



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Juan de Miraflores, 03 NOV. 2022

VISTO:

El Expediente N° 22-012187-001, que contiene el Memorando N° 638-2022-HMA-D.NUT emitido por el Departamento de Nutrición y Dietética, la Nota Informativa N° 058-2022-OGC-HMA emitida por la Oficina de Gestión de la Calidad, el Informe N° 039-2022-UO-OEPE-HMA emitido por la Unidad Funcional de Organización, el Memorando N° 1823-2022-OEPE-HMA emitido por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, el Informe Legal N° 33-2022-HMA-OAJ y el Proveído N° 147-2022-HMA-OAJ, ambos emitidos por la Oficina de Asesoría Jurídica relacionados a la aprobación del DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS".

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan 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, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 519-2006/MINSA, se aprobó el documento técnico: "Sistema de Gestión de la Calidad en Salud", en cuyo componente de la garantía y mejora enfatiza que la evaluación de la tecnología sanitaria se constituye en uno de los principales ejes temáticos del sistema;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" que tiene por objetivo 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, mediante Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Seguridad de Nutrición y Dietética" que tiene por objetivo general establecer los criterios mínimos de organización y funcionamiento que estandaricen y den congruencia científica y técnica a las funciones desarrolladas por la UPSS de Nutrición y Dietética, en los establecimientos de salud públicos y privados del sector, según nivel de complejidad del establecimiento;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, se aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud";

Que, mediante Memorando N° 638-2022-HMA-D.NUT, el Departamento de Nutrición y Dietética remite: el Informe N° 001-2022-D.NUT-HMA (Informe Técnico), el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (debidamente firmadas y selladas), Actas de Reunión (3) y el Diagrama de GANTT; solicitando su aprobación mediante Resolución Directoral;

Que, mediante Nota Informativa N° 058-2022-OGC-HMA, la Oficina de Gestión de la Calidad comunica que con Memorando N° 510-2022-OGC-HMA recomendó la aprobación del DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS";



L. VIZCARRA



V. GUZMÁN F.



Y. RAMIREZ J.

Que, el **DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"**, tiene como objetivo implantar los principios y criterios generales de higiene y de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para la elaboración de alimentos, disminuyendo los riesgos para la salud de los consumidores de los productos en el Hospital María Auxiliadora;



Que, mediante **Informe N° 039-2022-UO-OEPE-HMA**, la Unidad Funcional de Organización ha realizado una evaluación del proyecto del **DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"**, emitiendo opinión favorable; el cual es remitido a la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, quien con **Memorando N° 1823-2022-OEPE-HMA**, eleva el expediente para la emisión del acto resolutivo correspondiente;

Que, estando a la propuesta de los documentos de vistos, contando con opinión favorable, 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 los vistos del Departamento de Nutrición y Dietética, la Oficina de Gestión de la Calidad, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:



Artículo 1°: APROBAR el **DOCUMENTO TÉCNICO: "MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"**, que en 34 folios, forma parte integrante de la presente Resolución.

V. GUZMÁN F.

Artículo 2°: ENCARGAR al Departamento de Nutrición y Dietética, la supervisión y cumplimiento del Plan aprobado por la presente Resolución.

Artículo 3°: DISPONER que la Oficina de Comunicaciones publique la presente resolución en la página web del Hospital.



Y. RAMIREZ J.

REGISTRESE y COMUNIQUESE



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA

MC. LUIS ENRIQUE VIZCARRÁ JARA
DIRECTOR GENERAL
CMP 022683 RNE 019435

LEVJ/VMGF/joc

DISTRIBUCIÓN:

- () Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- () Oficina de Gestión de la Calidad
- () Departamento de Nutrición y Dietética
- () Oficina de Asesoría Jurídica
- () Archivo



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Mejoramiento en Salud

Hospital María Auxiliadora

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

2022

DOCUMENTO TECNICO: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



HOSPITAL MARIA AUXILIADORA

Hospital María Auxiliadora

Gricef Lazo Palao
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**EQUIPO DE GESTIÓN****Dr. Luis Enrique Vizcarra Jara**

Director General

Hugo Efrend Rojas Olivera

Director adjunto

EQUIPO TÉCNICO**Lic. Gricel Lazo Palao**Jefa del Departamento de Nutrición y
Dietética**Mg. Myrian Alicia Alvia Saldarriaga**Jefa del servicio de tratamiento
dietoterapéutico**Lic. Alicia del Pilar Panaspaico Medina**

Jefa del servicio de alimentación

NUTRICIONISTAS ASISTENCIALES**Lic. Gricel Lazo Palao****Mg. Myrian Alicia Alvia Saldarriaga****Lic. Alicia del Pilar Panaspaico Medina****Lic. Gisselle Eloisa Camones Palomino****Lic. Olga Esther Mendoza Delgadillo****Lic. Norma Luz Loyola Berrospi****Lic. Dina Ynes Flores López****Lic. Zenaida Viviana Álvarez Gutierrez****Lic. Yudmili Almida Ticona Charca****Lic. Cristina Vanessa Jaimes Salas****Lic. Alexandra Elizabeth Ávila Tijero****Lic. Maryury Gutierrez Mamani****Lic. Verónica Mirian Lozano Aguilar**



INDICE

	(PAG)
I. INTRODUCCIÓN	4
II. FINALIDAD	5
III. OBJETIVOS	5
IV. AMBITO DE APLICACIÓN	5
V. BASE LEGAL	5
VI. CONTENIDO	7
VII. RESPONSABILIDAD	25
VIII. ANEXOS	26
FORMATO Nº01	26
FORMATO Nº02	27
FORMATO Nº03	28
FORMATO Nº04	29
FORMATO Nº05	30
FORMATO Nº06	31
FORMATO Nº07	32
FORMATO Nº08	33
IX. BIBLIOGRAFIA	34



I. INTRODUCCIÓN

El componente de alimentación y nutrición se rige en la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y se define como principios básicos y prácticas de higiene que se dan en la cadena productiva de los alimentos brindados a los pacientes hospitalizados y personal de salud.

