

# Comidas licuadas para alimentación por sonda enteral durante la internación de su niño

**Normas de seguridad para los alimentos licuados para alimentación enteral por sonda para su niño cuando está internado en el hospital.**

Tal vez le gustaría que su niño reciba comida licuada hecha en casa por la sonda mientras está en el hospital. El equipo médico de su niño valorará si es seguro darle comida licuada por la sonda mientras está internado en el hospital.

A veces, una fórmula comercial especial puede ser mejor para su niño durante su enfermedad, ya sea debido a una infección o a un cambio en su condición médica.

## ¿Cuáles son las opciones para la comida licuada por sonda para mi niño mientras está en el hospital?

- Podemos preparar la comida licuada para alimentar a su niño por la sonda. Puede elegir diferentes recetas estándar creadas por dietistas de Seattle Children's.
- También les puede dar a los dietistas las recetas de comida licuada que usted prepara para su niño. Nuestro Departamento de Nutrición las preparará en nuestra cocina utilizando lo que tenemos aquí.
- Puede traer la comida de su casa. Como esto significa mayor riesgo de enfermedades causadas por alimentos, se deben seguir las normas enumeradas más abajo para preparar, transportar y almacenar el alimento por sonda.

## Cómo preparar y almacenar comidas caseras para alimentación por sonda de manera segura

La higiene es muy importante cuando se preparan el alimento licuado. La comida y la fórmula en Seattle Children's se preparan y almacenan de acuerdo a las regulaciones sanitarias del estado. Si decide traer la comida licuada de su casa, seguir las normas detalladas más abajo ayudará a proteger a su niño de enfermedades que pueden transmitir los alimentos.

### Preparación segura en casa

#### Comience con una cocina limpia

- Mezcle 1 cucharada de cloro en 1 galón de agua caliente. Pase un paño limpio con esta solución por las superficies de la cocina y las tablas para picar antes y después de cada uso.

### Use implementos limpios

Necesitará:

- Una licuadora. Para la limpieza de la licuadora siga las instrucciones del fabricante. Es posible que las licuadoras caseras no licuen lo suficientemente fino como para evitar que la sonda se tape, especialmente con sondas nasogástricas (NG). Puede necesitar un colador. Dos tipos de licuadoras industriales que pueden licuar a la consistencia adecuada son Vitamix y Blendtec.
- Medidas de cocina
- Envases para almacenar la comida (use envases de plástico no poroso como Tupperware, jarras Rubbermaid o de vidrio).
- Deje que los elementos que use, la licuadora y los envases se sequen solos con el aire.
- Termómetros para carne y para el refrigerador.

### Lávese las manos con frecuencia.

- Lávese las manos antes de comenzar cualquier preparación, después de tocar alimentos crudos (carne o huevos) y después de tocarse el pelo o la cara.
- Use jabón y agua caliente. Enjabónese y frótese las manos, bajo las uñas también. Después de unos 20 segundos enjuáguese con agua tibia.
- Cada vez que se seque las manos use una toalla de papel limpia.

### Descongele correctamente los alimentos

- Descongele los alimentos toda la noche en el refrigerador. Nunca deje alimentos congelados a temperatura ambiente porque las bacterias se pueden reproducir rápidamente entre los 40° y 140° F.

### Cocine la carne a la temperatura apropiada

Cuando cocine carne use un termómetro para carne. Para evitar problemas, la temperatura interna de la carne cocida debe ser:

- 180°F para el pollo o el pavo
- 170°F para la carne de puerco
- 160°F para la carne de res

### Otras medidas de seguridad para la comida

- Use tablas separadas para picar carne y verduras. Limpie las tablas en seguida después de usarla con alimentos crudos.
- Mantenga los alimentos crudos y los cocidos separados. Limpie los utensilios que han tocado alimentos crudos antes de usarlos con alimentos cocidos.
- Lave la parte de arriba de las latas con agua y séquelas con una toalla de papel limpia antes de abrirlas.

### Para más información

- Nutrición  
206-987-4758
- Consulte con el proveedor de atención médica de su hijo
- [www.seattlechildrens.org](http://www.seattlechildrens.org)

### Servicio gratuito de intérprete

- En el hospital, solicítelo con la enfermera.
- Fuera del hospital, llame a la línea gratuita de interpretación: 1-866-583-1527. Dígale al intérprete el nombre de la persona o la extensión que necesita.

- Lave bien las frutas y verduras con agua corriente antes de pelarlas y cortarlas.
- Siempre cocine los huevos por completo, hasta que la yema y la clara estén bien cocidas. No deben quedar líquidos ni húmedos.

### ¿Cómo debo transportar la comida para alimentación por sonda hasta el hospital y dónde la guardo?

- Traiga la comida que preparó en su casa en una hielera con hielo.
- Marque cada envase de comida. Pídale etiquetas de identificación del paciente a la enfermera antes de ponerla en el refrigerador. El hospital también le dará etiquetas que indican cuándo la comida se colocó en el refrigerador y la fecha de vencimiento.
- Ponga la comida para su niño en el refrigerador que le indiquen al llegar al hospital.
- La comida que no haya usado se desecha pasadas 24 horas.
- Llévese los envases y lávelos en su casa con jabón y agua caliente antes de volver a utilizarlos.

