



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Juan de Miraflores, 25 FEB. 2022

VISTO:

El EXPEDIENTE N° 22-002095-001, que contiene el Oficio N° 049-2022-HMA-OEPI-UFSA, emitida por la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental y el Informe Técnico N° 006-2022-OEPE-HMA, emitido por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, que contiene el Plan de Control y Calidad de Alimentos año 2022".

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 94° de la Ley General de Salud - Ley N° 26842, establece que el personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Legislativo N° 1062, tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, establece en su artículo 14° que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", la cual tiene por objeto establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, el artículo 16° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital María Auxiliadora, establece que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la unidad encargada de la Vigilancia en Salud Pública, análisis de la Situación de Salud Hospitalaria, Salud Ambiental e Investigación Epidemiológica;

Que, mediante Oficio N° 049-2022-HMA-OEPI-UFSA, de fecha 09.02.2022, la jefatura de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, solicita a la Dirección General del Hospital María Auxiliadora, la aprobación del Plan de Control y Calidad de Alimentos año 2022, el cual tiene como objetivo general establecer lineamientos de control y calidad en la manipulación de los alimentos para su consumo seguro dentro del Hospital María Auxiliadora, garantizando la prevención de enfermedades ocupacionales por déficit de higiene alimentaria; ayudando así a crear y consolidar conductas de calidad higiénicas en nuestra institución;

Que, mediante Informe Técnico N° 006-2022-OEPE-HMA, de fecha 21.02.2022, la jefatura de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, concluye que el "Plan de Control y Calidad de Alimentos Año 2022", está comprendido en el Objetivo Estratégico Institucional y Acción Estratégica del POIA 2022, por lo que brinda opinión favorable a dicho plan;



L. VIZCARRA



L. RONQUILLO S.



J. PEREA T.

Que, en ese sentido, resulta necesario expedir el acto resolutivo correspondiente;

Con las facultades conferidas en el literal c) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Hospital "María Auxiliadora, aprobado por Resolución Ministerial N° 860-2003-SA/DM;

Con la visación del jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica;



SE RESUELVE:

Artículo 1°: APROBAR el "Plan de Control y Calidad de Alimentos Año 2022", el mismo que consta de diecinueve (19) paginas, incluidos dos (02) anexos, que en documento adjunto forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°: ENCARGAR a la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental la difusión, aplicación y supervisión del acotado Plan; la misma que informará periódicamente a la Dirección General sobre el desarrollo y resultados obtenidos.

Artículo 3°: DISPONER que la Oficina de Comunicaciones publique la presente resolución con el citado Plan, a través del Portal Institucional (www.hma.gob.pe).

REGISTRESE y COMUNIQUESE



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL MARIA AUXILIADORA
.....
MC. LUIS ENRIQUE VIZCARRA JARA
DIRECTOR GENERAL
CMP 022683 RNE 019438