Los principales beneficios al disponer de un manual de BPM son contar con alimentos de calidad y seguros para los comensales, favorecer la reducción de costos y disminuir eventualmente pérdidas de alimentos; además de brindar un servicio de calidad a la población del Hospital María Auxiliadora, consumidora de estos alimentos.

II. FINALIDAD



Contribuir a mejorar las condiciones higiénicas, proporcionando pautas adecuadas a todo el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, para la correcta manipulación de los alimentos en todos los procesos de cada una de las etapas de la cadena de producción, incluyendo las fórmulas lácteas y fórmulas enterales, con el propósito de minimizar cualquier riesgo de contaminación con lo que garantizamos la calidad e inocuidad de los alimentos protegiendo así a los usuarios internos y externos del Hospital María Auxiliadora

III. OBJETIVOS

Implantar los principios y criterios generales de higiene y de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para elaboración de alimentos, disminuyendo los riesgos para la salud de los consumidores del producto en el Hospital María Auxiliadora

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este documento técnico es de cumplimiento obligatorio para todo el personal de salud que labore en el Departamento de Nutrición y Dietética y que realice la manipulación de alimentos en las diferentes sub-áreas del servicio de alimentación y del servicio de tratamiento Dietoterapéutico en el Hospital María Auxiliadora.

V. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley 27314 Ley General de Residuos Sólidos.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la "Ley de Inocuidad de los Alimentos".
- Decreto Supremo N° 004 – 2011 – AG, que aprueba el "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria".
- Decreto supremo N° 034 – 2008 - AG, que aprueba el "Reglamento de la ley de inocuidad de los Alimentos".
- Decreto Supremo N° 007/98 - SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas. Lima Setiembre 1998.



- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, Norma Técnica en salud N° 173-MINSA/2021/MINSA. Norma Sanitaria para servicio de alimentación colectiva.
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 624-2015 MINSa, Alimento de Riesgo.
- Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA. Que aprueba la 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° 749 – 2012/MINSA, Norma Técnica en salud N° 098 – MINSA / DIGESA, Norma sanitaria para los servicios de Alimentación en establecimientos de salud.
- Resolución Ministerial N° 020 – 2010/MINSA, Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de Productos de panificación Galletería y Pastelería.
- Resolución Ministerial N° 591 – 2008/MINSA, Norma Sanitaria que establece Criterios Microbiológicos para localización sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, Guía Técnica para análisis Microbiológico de Superficies de Contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 451 – 2006/MINSA, Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, desinados a Programas Sociales de Alimentación.
- Resolución Ministerial N° 449 – 2006/MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del HACCP en la fabricación de alimentos.
- Decreto Supremo N° 022 – 2001 – SA, que apruebe el "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental de Viviendas y establecimientos comerciales, industriales y servicios".
- Resolución Ministerial N° 449 – 2001/MINSA, Norma Sanitaria para las actividades de Desinfección, Desratización, Limpieza de ambientes, Limpieza de reservorios de Agua y Tanque sépticos".



VI. CONTENIDO

6.1 CONTENIDO DISPOSICIONES GENERALES

6.1.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

- **Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias **naturales** o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten en su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos.
- **Alimento elaborado:** Son alimentos elaborados culinariamente en crudo, pre cocido o cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias las cuales deben estar debidamente autorizadas.
- **Alimento perecible:** Son los que se descomponen rápidamente y necesitan de refrigeración o congelamiento para aumentar su duración.
- **Alimentos no perecibles:** Son los que han tenido un tratamiento industrial, no necesitan de refrigeración y duran mucho más tiempo.
- **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
- **Agua potable:** Agua sin riesgo para Consumo Humano.
- **Bacterias:** Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo humano, algunas clases de bacterias pueden causar intoxicaciones alimentarias si es que se llegan a multiplicar sin control.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Cadena alimentaria:** Diferentes etapas que siguen los alimentos desde la producción primaria hasta que lleguen al consumidor final, incluye las etapas: Adquisición o provisión de insumos (incluye transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación), servido o consumo.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** Presencia de los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.



- **Contaminante:** Cualquier agente o peligro biológico, químico o materia extraña o sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Detergente:** Es una sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectarla.
- **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):** Enfermedades que se transmite a las personas por los alimentos contaminados produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.
- **Etiqueta:** Cualquier rotulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en alto o bajo relieve adherido, al alimento, su envase o empaque y que contiene la información exigida en la legislación alimentaria.
- **Formula Lácteas** todo alimento comercializado presentado como sustituto parcial o total de la leche materna. Las fórmulas lácteas /sucedáneos de leche materna no poseen los nutrientes ni anticuerpos que provee la leche materna según la Organización Panamericana de Salud (OPS).
- **HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
- **Higiene de Alimentos** todas las características, condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Inocuidad:** Ausencia de patógenos o contaminación que pueden afectar directamente a la salud de los consumidores.
- **Manejo de residuos sólidos:** Toda actividad técnica operativa de residuos sólidos que involucre manipuleo acondicionamiento transporte, transparencia, tratamiento disposición final o cualquier otro procedimiento técnico operativo utilizado desde la generación hasta la disposición final.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio en la mesa del consumidor.
- **Materia prima:** Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.



