



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Chorrillos, 20 de junio del 2022

Visto, el Expediente N° 22-INR-008578-001, que contiene la Nota Informativa N° 145-2022-EPI/INR de la Oficina de Epidemiología, Informe N° 051-2022-EGLS-EPI/INR, Informe N° 13-2022-EP-OEPE/INR del Equipo de Planes con proveído N° 78-2022-OEPE-INR del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico e Informe N° 025-2022-OAJ-INR de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ - JAPÓN;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; por lo que la protección de la salud es de interés público, y por tanto la responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla; así mismo el Artículo 102° de la citada Ley, establece que las condiciones higiénicas y sanitarias de todo centro de trabajo deben ser uniformes y acordes con la naturaleza de la actividad que se realiza;

Que, el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud es competente en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; como organismo rector está conformado por las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realicen actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen un impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo N° 1062, establece en el artículo 15° que el Ministerio de Salud, es la Autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnica normativa y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando en el numeral 3, como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos: establecer normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitalaria;

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", cuya finalidad es la protección de la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos, así como 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. Es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros;



Que, mediante Resolución Directoral N° 048-2014-SA-DG-INR de fecha 06 de febrero del 2014, se prueba la Directiva Sanitaria N°001-INR/OE-V.01 "Directiva Sanitaria que establece el Procedimiento para la Vigilancia de la Calidad de Alimentos en el Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPÓN; que tiene como objetivo asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos en la institución, cumpliendo con las medidas de higiene en las diferentes etapas para lograr que los alimentos sean aptos para el consumo humano, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación y los Programas de Higiene y Saneamiento;



Que, mediante Resolución Directoral N° 154-2019-SA-DG-INR de fecha 06 de agosto 2019, se aprueba el "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" que tienen como finalidad se establecer los requisitos y procedimientos generales, esenciales de higiene y de buenas prácticas de elaboración de alimentos destinados para el consumo humano, contribuyendo en la disminución de las enfermedades transmitidas por los alimentos, alcanzando la mayor satisfacción de los usuarios de la Institución;



Que, el artículo 15° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Rehabilitación, aprobado por Resolución Ministerial N° 715-2006/MINSA, establece que la Oficina de Epidemiología, es la unidad orgánica que brinda información estratégica y conduce la vigilancia Epidemiológica, análisis de situación de salud e investigación Epidemiológica aplicada como parte de la prevención y control de riesgos y enfermedades, en especial de las infecciones nosocomiales, es responsable de coordinar la organización en el Instituto frente a epidemias, emergencias y desastres;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, de fecha 05 de julio del 2021, se aprueba las "Normas para la elaboración de los Documentos Normativos del Ministerio de Salud", cuyo objetivo general es establecer las disposiciones relacionado con los procesos de formulación, aprobación, modificación y difusión de los documentos normativos emitidos por el Ministerio de Salud;

Que, con la finalidad de establecer las disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), la Oficina de Epidemiología, ha elaborado el Documento Técnico: Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN, que es derivado a la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico mediante Nota Informativa N°145-2022-EPI/INR, que contiene el Informe N° 051-2022- EGLS-EPI/INR de fecha 20 de mayo de 2022;



Que, mediante Informe N° 13-2022-EP-OEPE/INR de fecha 30 de mayo de 2020 del Equipo de Planes con Proveído N° 78-2022-OEPE-INR del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emiten opinión favorable del Documento Técnico: Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN; precisando que el referido Documento Técnico se encuentra acorde a las disposiciones normativas vigentes y a su vez articulado a las Actividades Presupuestal: 5001286 Vigilancia y Control Epidemiológico y la Actividad Operativa: AO100012500095 Vigilancia periódica de la calidad de alimentos, programadas en el Aplicativo POI CEPLAN 2022, aprobadas en el POI MINSA y del INR 2022; por lo que es pertinente la aprobación con la emisión del acto resolutivo;



Que, mediante Informe N° 025-2022-OAJ-2022-INR de fecha 07 de junio de 2022, la Oficina de Asesoría Jurídica, luego de verificar que el Informe Técnico Sustentatorio remitido por la Oficina de Epidemiología sustenta el proyecto del Documento Técnico: Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPÓN, y contiene las opiniones técnicas de las áreas involucradas, concluye que cumple con los lineamientos establecidos en la normativa vigente, toda vez que el referido Documento Técnico coadyuvará para el cumplimiento de los objetivos y metas institucionales;

Que, estando a lo propuesto por la Oficina de Epidemiología, y contando con la opinión favorable del Equipo de Planes y del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, es pertinente aprobar el Documento Técnico: Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos (2022) del



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Chorrillos, 20 de junio del 2022

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN; con la emisión del acto resolutivo;

De conformidad con lo previsto en la Ley N° 26842, Ley General de Salud; Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1161, aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01: "Norma Sanitaria para los Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud", Resolución Ministerial N° 826-2021-MINSA, aprueba las "Normas para la elaboración de los Documentos Normativos del Ministerio de Salud"; y la Resolución Ministerial N° 715-2006/MINSA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Rehabilitación, modificado por la Resolución Ministerial N° 356-2012/MINSA y en uso de las atribuciones conferidas por Ley, y

Con el visto bueno de la Directora Adjunta de la Dirección General, del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, de la Jefa de la Oficina de Epidemiología, y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ - JAPÓN;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR el Documento Técnico: Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPÓN, que consta de veintisiete (27) folios, incluidos sus anexos que forman parte de la presente Resolución.