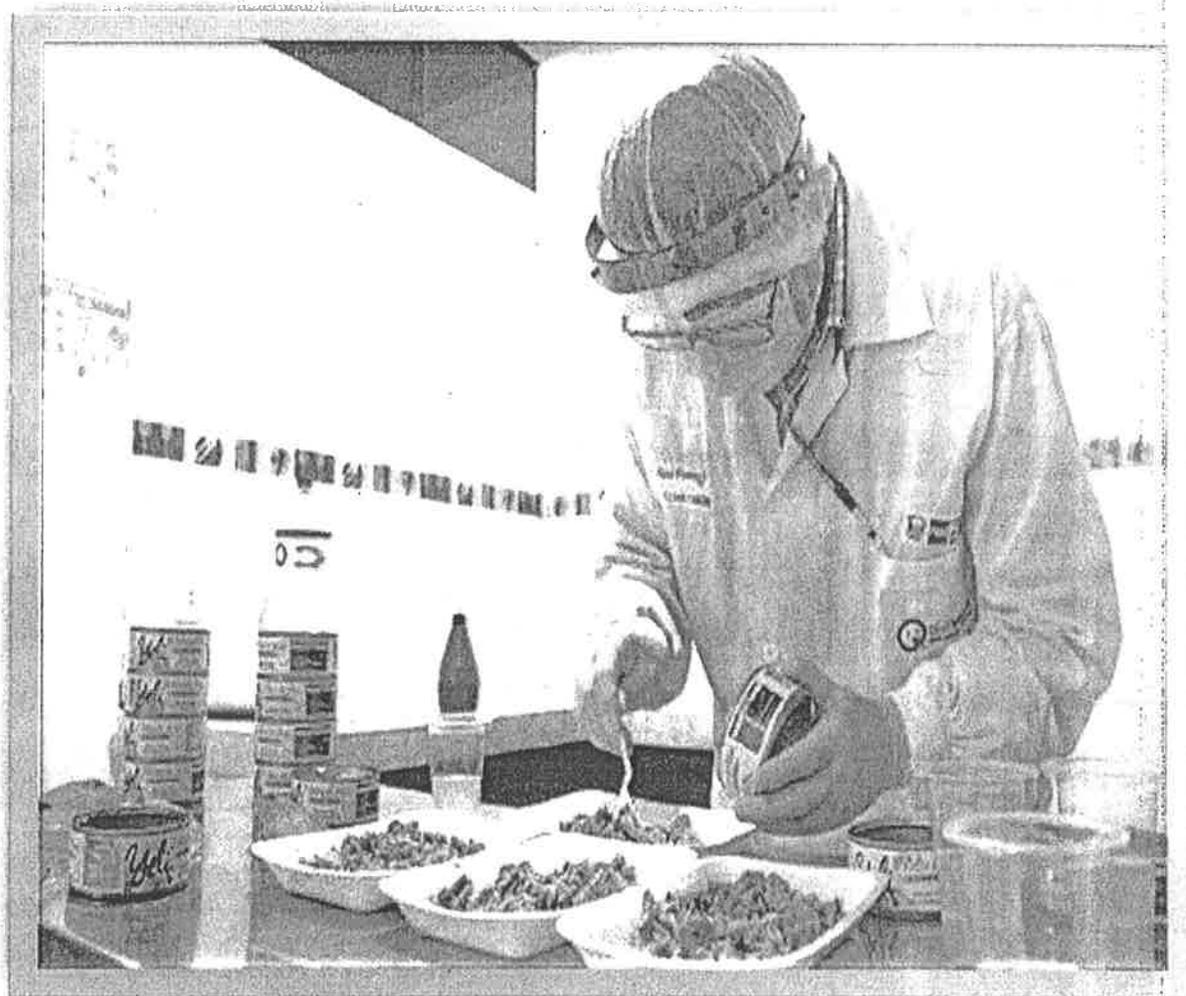
DISTRIBUCIÓN:

- () Dirección General
- () Oficina Ejecutiva de Administración
- () Oficina de Asesoría Jurídica
- () Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental
- () Oficina de Comunicaciones
- () Archivo

LEVJ/MGF/ytg

19

PLAN DE CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS AÑO 2022



HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA
OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD
AMBIENTAL

Ministerio de Salud
Hospital María Auxiliadora
Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental
Unidad Funcional de Salud Ambiental
Av. Miguel Iglesias N° 968 SJM
Teléfono: 2171818 / anexo 3108
Web: www.hma.gob.pe

Elaborado por:
Inspector Sanitario : César Morales Leyva
Unidad Funcional de Salud Ambiental
Teléfono: 2171818 – anexo 3161
Email: cesarmorales701@gmail.com

ÍNDICE:

I. Introducción	4
II. Finalidad	4
III. Objetivo	4
3.1. Objetivo General	4
3.2. Objetivo Específico	5
IV. Base Legal	5
V. Ámbito de aplicación	5
VI. Contenido	5
VII. Responsabilidad.....	8
VIII. Cronograma de actividades.....	9
IX. Anexos.....	10

I. INTRODUCCIÓN

- Los alimentos desde su fuente de producción (chacra, granja o fábrica), hasta su consumo, pasan por diversas fases o etapas que constituyen la llamada cadena alimentaria. En esta, los alimentos se maltratan al ser manipulados en condiciones higiénicas precarias y al estar expuestos a diversas formas de contaminación: biológicas, químicas y físicas; llegando en ciertos casos a provocar enfermedades al consumidor que ingiere dichos alimentos. El Departamento de Nutrición y Dietética es un lugar donde se transforman los alimentos, materias primas para la preparación de las comidas que cubran las necesidades nutricionales de los usuarios y estén acordes con sus gustos y hábitos alimentarios. Así mismo manejan materia prima muy perecedera, que requiere muchos cuidados para que su calidad no se deteriore y no afecte la salud de quienes lo consumen, igualmente se deben suministrar comidas de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual se requiere de procesos específicos, de tiempo y de temperaturas determinados para su almacenamiento, procesamiento, distribución y servido. Esto implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en su vida: la alimentación. Bajo ese contexto, la Unidad Funcional de Salud Ambiental presenta el **Plan de Control y Calidad de Alimentos** en el HMA para el año 2022, instrumento de gestión donde se establecen las actividades de Control e Inspección relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución. Por cada uno de los objetivos planteados, bajo estrategias definidas de aplicación dirigidas a los lugares mencionados y los recursos humanos, el tiempo de aplicación será todo el año, especificando los meses de intervención durante este año.