- **Microorganismos:** Son levaduras, hongos, bacterias y virus e incluye, pero no están limitados a especies que tienen un significado para la salud pública. El término microorganismo no deseable incluye aquellos microorganismos que tienen un significado para la salud pública, que provoca la descomposición en los alimentos e indica que los alimentos están contaminados con impurezas o en que alguna forma puede ser causante de adulteración.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas u otros.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Registro Sanitario** es la identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de Salud DIGESA
- **Residuos sólidos:** Es aquel que es descartado de un proceso, pudiendo ser sólidos, semisólidos o algún líquido contenido en un recipiente.
- **Rotulado o etiquetado:** Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompañada al alimento o se expone carga del alimento, incluso el que tienen por objeto fomentar su venta o colocación.
- **Temperatura:** Las temperaturas inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos, su carga debe ser inferiores a 5° (refrigeración y congelación) y mayores de 60° (hervido, cocción, horneado, etc.)

6.1.2 DEFINICIONES DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

- **Contaminación fisiológica:** Se entiende a la presencia de olores o sabores desagradables que impregnan los tejidos de las plantas y de los animales que sirven de alimento para el hombre.
- **Contaminación biológica:** Es la infestación de microorganismos que por descuido se permite su reproducción, infectando los alimentos. Las infecciones se presentan cuando cantidades elevadas de bacterias son ingeridas a través de los alimentos y entran al cuerpo multiplicándose aún más en los intestinos y otros tejidos.
- **Contaminación física:** La contaminación física implica la presencia de cuerpos extraños (cabello, cristales rotos, anillos, aretes, grapas, etc.), suciedad que puede caer accidentalmente en la comida.
- **Contaminación química:** La contaminación química puede ser ocasionada por ciertos materiales como polvos químicos para limpiar, aditivos, conservantes, metales tóxicos, etc.



- **Contaminación cruzada:** Transferencia de contaminante, de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación de un alimento. Es directa cuando el alimento está en contacto con la fuente contaminada y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de vectores contaminados (manos, utensilios, equipo), exposiciones al medio ambiente, insectos y otros vectores.

6.1.2.1. Siglas y Acrónimos

BPM Buenas Prácticas de Manipulación

ETA Enfermedades Transmitida por Alimentos

EPP Equipo de Protección Personal

NTP Norma Técnica Peruana

NTS Norma Técnica de Salud

6.2 DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.2.1 CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES FISICAS

Ubicación y Estructura física:

Los ambientes del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital María Auxiliadora constan del ambiente del servicio de alimentación y los ambientes del servicio de tratamiento dietético.

El del servicio de Alimentación debe estar alejado y protegido de puntos de contaminación, ser de uso exclusivo para la elaboración de alimentos y no tener conexiones con otros ambientes que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

- a. La estructura física debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas ni manchas ni humedad entre otros).
- b. El material utilizado en la construcción de los ambientes donde se manipula alimentos, debe ser resistente a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar que asegure la inocuidad de los alimentos. Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.
- c. En todas las aberturas de las áreas físicas de nutrición se debe contar con mallas protectoras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y silvestres, estos deben ser desmontables para su respectiva limpieza y desinfección.



d. No se deben conservar materiales ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

Las áreas del servicio de tratamiento dietético constan de las áreas periféricas de distribución de alimentos para pacientes y para los comensales de los comedores del personal que se encuentran en diferentes puntos extremos, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.

Las estructuras de las instalaciones internas deben ser sólidas con materiales duraderos que faciliten las labores de limpieza y desinfección.

Tabla 1. Instalaciones en las áreas de proceso y almacenamiento

INSTALACIONES	CONDICIONES
Pisos	<ul style="list-style-type: none"> • Deben ser impermeables, lavables y anti deslizables, de fácil limpieza y desinfección, con desagües suficientes y con pendientes. • Las uniones entre pared-piso deben tener curvatura sanitaria. • Los pisos de las bodegas deben ser fuertes para soportar el tránsito de montacargas y los materiales de almacenamiento.
Paredes	<ul style="list-style-type: none"> • Las paredes exteriores deben ser de concreto, ladrillo, bloque, o de estructuras prefabricadas de diversos materiales. • Las paredes interiores deben ser impermeables, no absorbentes, lisas, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro, y no deben tener grietas. • Deben tener curvatura sanitaria en las uniones entre una pared y otras, y entre éstas con los pisos
Techo	<ul style="list-style-type: none"> • Deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación y, la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas. • Si se utilizan cielos falsos estos deben ser lisos, sin uniones y fáciles de limpiar
Pasillos y espacios de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Los pasillos deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de productos y del personal. • La amplitud entre los pasillos depende del tipo de proceso y la capacidad de producción del establecimiento. • El espacio de trabajo entre las paredes y los equipos debe ser de al menos 50 cm.