Artículo 2°.- ENCARGAR a la Oficina de Epidemiología, efectuar la difusión e implementación y supervisión del cumplimiento del Plan aprobado en el artículo precedente.

Artículo 3°.- DISPONER a la Oficina de Estadística e Informática la publicación de la presente Resolución en el Portal Web Institucional.

Regístrese y Comuníquese.

LPV/YMAE/sms

Distribución:

Unidades Orgánicas
Dirección Adjunta
Oficina Ejecutiva de Administración
Oficina de Asesoría Jurídica
Oficina de Planeamiento Estratégico.
Oficina de Epidemiología.
Responsable de la Página Web

MC. LILY PINGUZ VERGARA
(e) Directora General
CMP. N° 23770 RNE. N° 12918
MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN
"DRA. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaiza Flores" Amistad Perú - Japón

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

**DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022)
DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN
“DRA. ADRIANA REBAIZA FLORES” AMISTAD PERÚ-JAPÓN**

ROL	ORGANO/UNIDAD ORGANICA O FUNCIONAL	FECHA	VºBº
ELABORADO POR	OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA	ABRIL	
REVISADO POR	OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO	MAYO	
	OFICINA DE ASESORIA JURIDICA	JUNIO	
	DIRECCION ADJUNTA	JUNIO	
APROBADO POR	DIRECCION GENERAL	JUNIO	



PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Salud
INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN
PERÚ-JAPÓN

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
Amistad Perú - Japón

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

INDICE

	Pág.
I. INTRODUCCIÓN	3
II. FINALIDAD	3
III. OBJETIVOS	4
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
V. BASE LEGAL	4
VI. CONTENIDO	6
VII. RESPONSABILIDADES	16
VIII. ANEXOS	17





PERU

Ministerio de Salud

INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
Amistad Perú - Japón

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

I. INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Salud - MINSa es responsable de la vigilancia sanitaria de la alimentación colectiva en los Establecimientos de Salud que involucra los alimentos destinados a los pacientes, familiares y el personal de salud, según lo establece la Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSa NTS N° 098-MINSa/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

El derecho a una alimentación saludable y segura es parte de una Política de Inocuidad de Alimentos, en el que participan todas las autoridades de la institución y los consumidores, por lo que se realiza la vigilancia periódica de la calidad de los alimentos que prepara el servicio de Alimentación del INR, bajo la responsabilidad del equipo de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología.

El presente Plan de Vigilancia de la Calidad de alimentos establece las actividades programadas que se basarán en actividades de control e inspección sanitarias y supervisión que garantice el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (N.T.S° 098-MINSa/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en los establecimientos de Salud") relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución.

La propuesta de este plan es integrar conceptos de mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones realizadas en el control sanitario de los alimentos, puntualizando conceptos y definiciones actuales en seguridad alimentaria y salud ambiental.

En cumplimiento de la Ley de la Inocuidad de los alimentos, tiene la finalidad de implementar disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos con el objetivo de garantizar que los alimentos que provee el servicio de alimentación en la institución sean seguros e inócuos, así, asegurar la calidad sanitaria de los productos y cumplir con los Principios Generales de Higiene, la vigilancia e implementación de los programas de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" y "Programa de Higiene y Saneamiento".

De esta manera la ejecución del presente Plan forma parte del Plan Operativo Institucional.

II. FINALIDAD

Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).





DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

III. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la vigilancia de la manipulación de alimentos elaborados y/o suministrados en el instituto por los servicios de alimentación, así como la vigilancia de los programas de higiene y saneamiento, y el cumplimiento de las medidas sanitarias.

3.2 Objetivos Específicos

- Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos.
- Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos.
- Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias - PHS.
- Mantener un sistema de información actualizado con los resultados de las inspecciones de la calidad de los alimentos



IV. AMBITO DE APLICACIÓN

Es de aplicación en el Servicio de Alimentación (Concesionario); el Servicio de Nutrición del Departamento Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento de la Dirección Ejecutiva de investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú – Japón.

V. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y su modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1161, aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Ministerial N° 753-2004/MINSA, que aprueba la NT N° 020-MINSA/DGSP-V.01: "Norma Técnica de Prevención y Control de Infecciones Intrahospitalarias".
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.



DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN “Dra. ADRIANA REBAZA FLORES” AMISTAD PERÚ-JAPÓN



- Decreto Supremo N° 004-2017-MINAM, que aprueban Estándares de Calidad Ambiental (ECA) para Agua y Establecen Disposiciones Complementarias.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Resolución Ministerial N° 753-2004/MINSA, que aprueba la NT N° 020-MINSA/DGSP-V.01: “Norma Técnica de Prevención y Control de Infecciones Intrahospitalarias”
- Resolución Ministerial N° 715-2006/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Rehabilitación, modificada la por Resolución Ministerial N° 356-2012/MINSA, se incorpora Amistad Perú-Japón en la denominación del Instituto Nacional de Rehabilitación “Dra. Adriana Rebaza Flores”
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con los Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01: “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 256-2010/MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria N° 032-MINSA/DIGESA-V.01 “Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud”
- Resolución Ministerial N° 377-2012/MINSA, aprueba la Directiva Sanitaria para promocionar el Lavado de Manos como Práctica Saludable en el Perú.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01: “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, aprueba la Norma NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética”
- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano”.
- Resolución Ministerial N° 255-2016/MINSA, aprueba la “Guía Técnica para la Implementación del Proceso de Higiene de Manos en los Establecimientos de Salud”.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
Amistad Perú - Japón

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE
EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD
PERÚ-JAPÓN



- Resolución Ministerial N° 451-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 132-MINSA/2021/DIGESA "Directiva Sanitaria para la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS)".
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".
- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, que aprueba la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N° 1338-2021/MINSA, que aprueba el Plan Operativo Institucional (POI) Anual 2022 del Ministerio de Salud, considerando el Presupuesto Institucional de Apertura 2022.
- Ordenanza N° 141-98-MML, de 21 marzo 1998, que aprueba la obligatoriedad de portar carné de salud.
- Resolución Directoral N° 154-2019-SA-DG-INR, que aprueba los documentos: "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" y el Manual de Procedimiento de Higiene y Saneamiento para la Elaboración de Alimentos" del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" Amistad Perú Japón.
- Resolución Directoral N° 242-2021-SA-DG-INR, que aprueba el Plan Operativo Institucional (POI) Anual 2022 del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ – JAPÓN. Consistenciado con el Presupuesto Institucional de Apertura (PIA).

VI. CONTENIDO DEL PLAN

6.1 Aspectos Técnicos Conceptuales

- **Alimento:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano. Incluido el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.
- **Alimentos aptos para consumo Humano:** Alimentos que cumplen con los criterios de calidad sanitaria e inocuidad establecidos por la norma sanitaria.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- **Cadena Alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efecto de los servicios de alimentación la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición, o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción, (elaboración o preparación, cocción y retención) servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN



- **Calidad Sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisico-químicos y organolépticos que deben reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.
- **Contaminación Cruzada:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Contaminación cruzada directa cuando un alimento limpio entra en contacto directo con un alimento contaminado. Contaminación cruzada indirecta, cuando el alimento entra en contacto con vehículo o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores.
- **Inocuidad de los 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 destinan. (Decreto Legislativo N° 1062 - "Ley de Inocuidad de los Alimentos").
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias. (Decreto Supremo N° 034-2008- AG - "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.")
- **Programa de Higiene y Saneamiento((PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento.
- **Principios Generales de Higiene:** 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 el consumo humano. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.

6.2 Análisis de la Situación actual del Aspecto Sanitario o Administrativo a tratar

6.2.1. Antecedentes

La Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01: "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud". A fin de dar cumplimiento a dicha Directiva, se aprueba el Documento Técnico Plan Vigilancia de la Calidad de Alimentos del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

Adriana Rebaza Flores" amistad Perú – Japón – 2021, mediante la Resolución Directoral N° 137-2021-SA-DG-INR, donde se describían las actividades para vigilancia de la calidad de los alimentos producidos en el INR, durante el año 2021.

6.2.2. Problema (magnitud y caracterización)

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se producen debido a la ingesta de alimentos o bebidas que contienen carga microbiana patógena, que afecta a la población. Las complicaciones relacionadas a las ETA, van desde la aparición de sintomatología gastrointestinal, diarreas y vómitos, hasta hepatitis, problemas neuronales o incluso la muerte.

Así, la Organización Mundial de la Salud (OMS), estima que cada año unos 600 millones de personas (1 de cada 10 habitantes), enferman en el mundo debido a la ingestión de alimentos y de agua contaminados, mientras que 420 000 fallecen por esta misma causa, especialmente, los niños menores de 5 años¹.

Durante el cuarto trimestre del 2021, la vigilancia del servicio de alimentos suministrados en el INR, dio como resultado:



UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA:

Criterio: Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación de higiene.

No cumple, paredes no cuenta con zócalos.

AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS:

Criterio: Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.