II. FINALIDAD

- Implementar un Plan de Control y Calidad de Alimentos para garantizar el cumplimiento de la protección de la salud de la población hospitalaria en su totalidad.

III. OBJETIVOS

3.1. **Objetivo General:**

- Establecer lineamientos de control y calidad en la manipulación de los alimentos, para su consumo seguro dentro del Hospital María Auxiliadora, garantizando la prevención de enfermedades ocupacionales por déficit de higiene alimentaria; ayudando así a crear y consolidar conductas de calidad higiénicas en nuestra institución.

3.2. Objetivos Específicos:

- Supervisar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, conservación y servido por parte del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital María Auxiliadora.
- Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el Departamento de Nutrición y Dietética.
- Establecer las condiciones higiénico – sanitarias que debe cumplir el Servicio de Alimentación del nosocomio.

IV. BASE LEGAL

- Ley General de Salud, Ley N.º 26840
- Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N.º 1062
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley e la Inocuidad de los Alimentos.
- Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. N.º 007-98-SA
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas para consumo humano.
- Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos Bebidas RM N.º 461- 2007/MINSA. 07 de Junio del 2007.
- NTS. 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Las disposiciones detalladas en el presente Plan, deben ser aplicadas en los ambientes pertenecientes al Dpto. de Nutrición y Dietética. Su conocimiento, difusión y cumplimiento son de carácter necesario por parte de los Servicios y Áreas implicadas.

VI. CONTENIDO:

6.1. Aspectos Técnicos Conceptuales:

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.
- **Programa de Higiene y Saneamiento:** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies con la finalidad de eliminar residuos de alimentos, suciedad y grasa, así como reducir de manera

considerable la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Se incluyen las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, residuos sólidos, desagüe) y para la prevención de plagas se formula de forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para consumo humano. Se considera la aplicación de las BPM Y Los PHS.
- **Limpieza:** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.
- **Desinfección:** es el tratamiento físico – químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Higiene de los alimentos:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Alimento o Bebida:** Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo.
- **Alimentación saludable:** Es la alimentación variada, preferentemente en estado natural o con un procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.
- **Alimento perecedero:** Alimento que por su naturaleza o composición entra rápidamente en deterioro por lo que debe mantenerse en frío.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente. Sobre las condiciones sanitarias de la producción o elaboración, transporte, almacenamiento distribución y expendio de alimentos y bebidas en protección de la salud.
- **Inocuidad de alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.
- **Contaminación Cruzada:** Es la Transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado, manos y/u otro material a otro que no lo esté.

- 6.2. **Disposiciones Generales :** Los manipuladores de alimentos que laboren en el Hospital María Auxiliadora, deberán cumplir con las siguientes disposiciones establecidas en el presente documento.
- Higiene de manos.
 - Control de enfermedades.
 - Control de vacunas.
 - Usar uniforme de color claro durante su jornada de trabajo.
 - Medidas de higiene rigurosa durante la manipulación de alimentos.
- 6.3. **Disposiciones Específicas :** Los manipuladores de alimentos que laboren en el Hospital María Auxiliadora, deberán cumplir con las siguientes disposiciones específicas establecidas en el presente documento.
- No permitido el uso de joyas y otros objetos similares.
 - El personal deberá ingresar correctamente uniformado a su área de trabajo.
 - Es obligatorio el uso del uniforme completo y en condiciones higiénicas recomendables.
 - Higiene de manos, uñas cortas y limpias. No está permitido el uso de esmaltes ni de uñas postizas.
- 6.4. **Descripción de Actividades a realizar**

1. Supervisión Sanitaria de los Servicios de Alimentación:

- El personal de la Unidad Funcional de Salud Ambiental, realizará supervisiones a través de sus formatos y de la Ficha de Evaluación Sanitaria que se contempla en la NTS. 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, aprobada mediante Resolución Ministerial 749-2012/MINSA.
- Durante las Supervisiones a realizar, se evaluarán los siguientes puntos: Estructura Física y ambientes donde se realicen operaciones con alimentos, Instalaciones de Servicios Básicos, Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- El resultado de las evaluaciones realizadas será remitido mediante informe a los servicios implicados para su conocimiento y fines pertinentes.

