



H O S P I T A L
Carlos Lanfranco La Hoz

Nº 092-05/2023-DE-HCLLH/MINSA



Resolución Directoral

Puente Piedra, 09 de Mayo del 2023

VISTO:

El Expediente N° 0001682; Informe N°68-03/2023-SB-ASA-UESA-HCLLH/MINSA, Nota Informativa N°123-03/2022-UESA-HCLLH/MINSA, Informe Técnico N°14-02/2023-PE-OPE-HCLLH, Proveído N°046-03/2023-OPE-HCLLH/MINSA, Informe Legal N° 0112-2023-AJ-HCLLH/MINSA, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Ministerio de Salud es la Autoridad de Salud a nivel nacional, según lo establecido en la Ley N° 26842- Ley General de Salud, tiene a su cargo la formulación, dirección y gestión de la política nacional de salud y es la máxima autoridad en materia de salud. Su finalidad es la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, la recuperación de la salud y la rehabilitación en salud de la población;

Que, el numeral II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la promoción de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del estado, regularla, vigilarla y promoverla, del mismo modo el artículo VI del acotado cuerpo legislativo precisa que es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de Salud a la población en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, el artículo 2° de la Ley N° 26482 Ley General de Salud, señala que toda persona tiene derecho a exigir que los servicios de Salud que se prestan para atención de su salud cumplan con los estándares de calidad aceptados en los procedimientos y practicas institucionales o profesionales, asimismo los numerales 1 y 2 del titulo preliminar de la mencionada Ley. establecen que "La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo", "La protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla";



Que, el Decreto Legislativo N°1062, establece en el artículo 15° que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de salud ambiental, es la autoridad de Salud de nivel nacional con competencia técnico normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones sanitarias de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;



Que, la Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, se aprobó la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud", elaborado por la Dirección General de Salud Ambiental, con la finalidad de recibir sugerencias y comentarios de las entidades públicas; privadas y de la ciudadanía en general;



Que, la Resolución Directoral N°219-12/2020-HCLLH/SA, que aprueba la Directiva N°009-HCLLH 2023, "Directiva para la elaboración de planes de trabajo y planes de acción V.01 del HCLLH;



Que, mediante Informe N°68-03/2023-SB-ASA-UESA-HCLLH/MINSA la Responsable del área de Higiene Alimentaria de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, remite a la Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, el informe técnico del Plan Vigilancia Sanitaria de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación del HCLLH 2023, al cual con Informe Técnico N°14-02/2023-PE-OPE-HCLLH con fecha 07 de marzo de 2023, la Coordinadora de Equipo de Planeamiento, otorga Opinión favorable solicitando su aprobación. Cabe señalar que el citado Plan cuenta con normativa legal especializada vigente y sus fines y objetivos coadyuvan con las funciones de la entidad en beneficio de la población.



Que, el Plan de vigilancia Sanitaria de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz 2023, tiene por finalidad contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra institución, mejorando la calidad del servicio brindando satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas, lo cual ayudará a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios;



Que, en consecuencia, por convenir a los intereses funcionales, institucionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución, resulta necesario formalizar su aprobación, mediante la emisión correspondiente del acto resolutorio;

Que, en uso de las facultades conferidas por el artículo 8, literal c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 463-2010-MINSA, y la Resolución Ministerial N° 825-2022 de fecha 14 de Octubre del 2022, que designa al MC José Antonio Mendoza Rojas las funciones de Director del Hospital II de la Dirección Ejecutiva del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz;

Con las visaciones del Jefe de la Oficina de Administración, Jefe de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y Asesoría Legal del Hospital Lanfranco La Hoz;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. – APROBAR el PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ-2023, que como anexo forma parte de la presente resolución.



Resolución Directoral



ARTÍCULO 2º. – DISPONER que la "Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental" realice la implementación, aplicación y supervisión del plan aprobado con la presente resolución.

ARTÍCULO 3.- ENCARGAR al Responsable de la Administración y actualización del Portal de Transparencia Estándar efectuar la publicación de la presente Resolución en la Página Web del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

REGÍSTRESE, PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



Ministerio de Salud
HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
J. Mendoza
Dr. José Antonio Mendoza Rojas
CMI 30069 RNE 31673
Director Ejecutivo

JAMR/DGAG
DISTRIBUCIÓN

- () Oficina de Administración.
- () Oficina de Planeamiento Estratégico
- () Departamento de "Unidad de Epidemiología y salud ambiental"
- () Asesoría Legal
- () Responsable del Portal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- () Archivo.