---

Seattle Children's ofrece servicio gratuito de intérprete para personas sordas, con problemas de audición o con inglés limitado, sus familiares y representantes legales. Seattle Children's tendrá disponible esta información en formatos alternativos bajo solicitud. Llame al Centro de Recursos Familiares al 206-987-2201.

Esta información ha sido revisada por personal clínico de Seattle Children's. Sin embargo, como las necesidades de su niño son únicas, antes de actuar o depender de esta información, por favor consulte con el médico de su hijo.

© 2018 Seattle Children's, Seattle, Washington. Todos los derechos reservados.

---

3/18  
tr (jw/lv)  
PE1429S





# Blenderized Tube Feedings During Your Child's Hospital Stay

**Options and safety guidelines for blenderized tube feedings for your child in the hospital.**

You may wish to give your child homemade blenderized tube feeding during their hospital stay. Your child's healthcare team will assess whether or not it would be safe to provide blenderized tube feeding while in the hospital.

Sometimes your child may need a special commercial formula to better support them during their illness. This could be due to an infection or a change in their medical status.

## **What options do I have for blenderized tube feedings for my child while they are in the hospital?**

- We can make your child's blenderized tube feeding. You can choose from standardized recipes created by Seattle Children's Hospital dietitians.
- You can also provide your child's blenderized tube feeding recipes to the dietitian. Our Nutrition Department will prepare the tube feeding in our kitchen using the foods we have here.
- You can bring your child's blenderized tube feeding from home. Because this increases the risk for foodborne illness, you will need to follow the guidelines stated below when you make, transport and store the tube feeding.

## **How to safely make and store homemade blenderized tube feedings**

Sanitation is very important when you make blenderized tube feedings for your child. The food and formula at Seattle Children's is prepared and stored in ways that meet state health regulations. If you choose to bring in blenderized tube feeding from home, following the guidelines below will help protect your child from foodborne illnesses.

### **Safe preparation at home**

#### **Start with a clean kitchen**

Mix 1 tablespoon of bleach added to 1 gallon of hot water. Use a clean cloth to wipe kitchen countertops and cutting boards with this cleaning solution, before and after use.

### Use clean equipment

You will need:

- A blender. Follow the manufacture's instructions for cleaning your blender. Regular home blenders may not thin feedings enough to prevent feeding tube clogs, especially when using an NG tube. A strainer may be needed. Two industrial-strength blenders that are known to blend to the right consistency are Vitamix and Blendtec.
- Measuring cups and spoons
- Containers to store tube feeding (use a non-porous plastic, such as Tupperware or Rubbermaid pitchers, or glass containers).
- Dish rack to air-dry utensils, blender, and container
- Meat and refrigerator thermometers

### Wash hands often

- Wash your hands before starting any recipe, after touching raw food (like meat or eggs), and after touching your hair or face.
- Use soap and warm water. Make a lather and rub hands together, cleaning under fingernails too. Do this for at least 20 seconds and then rinse with warm water.
- Dry hands with a new clean paper towel each time.

### Thaw foods properly

Thaw frozen foods overnight in the refrigerator. Never thaw frozen foods at room temperature because bacteria can grow quickly between 40° and 140° F.

### Cook meats to the proper temperature

When cooking meat, check the temperature with a meat thermometer. To be safe, the internal temperature of the cooked meat needs to be:

- 180°F for chicken or turkey
- 170°F for pork
- 160°F for beef

### Other food safety

- Use separate cutting boards for meat and vegetables. Clean cutting boards right away after cutting raw foods on them.
- Keep raw foods apart from cooked foods. Clean utensils that touch raw foods before using them on cooked foods.
- Wash the tops of canned foods with water and dry them with a clean paper towel before opening.
- Wash fruits and vegetables well in running water before peeling and slicing.
- Always cook eggs thoroughly, until both the yolk and white are well done. They should not be runny or wet.

### To Learn More

- Nutrition  
206-987-4758
- Ask your child's healthcare provider
- [www.seattlechildrens.org](http://www.seattlechildrens.org)

### Free Interpreter Services

- In the hospital, ask your child's nurse.
- From outside the hospital, call the toll-free Family Interpreting Line 1-866-583-1527. Tell the interpreter the name or extension you need.

### How should I transport homemade tube feeding to the hospital and where will I store it?

- Bring homemade tube feeding to the hospital in a cooler with ice packs.
- Label each container of your child's tube feeding. Ask your nurse for patient identification stickers before putting the tube feeding in the refrigerator. The hospital will also give you stickers that state when your child's tube feeding was placed in the refrigerator and when it will expire.
- Put your child's tube feeding in the designated refrigerator as soon as you arrive at the hospital.
- All unused tube feeding will be thrown away after 24 hours.
- Take home empty tube feeding containers and clean them with hot soapy water before reusing them.

---

Seattle Children's offers interpreter services for Deaf, hard of hearing or non-English speaking patients, family members and legal representatives free of charge. Seattle Children's will make this information available in alternate formats upon request. Call the Family Resource Center at 206-987-2201.

This handout has been reviewed by clinical staff at Seattle Children's. However, your child's needs are unique. Before you act or rely upon this information, please talk with your child's healthcare provider.

© 2018 Seattle Children's, Seattle, Washington. All rights reserved.

---