2. Análisis Microbiológicos de Alimentos, Agua y Superficies:

- La Unidad Funcional de Salud Ambiental realizará las coordinaciones necesarias con las Dirección de Redes Integradas en Salud de Lima Sur – DIRIS LIMA SUR, para la toma de muestras de agua, alimentos y superficies, para su posterior análisis microbiológico.
- Cabe indicar que las muestras mencionadas serán recogidas en los ambientes pertenecientes al Dpto. de Nutrición y Dietética

- Para las muestras de alimentos se tendrán en cuenta: ensaladas, refrescos, etc.
- Para las muestras de superficies (vivas e inertes) se tendrán en cuenta: manos de manipuladores de alimentos, cuchillos, tablas de picar, etc.

VII. RESPONSABILIDAD:

- La Jefatura del Dpto. de Nutrición tiene la responsabilidad de que el personal manipulador de alimentos que labora en su servicio, cumpla con las disposiciones expuestas en este documento técnico.
- Asimismo, el personal de la Unidad Funcional de Salud Ambiental, de la Oficina de Epidemiología, será el encargado de realizar las supervisiones correspondientes con el fin de asegurar que se realicen las acciones necesarias que garanticen el cumplimiento del presente plan.

VIII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	I TRIM			II TRIM			II TRIM			IV TRIM			RESPONSABLE
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Gestionar un plan de vigilancia y evaluación sanitaria del Servicios de alimento del hospital maría auxiliadora	Aprobación con R.D. del plan	Plan	X												
		Plan con RD	X												
Gestionar el análisis de muestra de los alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LS	Toma de muestra y análisis de alimento y bebidas				X					X					X
	Toma de muestra y análisis microbiológico del agua para uso y preparación de alimentos	Informe de DIRIS LS de las muestras analizadas			X					X					X
	Toma de muestra y análisis microbiológico de superficies vivas e inertes				X					X					X
Realizar evaluaciones sanitarias con el fin de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, las condiciones higiénicas sanitarias y la infraestructura de los ambientes de servicio de alimentos	Supervisión y vigilancia sanitaria del servicio nutrición y dietética, Repostería, del hospital maría auxiliadora	Informe de supervisión											X		
Medición del Cloro Residual en el agua del Dpto. de Nutrición y Dietética	Medición de Cloro residual en los ambientes	Informe de medición	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

IX. ANEXOS :

- **Anexo 01 :** Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud
- **Anexo 02 :** Ficha Semanal de Monitoreo de Calidad del Agua del Dpto. de Nutrición y Dietética.

ANEXO

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de _____, siendo las _____ horas del día _____ del mes _____ del año _____, el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) _____ de la Región _____, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1052 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: _____ RUC: _____

Ubicación: _____
 Distrito: _____ Provincia: _____ Departamento: _____

Responsable del establecimiento: _____
 Cargo: _____

Responsable del control de calidad: _____

N° de manipuladores: hombres mujeres TOTAL

Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI NO
 Indicar fecha de vencimiento: _____

Otras observaciones: _____



PLAN DE CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS

PROYECTO DE NTS N° MINSADIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

III - EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1:	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			



PLAN DE CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS

**PROYECTO DE NTS N° 488 SAOIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	Aguas Residuales y Residuos Sólidos			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o reboso.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 6 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SSHH es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			



PROYECTO DE NTS N° ANSAJIGESA-V-01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parhuelas), anaquelos o estantes de álmpico, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,60 m entre filas de tarimas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacón (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados e esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el empaque de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			



M. SAAVEDRA

PROYECTO DE MTS N° 468/2013/MS - ANSA/0102/SA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5. REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. : Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar)			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANSEMIENTO (PHS)				
	Cuentan con un Programa de Higiene y Sansemito actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo fijas, limpias y en buen estado de mantenimiento			



PLAN DE CONTROL Y CALIDAD DE ALIMENTOS

PROYECTO DE NTS N° -MINSAD/005A-7/01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilicen desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			

PROYECTO DE NTS N° .MNSADIGESA-V.M
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES				
V. RECOMENDACIONES				
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTO:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				



PROYECTO DE NTS N° -MINSAG/DCESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:

Por la Autoridad Sanitaria	Representante de la empresa de servicios de alimentos	Responsable del control de calidad o designado por la empresa
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura		N° Colegiatura



C. SAAVEDRA



PERU
Ministerio de Salud

Vicerrectoría de Prestación y Aseguramiento de Salud

Hospital María Auxiliadora

DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRRES
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ANEXO 02

MEDICIÓN SEMANAL DEL CLORO RESIDUAL EN EL AGUA EN EL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<u>FECHA</u>	<u>HORA</u>	<u>AMBIENTE</u>	<u>NIVEL DE CLORO</u>

Firma y Sello Personal de Nutrición

Firma y Sello Inspector Sanitario