TÍTULO:

PLAN VIGILANCIA SANITARIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL "Carlos Lanfranco La Hoz"

AÑO 2023





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

ÍNDICE

I.	INTRODUCCION	3
II.	FINALIDAD	4
III.	OBJETIVOS	4
IV.	BASE LEGAL	4
V.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
VI.	ORGANIGRAMA FUNCIONAL	1
VII.	RECURSOS	2
VIII.	CONTENIDO DEL PLAN	3
IX.	ESTRATEGIAS DE TRABAJO	10
X.	RESPONSABILIDAD	10
XI.	PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES	12
XII.	ANEXOS	13





I. INTRODUCCION

Al Hospital "Carlos Lanfranco La Hoz" (HCLLH), mediante Resolución Administrativa N° 160-2019-MINSA/DIRIS-LN/6. Otorgan la Categoría II-2: Hospital de Atención General, al Establecimiento de Salud Público denominado "Hospital Carlos Lanfranco La Hoz", ubicado en Av. Sáenz Peña S/N, Cdra. 6 Distrito Puente Piedra, provincia y departamento de Lima. Forma parte del Ministerio de Salud como un organismo desconcentrado.

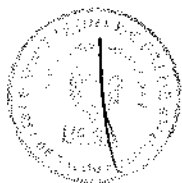
Los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud dispone que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

Higiene alimentaria se define, según la OMS, como el conjunto de medidas necesarias para garantizar la salubridad de los alimentos desde el momento en el que se recibe la materia prima hasta que se expide el producto final. Mediante la higiene alimentaria podemos prevenir enfermedades de transmisión alimentaria o la contaminación por alérgenos. De esta forma podemos afirmar que el principal objetivo de la higiene alimentaria es expedir productos inocuos y salubres para el consumidor final.

Vigilancia Sanitaria se define como 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.

Los alimentos elaborados culinariamente, así como los alimentos que intervienen como ingredientes o insumos en su elaboración, deben cumplir los criterios microbiológicos establecidos en la Norma Técnica de Salud 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.

En este contexto, la responsable de Vigilancia Sanitaria de Higiene Alimentaria de nuestra Institución, elaboró el Plan de Vigilancia Sanitaria de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz para el año 2023. Con la finalidad de realizar la vigilancia sanitaria mediante un conjunto de actividades, en la cual se evaluara los factores de riesgo y estos serán: Condiciones sanitarias del establecimiento,; Procesos operacionales en la elaboración de alimentos; Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM); Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos; Programa de Higiene y Saneamiento (PHS); Control para la verificación de la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH). Con la finalidad de proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por el Servicio de Alimentación y Servicios Afines.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

II. FINALIDAD

Contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra Institución, mejorando la calidad del servicio brindado satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas, lo cual ayudara a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios.

III. OBJETIVOS

Objetivo General

Vigilar, evaluar y controlar las acciones de calidad, expendio y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria, ayudando así a crear y consolidar conductas de calidad higiénica en nuestra Institución.

Objetivos Específicos

- Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos.
- Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar a la salud de los consumidores.
- Inspección de ambientes, lugares autorizados de expendio de alimentos.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842-1997 Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, con fecha 13 de Setiembre del 2012. Se resuelve: Aprobar 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, con fecha 07 de Setiembre del 2018. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- Decreto Legislativo N° 1062. Que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Decreta: Se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria con el Decreto Supremo N° 038-2014/S.A.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, de fecha 27 de agosto del 2008. Se resuelve: Aprobar 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° 063-2017/MINSA, con fecha 30 de enero 2017 Se resuelve Aprobar la NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, Artrópodos Molestos y Roedores en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan de Vigilancia en materia de control en la práctica de Higiene Alimentaria es de aplicación en el Servicio de Alimentación y Servicios afines en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