No cumple, falta de zócalos en las paredes, falta mayólicas en el muro de la pared junto la marmita. se aprecia filtración de humedad en el techo, fragua de mayólicas deteriorada

Criterio: Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.

No cumple. Faltan luminarias, 04 fluorescentes quemados del área de cocina.

INSTALACIONES DE SERVICIOS BASICOS

AGUA

Criterio: Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.

¹ Ministerio de Salud. Boletín Epidemiológico del Perú SE 15-2019 (del 07 al 13 de abril del 2019).



DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

En el III trimestre se informó la falta de limpieza y desinfección de los tanques de agua dura y agua blanda.

SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Criterio: Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH

No cumple, los vestuarios se encuentran junto a los servicios higiénicos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)

Criterio: La temperatura de las cámaras de retención es inferior a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación)

No cumple: El equipo de refrigeración y congelación malogrado

Criterio: Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.

No cumple: Los equipos se encuentran malogrados.

Criterio: Los carros de distribución tienen cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.

No cumple: En el mes de noviembre se observó falta de mantenimiento (óxido en el interior del coche, borde de las ruedas, y jebe de las puertas despegadas).

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Criterio: Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.

No cumple, En el mes de octubre se evidencio utensilios que no cumplían con la normatividad (olla grande y exprimidor)

6.2.3. Causa del problema

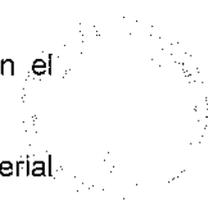
La contaminación de los alimentos puede generarse durante la elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución, comercialización y/o expendio de los mismos.

6.2.4. Población o entidades objetivo

Todo el personal involucrado en los servicios de alimentación del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaiza Flores" AMISTAD PERÚ - JAPÓN.

6.2.5. Alternativas de solución

- Mantener actualizado el Plan de Vigilancia de la Calidad de Alimentos Institucional, buscando garantizar que las actividades planificadas a desarrollar por cada estamento, así como las responsabilidades establecidas, sean asumidas según corresponda.
- Realizar de manera acuciosa las inspecciones o supervisiones programadas, a fin de asegurar las condiciones de higiene y salubridad adecuadas en elaboración, manipulación, conservación, transporte y distribución de los alimentos.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

- Seguir las recomendaciones emitidas por la Oficina de Epidemiología, como resultado de las supervisiones de la calidad de alimentos que realiza.

6.3 Articulación Estratégica al PEI y Articulación Operativa al POI



Órgano / Unida Orgánica:		OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA					
Marco Estratégico		Estructura programática y operativa					
Objetivo Estratégico Institucional - PEI	Acción Estratégica Institucional - PEI	Actividad Operativa - POI	Categoría Presupuestal	Producto	Actividad Presupuestal	Objetivo General del Plan	Objetivo Específico del Plan
OEI.02 Garantizar el acceso a cuidados y servicios de salud de calidad organizados en redes integradas de salud; centradas en la persona; familia y comunidad; con énfasis en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad	AEI.02.03 Redes Integradas de Salud; implementadas progresivamente a nivel nacional	AOI0001 2500095 Vigilancia periódica de la calidad de alimentos	9002 asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999 Sin Producto	5001286 Vigilancia y control epidemiológico	Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la vigilancia de la manipulación de alimentos elaborados y/o suministrados en el Instituto por los servicios de alimentación, así como la vigilancia de los programas de higiene y saneamiento, y el cumplimiento de las medidas sanitarias.	Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos. Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias - PHS. Mantener un sistema de información actualizado con los resultados de las inspecciones de la calidad de los alimentos

6.4 Actividades (por Objetivos)

6.4.1. Actividades

- Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos.**
 - Elaboración de Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.
 - Aprobación del Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.
 - Difusión del Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.
- Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos.**
 - Vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
 - Vigilar la limpieza adecuada de los transportadores de alimentos.
 - Vigilar que los manipuladores de alimentos hayan sido capacitados por la empresa concesionaria (ésta deberá emitir informes al respecto).
- Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias.**



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

- Evaluaciones físico químicas y microbiológicas de los alimentos y superficies vivas e inertes del Servicio de Alimentación.
- Supervisión de carné de sanidad vigente y otros documentos (Resolución Directoral N° 154-2019-SA-DG-INR.) de los encargados de manipular los alimentos.
- Inspecciones Higiénicas sanitarias y de Infraestructura en los ambientes donde se preparan y consumen los alimentos.

d) **Mantener un sistema de información actualizado con los resultados de las inspecciones de la calidad de los alimentos**

- Elaboración de Informe Trimestral de vigilancia de la calidad de los alimentos.
- Elaboración de Informe de evaluación del Plan de Vigilancia de la calidad de los alimentos.

