



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Hospital de Emergencias  
Villa El Salvador

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

N° 45 -2021-DE-HEVES

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Villa El Salvador, 19 MAR. 2021

VISTO:

El Expediente N° 21-001906-001;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 011-2017-SA, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, estableciendo al Hospital de Emergencias Villa El Salvador como un órgano desconcentrado del Ministerio de Salud, dependiente de la Dirección de Redes Integradas de Salud de su jurisdicción;

Que, mediante Resolución Jefatural N° 381-2016-IGSS, suscrita por el Jefe Institucional del Instituto de Gestión de Servicios de Salud, se aprobó el Manual de Operaciones del Hospital de Emergencias Villa El Salvador;

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 003-2021-SA-DVMPAS, el Viceministro de Prestaciones y Aseguramiento en Salud del Ministerio de Salud, designó temporalmente, a partir del 1 de enero del 2021, en el puesto de Director de Hospital al M.C. PERCY ALI BALABARCA CRISTOBAL como Director de Hospital II de la Dirección Ejecutiva del Hospital de Emergencias Villa El Salvador;

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; siendo su protección es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, se aprueba la Norma Técnica de Salud 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", teniendo como finalidad garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, siendo una actualización de la Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM que aprobó los "Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano";

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", cuya finalidad es proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos; el 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;





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Hospital de Emergencias  
Villa El Salvador

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ: 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA"

Que, de acuerdo al numeral 7.3 de la citada Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01, señala que el Director del establecimiento de salud es responsable de garantizar la provisión de los insumos, equipos y operatividad de las instalaciones, necesarios para la adecuada aplicación de los Principios Generales de Higiene por parte del servicio de alimentación, a fin de proteger la salud de los usuarios del servicio. Asimismo, es responsable que se formulen y ejecuten los planes de adecuación y mantenimiento de la estructura física y distribución de los ambientes donde operan los servicios de alimentación;



Que, el proyecto del el Plan Vigilancia y Control Sanitario del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, tiene por finalidad, garantizar la calidad del buen servicio de los alimentos para proteger y promover la salud y bienestar de los pacientes y personal de este Nosocomio; y, cuyo objetivo general es asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se elaboran y distribuyen dentro del referido Hospital;



Que, mediante Informe N° 012-2021-SA-UIS-HEVES con proveído N° 024-2021-UIS-HEVES, de fecha 01 de febrero del 2021, el Responsable de Saneamiento Ambiental y Jefa de Unidad de Inteligencia Sanitaria, concluyeron que las actividades programadas en el Plan Vigilancia y Control Sanitario del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, son fundamentales para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que se preparan dentro del Hospital de Emergencias Villa El Salvador;



Que, mediante Informe N° 009-2021-AP-OPP-HEVES con proveído N° 024-2021-OPP-HEVES, de fecha 08 de febrero del 2021, el Jefe del Área de Planeamiento y el Jefe de Planeamiento y Presupuesto, indicaron que el proyecto del Plan Vigilancia y Control Sanitario del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, han sido elaborados en el marco de los antecedentes descritos en el Punto I y análisis del Punto II, reúne los requisitos, el cual debe ser aprobado a fin de cumplir con los objetivos del HEVES; recomendando su aprobación;



Con la visación del Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, la Jefa de la Unidad de Inteligencia Sanitaria y la Jefa de la Unidad Asesoría Jurídica del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, y;

Que, conforme la Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Salud", el Decreto Supremo N° 008-2017-SA y sus modificatorias del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y el Decreto Supremo N° 008-2017-SA y su modificatoria que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; el numeral c) del artículo 10° del Manual de Operaciones del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, aprobada por la Resolución Jefatural N° 381-2016-IGSS, la cual, faculta al Director Ejecutivo, la atribución y responsabilidad de expedir Resoluciones Directorales en asuntos de su competencia, y, las conferidas mediante Resolución Viceministerial N° 003-2021-SA-DVMPAS;

### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Plan Vigilancia y Control Sanitario del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, que en documento anexo forma parte de la presente Resolución.