Ventanas y puertas	<ul style="list-style-type: none"> • Deben ser fácil de desmontar y limpiar. • Los quicios de las ventanas deben ser estrechos y con declive, para evitar la acumulación de polvo e impedir que se almacenen objetos. • Las puertas deben ser de superficie lisa, no absorbente y, fácil limpieza y desinfectar. • Deben abrir hacia afuera y contar con cortinas de aire para evitar el ingreso de plagas.
Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> • Las lámparas y los accesorios deben estar protegidas contra roturas. • Las instalaciones eléctricas deben estar recubiertas por tubos o caños aislantes y no se permite cables colgantes sobre las zonas de procesamiento. • La iluminación no debe alterar los colores del producto. La intensidad mínima de iluminación para procesamiento debe ser de: <ul style="list-style-type: none"> ○ 540 lux (50 candelas/pie) en las áreas de inspección. ○ 220 lux (20 candelas/pie) en las áreas de procesamiento. ○ 110 lux (10 candelas/pie) en las otras áreas. (RTCA, 2011)
Ventilación	<ul style="list-style-type: none"> • La corriente de aire debe ir de la zona limpia a la zona contaminada. • Debe de controlar la temperatura ambiente, los olores y la humedad, para asegurar la inocuidad y la aptitud del producto. • Deben tener un sistema efectivo de extracción de vapores que facilite la limpieza y mantenimiento de los equipos de ventilación
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Deben utilizar tarimas adecuadas, que facilite las operaciones de inspección y limpieza, la circulación del aire y evitar la contaminación cruzada. • Se recomienda una distancia mínima de 15 cm sobre el piso, 50 cm de la pared y a 1.5 m del techo. • Las tarimas de madera sólo son permitidas en áreas secas y son de uso exclusivo en el área de almacenamiento.



6.2.2 CONDICIONES DE INSTALACIONES SANITARIAS

6.2.2.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA

- a) Deben disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, para que, si ocasionalmente el servicio de agua es suspendido, no se interrumpan los procesos.
- b) El agua que esté en contacto directo o indirecto con el alimento no debe contener sustancias peligrosas para la salud.
- c) El sistema de abastecimiento de agua no potable debe ser independiente, estar identificado y no debe estar conectado con el sistema de agua potable, ni debe haber peligro de reflujo.
- d) Utilizar agua que cumpla con los requisitos físico – químicos y microbiológicos para agua de consumo humano según la Norma Técnica Peruana 214.003-87 "*Calidad de agua. Agua potable. Requisitos*" y la Resolución de Superintendencia N° 1121-99-SUNASS que aprueba la "*Directiva sobre Control de Calidad del Agua Potable*".
- e) Debe estar establecido un plan escrito para la limpieza y desinfección de los tanques de reserva y la red de distribución de agua potable; de igual manera se realizarán en forma periódica las siguientes determinaciones:
 - Residual de cloro: Diariamente en por lo menos cinco puntos diferentes.
 - Dureza del Agua: (Contenido de Calcio) por lo menos cada seis meses.
 - Análisis microbiológico por lo menos cada tres meses.

6.2.2.2 DRENAJES Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Estas instalaciones estarán diseñadas y construidas para evitar la acumulación de desechos poniendo en práctica las medidas para su pronta remoción o su almacenamiento, la zona de desechos debe mantenerse limpia y de ser necesario desinfectada.

Para la eliminación de los residuos sólidos se cuentan con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras. Oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos.

Evitar que exista un retro flujo entre el sistema de tubería de los desechos líquidos y el agua potable. Así mismo, proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde estén sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.



6.2.2.3 INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL

Cada planta debe contar con servicios sanitarios bien equipados, en buen estado, con ventilación hacia fuera y que cumplan como mínimo con:

- a) Inodoros: uno por cada veinte hombres, y uno por cada quince mujeres.
- b) Urinarios: uno por cada veinte hombres.
- c) Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera.
- d) Lavamanos: uno por cada quince trabajadores.
- e) Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área de producción.

El uso de dispensadores asegura la higiene y la reducción de contaminación cruzada. Las áreas de vestidores, deben estar separadas de los servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y provistos de al menos un casillero por cada operario.

6.2.2.4 INSTALACIONES DE LIMPIEZA

Se debe contar con instalaciones adecuadas y debidamente diseñadas para la limpieza de equipos, recipientes y medios de transporte.

6.2.2.5 CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos, recipientes y utensilios que entran en contacto con los alimentos no deben transmitir sustancias extrañas o tóxicas al producto, y deben ser de material duradero; además, su diseño debe permitir que sea desmontable para facilitar el saneamiento y la inspección. Los recipientes para los desechos y subproductos deben estar debidamente identificados, tener un diseño adecuado y ser de material impermeable.

6.2.2.6 LAVAMANOS

De acuerdo a las operaciones de proceso, se debe contar con lavamanos en número suficiente en las áreas de proceso, accesibles y acondicionados.

Los comedores (Central, Médicos, Enfermeras, Nutrición), cuenta con un lavadero para el lavado de manos del personal el cual se encuentra debidamente dotado de jabón líquido, papel toalla y tacho de residuos con bolsa y tapa.



6.2.3 CONDICIONES DE PERSONAL

6.2.3.1 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL

El personal manipulador debe presentarse bañado al ingresar al establecimiento y como requisito fundamental de higiene se debe exigir que se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial:

- a) Antes de ingresar al área de proceso e iniciar labores.
- b) Inmediatamente después de tocar algún material o superficie contaminada.
- c) Antes y después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al baño.
- d) Todas las veces que sean necesario.