A fin de poder lograr el cumplimiento de las actividades señaladas se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Condiciones Sanitarias del Establecimiento

El Establecimiento donde funciona el servicio del comedor debe cumplir los requisitos y condiciones sanitarias para el funcionamiento en la preparación y expendio de alimentos, como lo establece la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud – NTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V-0.1, tales como:

- a) Ubicación y estructura física:** Es de uso exclusivo para la actividad, está alejado y protegido de fuentes de contaminación, los materiales que se usan en la construcción de los ambientes son resistentes a la corrosión de superficies lisas y la estructura física se debe mantener en buen estado de conservación e higiene.
- b) Ambientes:** Los ambientes deben disponer de espacio suficiente para realizar todas las actividades con los alimentos. Estando libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, así mismo no debe estar presentes animales domésticos y/o silvestres por lo que se deben tomar las medidas del caso. Pisos y paredes de material impermeable sin grietas y fáciles de limpiar; las paredes de color claro y lisas; techos y ventanas que impidan la acumulación de la suciedad fáciles de limpiar que eviten el ingreso de insectos; puertas en buen estado de conservación; iluminación natural y/o artificial e intensidad, cantidad y distribución; vías de acceso a estos ambientes deben tener mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de vehículos rodantes para disminuir la contaminación





DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

cruzada para los alimentos, además, se deberá garantizar una adecuada ventilación.

- c) **Abastecimiento de agua:** se abastece de la red pública; del sistema de distribución y almacenamiento del agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene; y la limpieza y desinfección de tanques y cisternas debe ser periódica al menos 2 veces al año (contar con certificados de la actividad realizada), además de tener la provisión de agua la cual debe ser permanente y suficiente para todas las actividades que se realizan.
- d) **Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos:** Mantener los puntos de evacuación de las aguas residuales con protección contra vectores, así mismo se debe acondicionar con depósitos y bolsas en la cantidad necesaria para la eliminación de los residuos sólidos hospitalarios de acuerdo a su clase, los cuales deben estar en buenas condiciones de higiene.
- e) **Servicios higiénicos y vestuarios:** estos espacios deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio y deben mantenerse operativos, no debe tener comunicación directa con las áreas relacionadas con los alimentos. Los inodoros, lavatorios y los urinarios son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. El ambiente para vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos.

2. **Buenas prácticas de manipulación en los procesos de elaboración de alimentos (BPM)**

De acuerdo a lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del INR, aprobado con la Resolución Directoral N° 154-2019-SA-DG-INR, el servicio de alimentos debe contar con procedimientos escritos de las BMP a aplicarse en cada una de las operaciones en el proceso de elaboración de alimentos, los cuales deben estar disponibles cuando se requiera durante la inspección.

a) **Recepción de materias primas e insumos**

Para la recepción de materias primas debe cumplir con los requisitos sanitarios que establece la norma vigente considerando el estado actual en el que se encuentra el espacio requerido para esta actividad.

- El área para la recepción debe estar protegida con techo y buena iluminación que permita una inspección manipulación adecuada de los alimentos.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

- El servicio de alimentación es responsable del cumplimiento de los requisitos de la calidad sanitaria de todos los productos e insumos que adquiere.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.

b) Almacenamiento de materias primas e Insumos en general

Debe cumplir con los requisitos sanitarios generales tales como: Ambientes del almacén en buen estado de conservación e higiene, mantener los productos en envases originales, identificar fecha de ingreso y mantener en orden y además no debe estar en contacto con el piso. Según las necesidades de conservación de los alimentos se requiere las siguientes condiciones sanitarias:

- Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración), el almacenamiento de los alimentos debe ser iluminado y ventilado, condiciones de temperatura no mayor de 21° C y humedad relativa no mayor a 60%.
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0.20 m. del piso, 0.60 m del techo, 0.50 m entre hileras y 0.50 m de la pared.
- Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados), Las temperaturas deben mantenerse de 5°C a 1° C y los congelados deben tener temperatura mínima de -18 ° C según la N.T.S. (los equipos de refrigeración y congelación deben contar con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura)
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.

c) Área de producción

Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos. El pesaje de ingredientes, mezclado y otros del proceso de elaboración deben realizarse en superficies y utensilios limpios y se debe cumplir con lo que la norma establece para disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

d) Área de producción: Descongelado

Los alimentos que no necesitan del descongelado pasaran directamente al área intermedia y final según el caso, y los





PERÚ

Ministerio de Salud

INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN
"Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD
PERÚ-JAPÓN

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
Amistad Perú - Japón

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN



grandes trozos de carne, pescado o aves deben ser descongelado antes de pasar a las otras áreas, según:

- En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C, se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.
- En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo del alimento con el agua.

e) Área de producción: Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

En esta etapa la cocción disminuye el riesgo por la destrucción de peligros microbiológicos, el tiempo y la temperatura deben ser suficientes para asegurar la eliminación de microorganismos patógenos.

f) Área de producción: Elaboración final

En este proceso los utensilios empleados, así como los manipuladores deben ser exclusivos de esta área, para evitar la contaminación cruzada.

g) Acondicionamiento para Distribución

Para este proceso los coches transportadores de preparaciones calientes deben ser térmicos de cierre hermético, material resistente, no debe transmitir contaminación, las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección. La distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes debe permitir que el consumo sea inmediato después del servido a fin de evitar la contaminación cruzada.