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Emergencias Villa El Salvador

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

**ARTÍCULO SEGUNDO.- ENCARGAR** a la Jefatura de la Unidad de Inteligencia Sanitaria, el cumplimiento del citado Plan aprobado en el artículo primero de la presente Resolución.

**ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER** que la Unidad de Comunicaciones e Imagen Institucional, la publicación de la presente Resolución Directoral, en el Portal Institucional del Hospital de Emergencias Villa El Salvador, para el conocimiento y fines pertinentes.

REGÍSTRESE COMUNÍQUESE y CÚMPLASE.



M. ZUÑIGA O.

PABC/M/20/ELCP/CLM/acv

Distribución:

- ( ) Oficina de Planeamiento y Presupuesto
- ( ) Unidad de Inteligencia Sanitaria
- ( ) Unidad de Asesoría Jurídica
- ( ) Unidad de Comunicaciones e Imagen Institucional
- ( ) Archivo



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR

M.C. PERCY ALI BALABARCA CRISTOBAL  
CMP: 38743 RNE 27279  
DIRECTOR DE HOSPITAL II



G. Lopez M.



E. CASTILLO P.

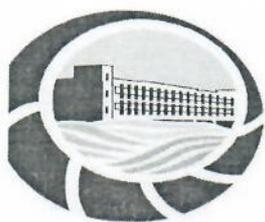




PERÚ

Ministerio de Salud

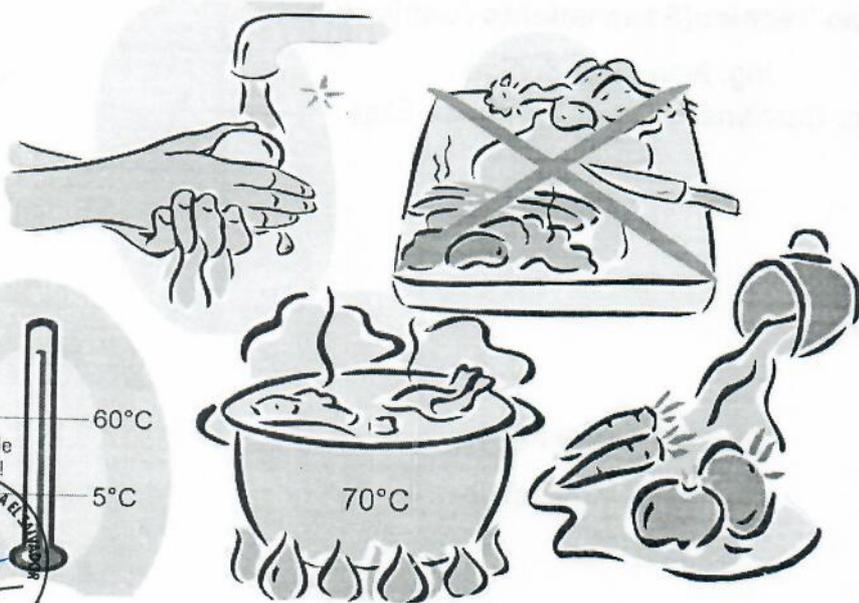
Hospital de Emergencias Villa El Salvador



Hospital de Emergencias  
**VILLA EL SALVADOR**

2021

**PLAN VIGILANCIA Y CONTROL  
SANITARIO DEL SERVICIO DE  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL  
HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA  
EL SALVADOR**





# MINISTERIO DE SALUD

Mc. Oscar Raul Ugarte Ubilluz  
Ministro de Salud

## HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR

M.C. Percy Ali Balabarca Cristobal  
Director de Hospital II  
Hospital de Emergencia Villa El Salvador

### UNIDAD DE INTELIGENCIA SANITARIA

M.C. Emma Lucia Castillo Perez  
Jefa de la Unidad de la Inteligencia Sanitaria

### Equipo Técnico(Saneamiento Ambiental)

Ing. Ivan Ortiz Zuñiga  
Ing. Carolyne Milagros Mendoza Elias

**ELABORADO POR:**

Ing. Ivan Ortiz Zuñiga

*Lima, Perú*





**ELABORACIÓN**

Fecha: 1 FEB. 2021

ING. IVAN ORTIZ ZUÑIGA  
Responsable de Saneamiento Ambiental  
Unidad de Inteligencia Sanitaria