Forma correcta de lavarse las manos:

Mojarse las manos con agua

1. Depositar en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
2. Frotar las palmas de las manos entre sí.
3. Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
4. Frotar las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados,
5. Frotar el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
6. Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
7. Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo movimientos de rotación y viceversa.
8. Enjuagar las manos con agua.
9. Secarse con toalla desechable
10. Utilizar la toalla descartable para cerrar el caño y eliminarlo.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 **Mójese las manos con agua;**



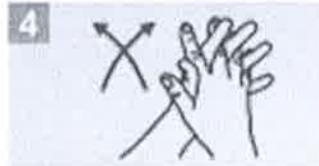
1 **Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;**



2 **Frótese las palmas de las manos entre sí;**



3 **Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;**



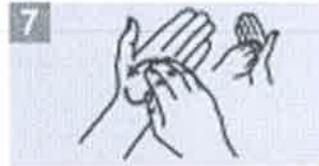
4 **Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;**



5 **Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;**



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



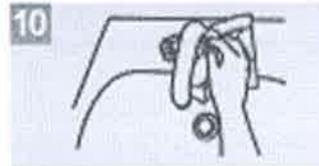
7 **Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;**



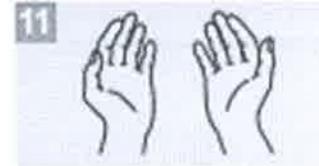
8 **Enjuáguese las manos con agua;**



9 **Séquese con una toalla desechable;**



10 **Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;**



11 **Sus manos son seguras.**



Organización Mundial de la Salud, Octubre 2009

Grafico 1. Lavado de manos

El uso de guantes y el material de los mismos, será de acuerdo al tipo de proceso que realice el personal manipulador. Si usan guantes desechables, se deberán

cambiar cada que se ensucien o se rompan, si usan guantes no desechables, estos deben estar lavados y desinfectados antes de usarse.

El establecimiento debe proveer al personal, suficiente ropa de trabajo para la rotación que el proceso requiera, esta indumentaria es de uso exclusivo en las áreas de procesamiento. De igual manera a los visitantes se les proporciona vestimenta adecuada para ingresar a las áreas de producción. Se tomarán precauciones incluyendo el uso de medios protectores para impedir que el personal externo contamine los alimentos en las zonas de procesamiento.



Antes de tener
contacto con los
alimentos debes
uniformarte con:

- 1 Redecilla
- 2 Tapa boca
- 3 Delantal
- 4 Guantes
- 5 Botas

o!

Gráfico 2. Vestimenta operario manipulador

6.2.3.2 PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE CUMPLIR EL PERSONAL EN ÁREAS DE PROCESO

- Usar redecillas
- Usar tapaboca
- Usar ropa adecuada y limpia
- Tener las manos limpias y desinfectadas
- Usar guantes
- Utilizar calzado adecuado
- Reportar lesiones al supervisor
- Tener las uñas cortas y limpias



6.2.3.3 PRÁCTICAS INADECUADAS QUE NO DEBE CUMPLIR EL PERSONAL EN ÁREAS DE PROCESO

- utilizar esmalte en las uñas
- usar celulares
- usar anillos, aretes, relojes, cadenas o similares
- utilizar maquillaje ni perfumes
- fumar
- toser, escupir o estornudar
- usar barba
- ingerir alimentos en áreas de proceso.

6.2.3.4 ESTADO DE SALUD DEL TRABAJADOR MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Las personas que tengan contacto con los productos en el curso de su trabajo, deben haber pasado un examen médico antes de asignarle sus actividades y repetirse tantas veces cuanto sea necesario por razones clínicas o epidemiológicas, para garantizar la salud del operario. La responsabilidad de la notificación de casos de enfermedad es una responsabilidad de todos, especialmente cuando se presenten episodios de diarrea, tos, infecciones crónicas de garganta y vías respiratorias; lesiones, cortaduras o quemaduras infectadas. Se tendrá disponible un botiquín de primeros auxilios para atender cualquier emergencia que se presente, y tener previstos mecanismos de información y traslado de lesionados para su atención médica.

Toda persona que se encuentre en esas condiciones, debe comunicar inmediatamente al responsable del Servicio de Nutrición su estado físico, para que le sea asignada otra responsabilidad.

El manipulador de alimentos debe cubrirse con vendaje las heridas por corte, quemadura, herida infectada, cuando esté trabajando con comida o cerca de las superficies que entran en contacto con los alimentos, posteriormente debe ser separado del área y reasignado temporalmente a tareas o áreas que no requieran contacto con los alimentos.



Es recomendable realizar Examen Médico lo más periódicamente posible, a fin de garantizar la salud del operario y disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos

6.2.4 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

El personal involucrado en la manipulación de alimentos, será previamente capacitado en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de equipos, y operaciones de proceso específicas desarrolladas en el establecimiento.

