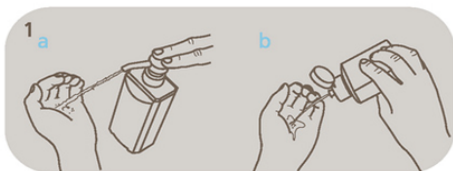


Junta de Andalucía  
Consejería de Salud y Consumo

### ¿CÓMO REALIZAR LA HIGIENE DE LAS MANOS CON SOLUCIONES HIDROALCOHÓLICAS?

UTILIZAR SOLUCIONES HIDROALCOHÓLICAS.  
LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN CUANDO  
ESTÉN VISIBLEMENTE SUCIAS.

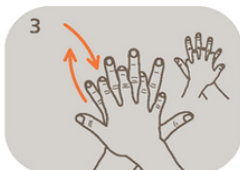
20-30 SEG



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda la superficie a tratar.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa.



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



higiene DE MANOS  
MANOS seguras

... una vez secas, sus manos son seguras.

Adaptado de WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care (Organización Mundial de la Salud)

Observatorio  
para la Seguridad del Paciente



Hospital Universitario Virgen  
de la Victoria  
Dieta hematológica para  
pacientes inmunodeprimidos

UNIDAD DE ONCOHEMATOLOGÍA

Los pacientes inmunodeprimidos son más susceptibles de padecer enfermedades debido a su bajada de defensas. Estas enfermedades pueden ser contraídas de diferentes formas, siendo una de ellas la transmisión a través de los alimentos. Por lo tanto, se deben tomar medidas adicionales a la hora de su consumo.

No olvidar realizar una adecuada **HIGIENE DE MANOS** previa a la preparación y/o consumo de los alimentos, así como una adecuada **HIGIENE BUCAL** tras las comidas.



## ALIMENTOS PERMITIDOS

- Las verduras, legumbres, carnes, pescados, pastas y huevos **DEBEN ESTAR COCINADOS**, ya sea cocidos, fritos o a la plancha.
- **SÍ** frutas de cáscara gruesa (plátano, naranja, ...) desechando las que tengan la piel dañada.
- Yogur y leche **PASTEURIZADOS**.
- **HELADOS** envasados sin pérdida de cadena de frío.
- Agua hervida o embotellada.
- Zumos en tetrabrick y una vez abiertos consumir en 4h.
- Alimentos enlatados consumir en 4h a Tª ambiente ó 24h en frigorífico sin perder cadena de frío.
- Se permite jamón cocido y pavo envasados al vacío.
- Cocinar y aliñar con aceite de oliva. Los condimentos deben añadirse durante la cocción, nunca después.

## ALIMENTOS PROHIBIDOS

- **No alimentos CRUDOS.**
- **EVITAR** embutidos, frutos secos, boquerones en vinagre, salmón ahumado.
- Procurar no consumir grasas, ya que la inmunosupresión puede producir aumento de colesterol y ác. grasos en la sangre.
- Las frutas de cáscara fina deben cocerse.
- Evitar **HELADOS** de producción casera o que estén en expositores por riesgo de contaminación.
- **PROHIBIDO** marisco y perejil crudo .
- No probióticos, ni queso azul, ni roquefort.
- No alimentos caducados.
- No descongelar a Tª ambiente ni consumir comidas recalentadas.