**REVISIÓN**

Fecha: 08 FEB. 2021

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR

M.C. Miguel Armando Zuñiga Olivares  
C.M.P.: 53963 R.N.E.: 027278

Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto  
M.C. ZUÑIGA OLIVARES MIGUEL ARMANDO  
Jefe de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto

01 FEB. 2021

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR

M.C. EMMA LUCÍA CASTILLO PERE  
JEFE DE UNIDAD DE INTELIGENCIA SANITARIA  
C.M.P.: 034729 R.N.E.: 028111

M.C. EMMA LUCIA CASTILLO PEREZ  
Jefe de la Unidad de Inteligencia Sanitaria

15 MAR 2021

ABOG. LÓPEZ MAMANI GLADYS LINA  
Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica

Versión: 01

**APROBACIÓN**

Fecha:

MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL DE EMERGENCIAS VILLA EL SALVADOR

M.C. PERCY ALI BALABARCA CRISTOBAL  
C.M.P.: 38743 R.N.E.: 27279  
DIRECTOR DE HOSPITAL II

M.C. BALABARCA CRISTOBAL PERCY ALI  
Director de Hospital II  
Hospital de Emergencias Villa El Salvador

Versión: 01 Año



# INDICE

- I. INTRODUCCION ..... 5
- II. FINALIDAD ..... 5
- III. OBJETIVOS ..... 5
  - 3.1. Objetivo General..... 5
  - 3.2. Objetivos Especificos ..... 5
- IV. ALCANCE ..... 5
- V. BASE LEGAL..... 5
- VI. RESPONSABILIDADES..... 6
- VII. DEFINICIONES ..... 6
- VIII. DESCRIPCIÓN DEL PLAN..... 7
  - 8.1 Evaluación sanitaria al Servicio de Nutrición del Hospital de Emergencias Villa El Salvador..... 7
  - 8.2 Determinación de cloro libre residual (Método del DPD)..... 7
  - 8.3 Toma de muestras para la evaluación microbiológica de los alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador..... 7
- IX. EVALUACIÓN..... 8
- X. ELABORACIÓN DE INFORME..... 8
- XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ..... 9
- XII. PRESUPUESTO..... 9





## I. INTRODUCCION

Para el cumplimiento de los principios de sanidad e inocuidad de los alimentos es necesario que estos sean evaluados constantemente, verificando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el D.L. N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes. De ahí que el presente Plan busca asegurar la prevención de los riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria (pacientes y personal del HEVES).

## II. FINALIDAD

Garantizar la calidad del buen servicio de los alimentos para proteger y promover la salud y bienestar de los pacientes y personal del HEVES.

## III. OBJETIVOS

### 3.1. Objetivo General

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se elaboran y distribuyen dentro del Hospital de Emergencias Villa El Salvador.

### 3.2. Objetivos Específicos

- Supervisar las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura de los ambientes donde se preparan los alimentos.
- Supervisar el manejo de los residuos sólidos.
- Evaluar el cumplimiento de los BPM y PHS mediante análisis microbiológico de las superficies vivas e inertes así como de alimentos.
- Implementar un programa de monitoreo de cloro libre del agua de grifos.

## IV. ALCANCE

El presente Plan será aplicado al servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador.

## V. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG - Aprueban Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA – Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano
- 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°822-2018/MINSA – aprueba la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA. “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas”.
- Norma Técnica Peruana 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°850-2016/MINSA, que aprueba las “Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”.





## VI. RESPONSABILIDADES

### Dirección Ejecutiva

- Proveerá los recursos necesarios para la ejecución del presente plan de acuerdo a la programación correspondiente.

### Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental (SEHSA)

- Supervisará la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados por el Servicio de Nutrición y Dietética.

### Servicio de Nutrición y Dietética

- Aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- Seguir y cumplir con el Programa de Higiene y Saneamiento.