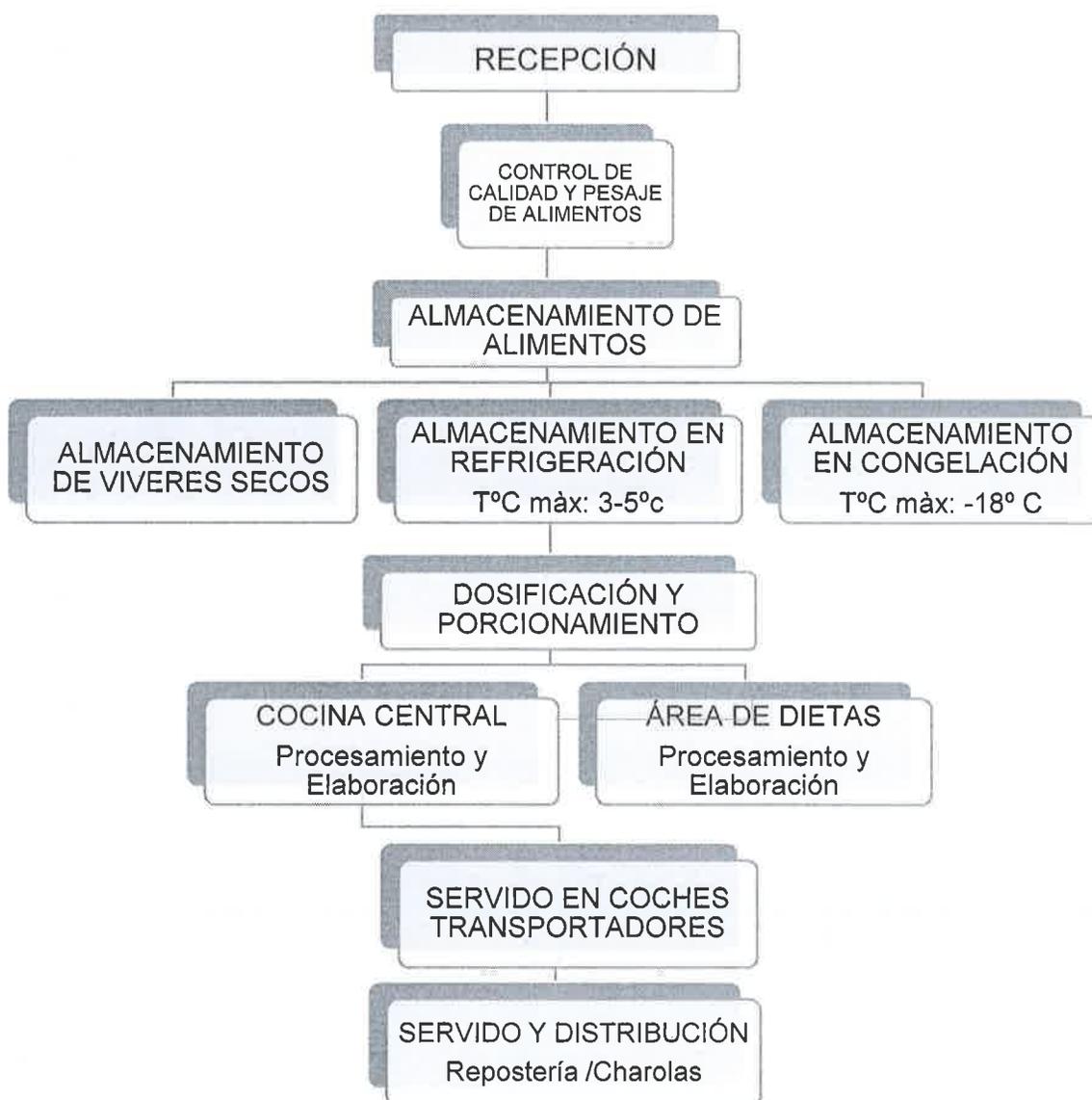
Los supervisores deben tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos, adoptar medidas preventivas y correctivas apropiadas, y asegurar que se lleven a cabo una vigilancia y una supervisión eficaces.

Los temas de interés en el Hospital María Auxiliadora para la capacitación del personal son:

1. BPMA (Buenas prácticas de manipulación de alimentos)
2. POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)
3. HACCP (sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
4. Control de calidad
5. Control de plagas
6. Limpieza externa
7. Seguridad ocupacional
8. Mantenimiento de producto terminado
9. Manejo de productos químicos

6.3 PROCESOS OPERACIONALES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS

El procesamiento de los alimentos se debe realizar en condiciones sanitarias por lo que los establecimientos deben definir los controles necesarios para estas actividades debidamente documentados, incluyendo los diagramas de flujos de procesamiento.



Flujograma 1. Proceso de Control y Aseguramiento de Calidad de Alimentos



6.3.1 ETAPAS DE FLUJO DEL PROCESO DE ALIMENTOS

6.3.1.1 RECEPCION DE ALIMENTOS

- Disponer de un personal exclusivamente para la recepción de alimentos a fin de poder revisar apropiadamente cada alimento ingresante. Así mismo, se debe almacenar rápidamente en lugares apropiados a cada alimento.
- La recepción de los alimentos de alto riesgo (pescado, pollo carnes, frutas y verduras) sea durante las primeras horas de la mañana, a fin de evitar que el calor del mediodía genere la descomposición de los alimentos. No deben depositarse las mercaderías en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento.
- Al momento de la recepción se verificará que los insumos se encuentran en buen estado, tanto los embalajes en los que llegan como interiormente, observando sus características organolépticas (sin manchas, roturas, abolladuras, falta de maduración, exceso de maduración, etc.). El profesional nutricionista responsable del área de producción deberá inspeccionar el vehículo que ingresa con los alimentos (Temperatura; higiene, vehículo adecuado para traslado de alimentos). Para lo cual se cuenta con un formato de Registro de Vehículo de Transporte de Alimentos.
- Se deberá confirmar que los insumos cuenten con registro de análisis microbiológicos para asegurar la inocuidad de ésta. Sobre todo, los productos cárnicos y comprobar que los análisis hechos por el proveedor hayan sido realizados en un laboratorio acreditado.
- Se deberá registrar la información de la materia prima respecto a su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación basados en las especificaciones técnicas de cada alimento para aceptar o rechazar las materias primas. Para lo cual se cuenta con un formato de **Registro de Alimentos por incumplimiento de Calidad – Formato 01.**
- Se deberá verificar la temperatura de los alimentos refrigerados para asegurarse que los alimentos de alto riesgo (pescados, carnes y aves), estén en temperaturas adecuada. Para lo cual se tomará en cuenta el formato de **Registro de control de Temperatura de Alimentos Refrigerados – Formato 02.**