6.5 Presupuesto y Fuente de Financiamiento

"Todo Plan debe tener en su estructura de manera obligatoria un Presupuesto y por ende el Financiamiento necesario y debe señalarse:

Órgano / Unida Orgánica:		OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA				
Objetivo General del Plan	Objetivo Específico del Plan	Actividad Operativa	Fuente de Financiamiento	Categoría Presupuestal	Código de la específica de gastos	Total (S/.)
Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante	Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos.	AOI00012500095 Vigilancia periódica de la	RO	9002 Asignaciones presupuestarias	2.3: Bienes y Servicios	81.50



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

la vigilancia de la manipulación de alimentos elaborados y/o suministrados en el instituto por los servicios de alimentación, así como la vigilancia de los programas de higiene y saneamiento, y el cumplimiento de las medidas sanitarias.	Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos.	calidad de alimentos.	que no resultan en productos	
	Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias – PHS.			
	Mantener un sistema de información actualizado con los resultados de las inspecciones de la calidad de los alimentos			
Total Sí.				81.50



6.6 Implementación del Plan

La implementación del presente plan se dará en 3 etapas:

- **Planificación:** Durante esta etapa se establecen los objetivos que se esperan lograr con el Plan, se coordina con el servicio de nutrición sobre las actividades a realizar, las cuales se detallan en el plan para su posterior evaluación, aprobación y difusión.
- **Ejecución:** Las actividades planificadas son ejecutadas de acuerdo a lo establecido en el plan, teniendo en cuenta siempre la coordinación entre el Servicio de Nutrición y la Oficina de Epidemiología.
- **Evaluación:** La evaluación del cumplimiento del plan permite verificar si las actividades planificadas fueron realizadas de manera satisfactoria, además genera información necesaria para la toma de decisiones para el siguiente período.

	TAREA	RESPONSABLES	OBSERVACIONES
Planificación	Elaboración del Plan de vigilancia de la calidad de los alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN	Of. de Epidemiología / Equipo de Salud Ambiental	Se realizará de acuerdo a lo indicado en las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", aprobadas mediante la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA.
	Aprobación del Plan de vigilancia de la calidad de los alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN	Dirección General del INR	
Ejecución	Vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos	Oficina de Epidemiología	De acuerdo a los formatos del Anexo 3



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN



	Vigilar la limpieza adecuada de los transportadores de alimentos.	Oficina de Epidemiología	De acuerdo a los formatos del Anexo 3
	Evaluaciones físico químicas y microbiológico de los alimentos y superficies vivas e inertes del Servicio de Alimentación	Of. de Epidemiología	Mediante solicitud a la DIRIS - Lima Sur.
	Supervisión de carne de sanidad vigente y otros documentos de los encargados de manipular los alimentos.	Of. de Epidemiología / Servicio de nutrición	-----
	Inspecciones Higiénicas sanitarias y de Infraestructura en los ambientes donde se preparan y consumen los alimentos	Of. de Epidemiología	-----
	Elaboración de Informe Trimestral de vigilancia de la calidad de los alimentos.	Of. De Epidemiología	Se remitirá el informe a la Dirección General.
Evaluación	Evaluación del Plan de vigilancia de la calidad de agua (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN	Of. de Epidemiología	Se remitirá el informe a la Dirección General.

6.7 Acciones de Supervisión, monitoreo y evaluación del Plan

Las acciones de supervisión, monitoreo y evaluación se han detallado en el cronograma de actividades del Anexo 1, las cuales serán realizadas por el servicio de nutrición y la Oficina de Epidemiología. Las actividades de supervisión y monitoreo se realizarán de acuerdo a los formatos correspondientes y la evaluación del plan, será realizado al finalizar el año por la Oficina de Epidemiología y de acuerdo al cumplimiento de las actividades programadas, dicho Informe será presentado a la Dirección General.

Evaluación	Evaluación del Plan de vigilancia de la calidad de alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERÚ-JAPÓN	Of. de Epidemiología	Se remitirá el informe a la Dirección General.
------------	---	----------------------	--



DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

VII. RESPONSABILIDADES

7.1. Del Departamento Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento de la Dirección Ejecutiva de Investigación y Docencia de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento:

El DIDAAT de la DEIDAADT del Instituto Nacional de Rehabilitación debe garantizar el correcto funcionamiento del servicio de nutrición, asegurando que las instalaciones, materiales e insumos utilizados, personal que labora, entre otras condiciones que permiten el funcionamiento del servicio de nutrición sean los adecuados. Además, debe brindar el apoyo al personal de Epidemiología del INR que realice el monitoreo periódico en el área de comedor institucional, así como al personal de la DÍRIS LIMA SUR en relación al acceso de la información disponible relacionada a la vigilancia sanitaria y a la toma de muestras en las supervisiones inopinadas que realiza.