### Empresa de Saneamiento Ambiental

- Cumplir con los procedimientos de Limpieza y Desinfección de las superficies ambientales dentro del Servicio de Nutrición y Dietética.
- Cumplir con los procedimientos de manejo de los residuos sólidos generados en el servicio de Nutrición.

## VII. DEFINICIONES

- **Alimentos elaborados:** Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos 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.
- **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- **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.
- **Peligro:** Cualquier ente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **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.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPIN.
- **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 para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.
  - **HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
  - **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
  - **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

## VIII. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

### 8.1 Evaluación sanitaria al Servicio de Nutrición del Hospital de Emergencias Villa El Salvador

- El Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental, realizara la supervisión al servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador.
- En la supervisión se utilizará como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:
  - ✓ Ubicación y estructura física.
  - ✓ Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.
  - ✓ Instalaciones de Servicios Básicos.
  - ✓ Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en el proceso de elaboración.
  - ✓ Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.
  - ✓ Programa de Higiene y Saneamiento.
  - ✓ Controles para verificación de los principios generales de higiene.
  - ✓ Certificación Sanitaria.
- La supervisión se realizara con frecuencia mensual y sin previo aviso.
- Los resultados serán enviados a la Dirección Ejecutiva para su conocimiento y a la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética para el levantamiento de observaciones.

### 8.2 Determinación de cloro libre residual (Método del DPD)

- La presencia de cloro libre residual en el agua está directamente relacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad del agua. Por ello el Hospital de Emergencias Villa el Salvador realizará la evaluación diaria del cloro libre residual. Esta actividad se realizará y se analizará de acuerdo al procedimiento indicado en el "Plan de Vigilancia y Control de la Calidad del Agua 2021".

#### Criterio de Evaluación

La concentración de cloro libre residual se basa en el reglamento de la calidad de agua para consumo humano.

VALOR	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<0;0.5>	mg/l	NO PERMISIBLE
≥0.5	mg/l	PERMISIBLE

### 8.3 Toma de muestras para la evaluación microbiológica de los alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Emergencias Villa El Salvador

- El Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental, realizará la gestión necesaria para la contratación de un laboratorio acreditado para la toma de muestras.
- Las muestras tomadas se realizaran de superficies inertes y vivas así como de alimentos.





- Para las muestras tomadas se tomaran en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, frutas preparadas en postres, etc.) y superficies (manos del manipulador, cuchillos, tabla de picar, mesas, etc.).
- La toma se realizara con una frecuencia trimestral.

**IX. EVALUACIÓN**

La evaluación del presente plan se desarrollara de forma mensual, que será desarrollado por el Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento. Los resultados serán remitidos en Informes técnicos a los niveles de gestión pertinentes.

**X. ELABORACIÓN DE INFORME**

Se realizará un Informe mensual de los resultados obtenidos en el mes así como las actividades desarrolladas respecto al cronograma de actividades para la evaluación del Plan.





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital de Emergencias Villa El Salvador

XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																						
N°	ACTIVIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	RESPONSABLE	FRECUENCIA	META	AÑO	2021															
							MES	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
1	Evaluación Sanitaria al Servicio de Nutrición del Hospital de Emergencias Villa El Salvador	Informe de evaluación sanitaria al Servicio de Nutrición	Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento Ambiental	Bimensual	6	Programado	1		1		1		1		1		1		1			
2	Gestionar análisis microbiológico de superficies y alimentos	Informe de laboratorio	Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento	Trimestral	4	Programado				1				1				1		1		
3	Evaluación del Plan	Informe trimestral	Servicio de Epidemiología Hospitalaria y Saneamiento	Trimestral	4	Programado					1				1				1		1	
						Ejecutado																

XII. PRESUPUESTO

CENTRO DE COSTO	ACTIVIDADES	ACTIVIDAD OPERATIVA	ESTIMACIÓN PRESUPUESTO			
			CANT.	Unidad de Medida	PRECIO	TOTAL
-	Gestionar análisis microbiológico de superficies y alimentos	Análisis Bacteriológico	4	Servicio	S/. 5,00.00	S/. 2,000
		<b>TOTAL</b>				<b>S/. 2,000</b>