- Registrar las fechas de entrega y vencimiento de los productos no perecibles, embutidos, huevos, quesos, vísceras congeladas a fin de evitar pérdidas. Para lo cual se tomará en cuenta el formato de **Registro de Fechas de Entrega y Vencimiento de Productos – Formato 03**.
- El cronograma de ingreso de alimentos es de la siguiente manera:
 - a. Carne de ave, Carne de Res: 3 veces por semana.
 - b. Carne de cerdo: 2 vez por mes.
 - c. Carne de Pescado: 1 vez por semana (el mismo día de su preparación).
 - d. Frutas y verduras: 1 veces por semana.
 - e. Alimentos no perecibles: 1 vez por mes.

6.3.1.2 ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- Los almacenes deben ser de uso exclusivo para almacenamiento de alimentos, que permitan una fácil limpieza, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se deben limpiar con frecuencia las bandejas y anaqueles.
- No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química. Asimismo, no se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.
- Los alimentos deben mantenerse en sus envases originales y limpios, o conservarse en envases tapados y rotulados con el nombre, fecha de ingreso y fecha de vencimiento, para lo cual se respetará los principios de primeros en entrar primeros en salir (PEPS).
- Se almacenará adecuadamente los insumos de tal forma que se evite el deterioro, protegiéndolo de todo tipo de contaminación y reduciendo así al mínimo los daños.
- Al ingresar los tubérculos disponerlos en las jabas, en el ambiente que se mantiene permanentemente seco y se limpia diariamente y cada vez que se requiere.
- Al ingreso se evaluará sensorialmente los alimentos altamente perecibles (carnes), e inmediatamente pasara a la cámara de conservación de productos



cárnicos, serán almacenados en anaqueles de acero inoxidable, en sus respectivas bandejas de plástico con tapas, ordenados, rotulados, limpios y en un ambiente libre de olores, son utilizados de acuerdo a la programación de menús. La temperatura se mantendrá a -1°C bajo cero, dicha temperatura será monitoreada y registrada en el formato de control de Temperatura.

- Los alimentos lácteos, derivado y los embutidos estarán en la cámara conservadora que se mantendrá permanentemente en una temperatura de 0°C a 5°C .
- Las frutas y verduras se almacenarán en jabas, dentro de la cámara conservadora y serán utilizadas siguiendo los principios PEPS. La temperatura se mantendrá entre 8°C y 10°C y serán registrados en el formato de **Registro de Temperaturas de Cámaras – Formato 4**.
- Los alimentos secos se almacenarán en un ambiente seco y ventilado, de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos, se mantendrá en una temperatura de 10°C a 21°C .
- Las personas que ingresan a la zona de preparación de alimentos, deben llevar ropa protectora, tales como: mandil, gorra para evitar la caída de cabellos sobre los alimentos, uso de calzado antideslizante o botas, uso de casacas terminas para el ingreso a las cámaras.
- Los manipuladores de alimentos deben utilizar un mandil o delantal de plástico para operaciones que requieran protección.

6.3.1.3 PROCESAMIENTO Y ELABORACION

- Inspeccionar, segregar y manejar la materia prima de tal manera que asegure que son aptas para ser utilizadas en el proceso de elaboración.
- Lavar y desinfectar los insumos antes de ser utilizados.
- Efectuar la elaboración de alimentos y almacenamiento bajo condiciones adecuadas y controles de temperatura con la finalidad de reducir el potencial del desarrollo de microorganismos.
- Ejecutar medidas efectivas para proteger al producto terminado de contaminaciones cruzadas con materias primas o desperdicios tales como separación física de áreas o espacios.
- Evitar que los alimentos sean manipulados en simultáneo con materias primas o desperdicios o que sean trabajados en áreas sucias.



- No exponer los alimentos a temperaturas inadecuadas por mucho tiempo. Durante la preparación, si los alimentos fríos o mantenidos en frío permanecen más de 2 horas en el rango de temperaturas peligrosas deberán ser desechados.

6.3.1.4 Elaboración de Fórmulas lácteas y Formulas Enterales

Las áreas de Formulas Enterales y Fórmulas Lácteas son de uso exclusivo para la preparación de fórmulas para la administración a pacientes, cada área requiere de un ambiente completamente aséptico a fin de evitar cualquier tipo de contaminación. Dichas áreas cuentan como mínimo de una zona de recepción de insumos, de lavado, desinfección y esterilización, preparación de fórmulas, rotulada y envasada; cumpliendo con las normas técnicas vigentes. Las zonas de trabajo están bien definidas para evitar contaminación.

6.4 DISTRIBUCION

6.4.1 CENTRALIZADA

Modalidad que comprende el servido directamente en las bandejas conforme a los regímenes dietéticos de la aérea de producción hasta el usuario.