El Servicio de Nutrición del Departamento de Investigación, Docencia y Atención en Ayuda al Tratamiento debe realizar la supervisión periódica al servicio de alimentación en relación al valor nutricional y la calidad de los alimentos que provee el servicio a los pacientes hospitalizados, además realiza la verificación de la elaboración y distribución correcta de la dieta prescrita.

7.2 De la Oficina de Epidemiología:

La Oficina de Epidemiología es responsable de la vigilancia de la calidad de los alimentos en cumplimiento de los Principios Generales de Higiene para asegurar la inocuidad de los alimentos en prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

VIII. ANEXOS

Anexo N° 01: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN.

Anexo N° 02: MATRIZ DE INDICADORES

Anexo N° 03: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERU-JAPON

ANEXO N° 01

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACION "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERU-JAPON



OBJETIVOS ESPECIFICOS	ACTIVIDADES OPERATIVAS (POI)	TAREAS	UNID. MED. (S/TAREA)	META TOTAL	CRONOGRAMA PARA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES												RESPONSABLES	
					E	F	M	A	M	J	J	S	S	O	N	D		
Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos.		Elaboración de Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.	Proyecto de plan	1		1												Of. Epidemiología
		Aprobación del Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.	Plan	1			1											
Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos.	AO100012500095 Vigilancia periódica de la calidad de alimentos	Difusión del Plan de Vigilancia de la Calidad de los Alimentos.	Circular	1			1											Of. Epidemiología
		Vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos	Informe de inspección	12		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias - PHS.		Vigilar la limpieza adecuada de los transportadores de alimentos.	Informe de inspección	4					1									Servicio de nutrición.
		Evaluaciones físico químicas y microbiológico de los alimentos y superficies vivas e inertes del Servicio de Alimentación	Informe	2						1								
		Supervisión de carne de sanidad vigente y otros documentos de los encargados de manipular los alimentos.	Informe	4						1						1		Servicio de nutrición / Of. Epidemiología



Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
"Amistad Perú - Japón"

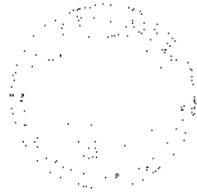
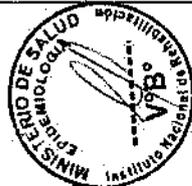
DECLARACIÓN DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA
MUJERES Y HOMBRES.
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de
Independencia"

DOCUMENTO TECNICO; PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

ANEXO N° 02

MATRIZ DE INDICADORES

OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL PLAN	INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	META PROGRAMADA	FUENTE DE INFORMACIÓN	RESPONSABLE
OBJETIVO GENERAL DEL PLAN: Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la vigilancia de la manipulación de alimentos producidos en el instituto, así como la vigilancia de los programas de higiene y saneamiento y el cumplimiento de las medidas sanitarias.					
Establecer disposiciones para la vigilancia de la calidad de los alimentos.	> Porcentaje de cumplimiento de elaboración y aprobación del Plan de vigilancia de la calidad de alimentos (2022) de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" amistad PERÚ-JAPÓN	%	100%	Resolución de aprobación del plan	Of. Epidemiología
Vigilar la adecuada manipulación de los alimentos.	> Porcentaje de cumplimiento de la vigilancia de la adecuada manipulación de los alimentos.	%	100%	Informes emitidos	Servicio de nutrición / Of. Epidemiología
Vigilar el cumplimiento de las medidas sanitarias – PHS.	> Porcentaje de cumplimiento de la vigilancia de las medidas sanitarias.	%	100%	Informes emitidos	Servicio de nutrición / Of. Epidemiología
Mantener un sistema de información actualizado con los resultados de las inspecciones de la calidad de los alimentos	> Porcentaje de cumplimiento de informes trimestrales y evaluación del plan realizados.	%	100%	Informes emitidos	Of. Epidemiología





DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

**ANEXO 3:
FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

NTS Nº 098-MINSA/DIGESA-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			
	Aleja de fuentes de contaminación (basura, ruidos, polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad correspondiente			
	No se realiza actividades con otros ambientes e instalaciones pertenecientes a la producción de alimentos.			
	Estructuras físicas de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Operativo con barridos que impidan el escape de visitantes			
	No existen obstáculos en tránsito 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 minimicen el riesgo de contaminación cruzada			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional normal			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de fácil 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 (40 lx, 200 lx o 110 lx según correspondencia) y delimitación 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 análisis y desinfección de tanques y cisternas.			



Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.



DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

NTS Nº 098-MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD



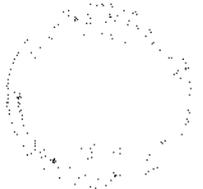
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativa			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir arroyo o bache			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuada condiciones de funcionamiento y limpieza			
	Existe un contenedor separado 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 limpieza			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de servicios sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Mencionar la distribución observada: <ul style="list-style-type: none"> 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 duchas De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 1 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tienen modelos adecuados en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están cerrados, en buen estado de conservación e higiene			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y estado de reserva			
	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 residentes cuando 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			
	Mantiene registro de procedimientos actualizado con las especificaciones de actividades en la normativa vigente			

Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.



DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

**NTS Nº 098-MINSA/DIGESA-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 mínimas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Los métodos pasivos no porosos, inertes y opacos son estériles en botas (packs) sellados o estériles al vacío, a una distancia mínima de 0.20 m del piso, 0.50 m del techo, y de 0.30 m entre filas de bultos y de los paredes, los cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Módulo) evidencian una adecuada rotación de inventarios, los métodos pasivos o opacos presentan fechas de vencimiento y aquellos que requieren Registro Sanitario, este se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponda.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace en áreas exclusivas de este tipo.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma peruana.			
	En la cocina de campo y sus áreas en el interior, las temperaturas no superan los 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o lista de espera de 2 horas expuestas para el consumo.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son almacenados en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de refrigeración son inferiores a 4°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de este área.			
	Carrocerías de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tienen funda térmica, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los personalistas portada con higienizantes antes del consumo de alimentos.			

Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.



DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

NTS N° 098-MINSA/DIGESA-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 infecciosas y/o parasitarias al personal. Esto se encuentra registrado indicando fecha y frecuencia.			
	Este control es realizado por un Hospital / Centro de Salud () o otro (indicar):			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, en accesorios personales.			
	Los manipuladores son protegidos de cada área y se encuentran en dispositivos evidencias de uso y presentación correctas, uniformados (camisa/bata/corbatín/boina, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de asistencia del personal.			
	Indicar firma, fecha, frecuencia y entidad especializada.			
6.	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado indicando 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 recolección, métodos, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuentan con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios con tacheros desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y empleo.			
	Superficies de trabajo limpias, secas y en buen estado de mantenimiento.			

Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.





DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAÑA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

**NTS N° 098-MINSA-DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilizan procedimientos para las actividades autorizadas por el MINSA y hay conocimiento de su alcance y cumplimiento a los indicadores del indicador o en su defecto se tiene conocimiento de su alcance en la documentación indicada de MINSA.			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma aplicado. Los registros se archivan correctamente.			
	El establecimiento está libre de plagas, roedores o vertebrados (pues, aves, mamíferos en las partes sanitarias) en situaciones, sala de procesos y exteriores. En caso de encontrar roedores, indicar el/los áreas.			
	Los registros de cumplimiento cuentan con rubricas que validan el registro de acciones.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativas, en caso de plagas al día de verificación, desinfectación, desratización) indicar la frecuencia del control. Indicar si se ejecutó y actividades realizadas con autorización por el MINSA.			
	Cuentan con sistemas adecuados para productos térmicos y refrigerados de manera en un ambiente tapado de las unidades desde se manipulan alimentos o bebidas. Los productos están en sus envases originales y correctamente etiquetados.			
	Los alimentos utilizados como combustibles o de combustión, no poseen contaminación física o química a los platos en cocinas.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHIS)			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de agua potable. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se tienen los controles de las operaciones de desinfectante utilizadas para sanitarios 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, vías (zonas de manipulaciones, equipos y ambientes) (verificar si cuenta con un cronograma y si este se está cumpliendo).			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, vías (zonas de manipulaciones, equipos y ambientes).			



Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.



DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01
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 mantenimiento mediante análisis microbiológico de equipos médicos estériles			
3	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 MANIFESTÓ:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días hábiles para subsanar las observaciones determinadas en la presente evaluación				



Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.





PERU
Ministerio
de Salud

Instituto Nacional de Rehabilitación
"Dra. Adriana Rebaza Flores"
Amistad Perú - Japón

OCEANIC DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA
MULIERES Y HOMBRES
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de
Independencia"

DOCUMENTO TECNICO: PLAN DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS (2022) DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE REHABILITACIÓN "Dra. ADRIANA
REBAZA FLORES" AMISTAD PERÚ-JAPÓN

NIS N° 098-MINSA/DIGESA/VI
NORMA SANITARIA PARA LOS ESTADOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

VI. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Seudo los _____ por el día _____ de _____ en el que concluyó la inspección. Se
celebró la presente Acta de los apuntes que se realizaron en el momento de la empresa. Firmaron 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
ON	ON	ON
N° Documento	N° Documento	N° Documento



Fuente: R.M. N° 749-2012/MINSA NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