6.4.2 DESCENTRALIZADA

Para esta modalidad se cuenta con unidades de distribución periférica. Los coches con las preparaciones se llevan a cada repostería donde se acondicionan las bandejas adecuadamente a los regímenes dietéticos.

6.5 CONTROL DE PLAGAS

Mantener el edificio en buenas condiciones con las reparaciones necesarias para evitar el ingreso de plagas y eliminar posibles lugares de reproducción:

- Los agujeros, desagües y otros lugares deben estar cerrados herméticamente.
- Contar con mallas protectoras en las ventanas de la cocina.
- Colocar cortinas plásticas de exclusión en las puertas de acceso a cocina y cortina de aire forzado en el ingreso a comedor.
- Evitar mantener equipos y materiales que no estén en buenas condiciones de uso.
- Mantener solamente los implementos de uso constante en las áreas de producción de tal manera que se eviten el almacenamiento prolongado de los mismos.



- Cumplir con la limpieza profunda de acuerdo al **Plan de Limpieza y desinfección**.
- Mantener los alrededores de las instalaciones de elaboración en condiciones apropiadas.

Se deberá tomar medidas tales como:

- Tachos de basura tapados, retirar y eliminar tanto la basura como residuos de manera adecuada, mínimo una vez por turno, de tal forma que no constituya una fuente de contaminación.
- Recortar la grama que crezca alrededor de las instalaciones de cocina y comedor para evitar que pueden constituir una atracción, lugar de cría o refugio para las plagas.
- Almacenar los equipos en forma adecuada.
- Mantener las vías colindantes al comedor en buen estado.
- Realizar inspecciones rutinarias de las instalaciones para detectar la presencia de plagas.
- Verificar que las fumigaciones ejecutadas sean efectuadas con productos químicos autorizados y en las dosis recomendadas.

VII. RESPONSABILIDADES

La Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética, debe asegurar la difusión y el cumplimiento del documento técnico: Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Así mismo, el personal de técnico y auxiliar deberá cumplir y aplicar de manera estricta todos los procesos mencionados.



FORMATO N°02

Registro de control de Temperatura de Alimentos Refrigerados

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FORMATOS NUT - FPAVF - 004 CONTROL DE TEMPERATURA DE CAMAS FRIGORÍFICAS

MES: _____

CÁMARA: _____

DÍA	7:00 AM	11:00 AM	1:00 PM	TEC. RESPONSABLE
	1º CONTROL	2º CONTROL	3º CONTROL	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

JEFE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



FORMATO 04

Registro de devolución de alimentos

Hospital María Auxiliadora

Registro De Devolución De Alimentos

Proveedor:	Fecha:	Hora:
------------	--------	-------

producto	Nº guía	Descripción De La No Conformidad	Peso Aceptado	Peso Rechazado

Observaciones: _____

Encargado De Almacén

Licenciada(o) Responsable

Proveedor o Encargado



FORMATO 05

Registro de control de higiene, limpieza y desinfección de ambientes, equipos

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, EQUIPOS Y MENAJE

TURNO:

FECHA:

Table with columns: AMBIENTE, CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDAD (HIGIENE Y LIMPIEZA, DESINFECCIÓN SEGUN CRONOGRAMA, MATERIALES DE LIMPIEZA Y BIOSEGURIDAD), OBSERVACIONES. Rows include areas like MESAS DE TRABAJO, COCINAS, PISOS, etc.

Leyenda:

C = Cumplimiento de acuerdo a concentración de desinfectante
NC = No cumple
A = abastecido



FORMATO 06

Registro de control de temperatura de carnes (post cocción)

HOSPITAL MARIA AUXILIADORA
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA - SERVICIO DE ALIMENTACION

CONTROL DE TEMPERATURA DE CARNES (POST COCCIÓN)

MES: Agosto 2022

DÍA	ALIMENTO	COCINA CENTRAL	ALIMENTO	COCINA DIETAS	NOMBRE QUIEN REALIZA CONTROL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

CSM/SA

JEFA DEL SERVICIO ALIMENTACION



FORMATO 07

Formato de capacitaciones

FORMATO DE CAPACITACIONES



TEMA: _____
 AREA: _____
 FECHA: _____

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PRUEBA	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			



IX. BIBLIOGRAFÍA

1. Gobierno del Principado de Asturias. Guías de higiene y autocontrol. Comidas preparadas, Buenas prácticas higiénicas. Disponible en: <https://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>
2. Organización mundial de la salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO). Comisión Codex Alimentarius: Leche y productos lácteos. 2da Edición, Roma. FAO/OMS, 2011
3. Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA). Decreto Supremo n° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Ministerio de Salud. Lima 1998.
4. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Ministerio de Sanidad y Consumo de España. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos, Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de peligros y de puntos Críticos de Control (APPCC). ONU, España, 2002
5. Organización Mundial de la Salud (OMS). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, OMS, Ginebra. 2007
6. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Tratamiento de los desechos y eliminación de las aguas residuales. Roma, FAO 1993.
7. Organización mundial de la salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO). Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los Servicios de Comidas de Colectividades (CAC/RPC 39-1993 del Codex Alimentarius).
8. Organización mundial de la salud (OMS), Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO). CODEX ALIMENTARIUS, higiene de los alimentos textos básicos. Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por el CODEX Alimentarius 3° Ed. Roma. FAO y OMS 2005.