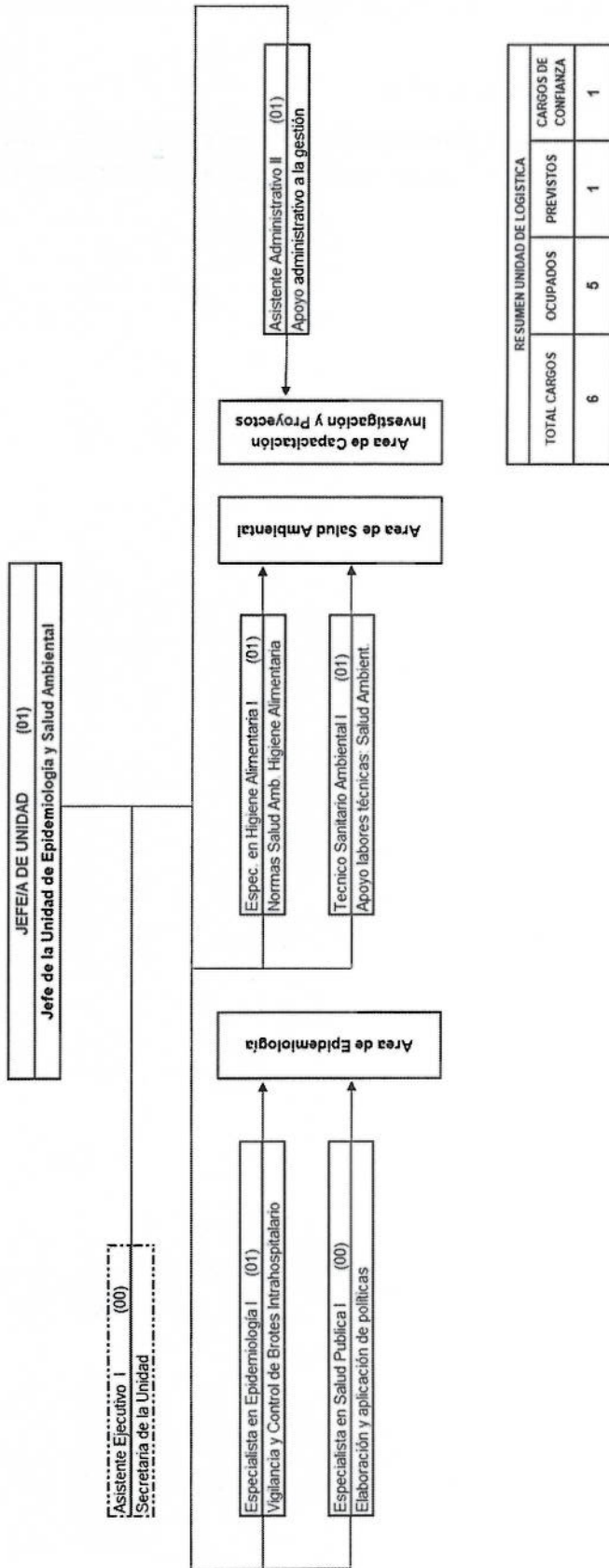


VI. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
MINISTERIO DE SALUD



ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La Hoz

VII. RECURSOS

a. Recursos Humanos

GRUPO OCUPACIONAL	D.L 276	D.L 1057	SERVICIOS DE TERCERO	TOTAL
Médico Veterinario	01			01
Técnico Sanitario			01	01

b. Materiales de escritorios (2.3.15.12) Papelería en general, útiles y materiales de oficina.

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Archivador de cartón	01	Unidad
02	Tablero acrílico	01	Unidad
03	Lapicero azul	02	Unidades
04	Sobre manila	10	Unidades
05	Liquid paper	01	Unidad
06	Lápiz con borrador blanco	01	Unidad
07	Clip metal	10	Unidades
08	grapas	01	Caja
09	resaltador	01	Unidad

c. Materiales de impresión: (2.3.2.7.11.6) Servicio de impresión, encuadernación y empastados.

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	Impresión de fichas para evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud.	25	Unidades
01	Impresión de fichas para la evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines.	25	Unidades

d. Insumos de bioseguridad: (2.3.18.21) Material, insumos, instrumentos y accesorios médicos quirúrgicos, odontológicos y de laboratorio.

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
----	-------------	----------	--------





01	Gorra descartable	50	Unidades
02	Mascarilla descartable tipo N95	100	Unidades
03	Guantes descartables	100	Unidades
04	Mandilón descartable	50	Unidades

- e. Equipo informático (2.6.3.2.3) Adquisición de equipos informáticos.

"De acuerdo al crédito presupuestal de la Institución.

Nº	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
01	CPU Intel Corel I 7	01	Unidad
02	Monitor LCD color de 19"	01	Unidad
03	Mouse	01	Unidad
04	Teclado	01	Unidad
05	Estabilizador para computadora	01	Unidad

VIII. CONTENIDO DEL PLAN

8.1 ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

Se aplicara la Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación en Establecimiento de Salud una vez al mes generando un informe. Se tomara en cuenta lo siguiente:

a) Ubicación y Estructura Física

- Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo).
- Uso Exclusivo para la actividad con alimentos.
- No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.
- Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.
- Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores.
- No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.

b) Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.

- Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
- Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.
- Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil 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.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

- Iluminación suficiente para la actividad (54D lx, 22D lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.
- Ambientes libres de plagas o indicios de estas.

c) Instalación de Servicios Básicos Agua

- Sistema de abastecimiento de agua de la red pública
- Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.

d) Aguas residuales y residuos sólidos

- Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo.
- Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniegos o rebose.
- Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.
- Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo.

e) Servicios Higiénicos y Vestuarios

- La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombre y mujeres). Marcar la distribución observada:
 - De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha.
 - De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 duchas.
 - De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas.
 - Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas
 - Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.
- Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.
- Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.
- La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.
- Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.
- Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.

f) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el Proceso de Elaboración (BPM).

- Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.
- Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.
- Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.
- Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes limpios, a una distancia mínima de





0.20 m. del piso, 0.60 m del techo, y de 0.50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.

- Los registros del almacén (kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.
- Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.
- Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.
- Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.
- El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.
- El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.
- En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperatura no menores de 74°C.
- No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.
- Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.
- Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.
- Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o 18°C (congelación).
- Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.
- Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.
- Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.
- Las manos de los pacientes postrados son higienizadas antes del consumo de alimentos.

g) Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos.

- Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia.
- Este control es realizado por un Hospital, Centro de Salud u otro.
- Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.
- Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta, pantalón/overol, calzado y gorro).
- Cuentan con registro de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora.

h) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

- Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión. El Programa incluye procedimientos de:
 - Limpieza y desinfección de instalaciones
 - Limpieza y desinfección de ambientes





- Limpieza y desinfección de equipos y utensilios
- Prevención y control de vectores.
- Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.
- Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.
- Cuentan con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.
- Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de materiales sanitarios y propios para la actividad. Indicar materiales
- Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.
- Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en las concentraciones indicadas de 200 ppm.
- Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.
- El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala del proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el/la(s) área(S).
- Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.
- Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registro al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control. Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.
- Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separados de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.
- Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.

i) Controles para Verificación de los Principios Generales de Higiene (BPM y PHS).

- Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.
- Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo).
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies.
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.

j) Certificación Sanitaria.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

- Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH).

8.2 ANALISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO O ADMINISTRATIVO.

8.2.1. El Servicio de Alimentación del Hospital es por Servicio de terceros

La contratación para el servicio de preparación y servicio de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados y personal asistencial, en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

8.2.2. Estructura física

El Servicio de Alimentación del Hospital, tiene conexiones con el Servicio de Nutrición y Hospitalización

Recomendación:

Remodelación del Servicio de Alimentación

*El numeral 6.2.1. **Ubicación y estructura física** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01) señala: El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe estar alejado y protegido de fuentes de contaminación, ser de **USO EXCLUSIVO** para la actividad con alimentos y **NO TENER CONEXIONES** con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.*

8.2.3. Ambientes

Los ambientes donde opera el Servicio de Alimentación, no disponen de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos.

Recomendaciones.

Remodelación del Servicio de Alimentación.

*El numeral 6.2.2. **Ambientes** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01) señala: El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe **disponer de espacio suficiente** para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.*

Techo del Servicio de Alimentación

Techo de los ambientes del Servicio de Alimentación, la pintura se está desprendiendo, existe riesgo de contaminación de los alimentos.

- En el área de almacén, la pintura puede caer a los alimentos, riesgo de contaminación.
- En el área de fórmulas, riesgo de contaminación de los alimentos y que puede repercutir en la salud de los pacientes.
- En el área de producción o cocina, la pintura puede caer a las ollas conteniendo comida, contaminando los alimentos.
- En el área del comedor anexo a la cocina, riesgo, que la pintura cae a los platos y vasos conteniendo alimentos se los comensales, riesgo daño a la salud del personal de salud del hospital.

Recomendaciones:





Ordenar a quien corresponda realizar el mantenimiento respectivo.

El numeral 6.2.2. **Ambientes** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01) señala: *Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y moho.*

8.2.4. Almacén

El Servicio de Alimentación cuenta con un almacén, no cumple con las distancias mínimas, tampoco con la temperatura adecuada de acuerdo al marco legal vigente.

El equipo de aire acondicionado no funciona.

Recomendaciones:

Remodelación del almacén

Reparar el aire acondicionado.

El numeral 6.4.2. **Almacenamiento de materias primas e insumos en general menciona:** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01), menciona:

- *Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.*
- *No debe haber contacto directo con el piso, paredes o techo.*
- *Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (temperatura no mayor de 21 ° C y humedad relativa no mayor del 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.*

Debe contar con:

- *Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración).*
- *Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados).*
- *Tampoco cuenta con un almacén para productos de limpieza*

Recomendación: Remodelación

El numeral 6.6.5. **Almacenamiento de productos tóxicos** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01) señala: (...). *Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos.*

8.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios

El Servicio higiénico y vestuarios no son de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, COMPARTEN con el personal del Servicio de Nutrición.

Además la relación de aparatos sanitarios no es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Además EXISTE UN SOLO INODORO en el SSHH, (usan varones y mujeres). No existe urinario para varones.



**Recomendaciones:****Remodelación del Servicio Higiénico y vestuario**

El numeral 6.2.3.3. **Servicios higiénicos y vestuarios** (NTS 098-MINSA/DIGESA-V.01), señala: Los servicios higiénicos deben ser de **USO EXCLUSIVO** del personal que labora en el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

La disponibilidad de servicios higiénicos será según lo siguiente:

N° de personas	Inodoro	Urinario (*)	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	1
De 10 a 24	2	1	4	2
De 25 a 49	3	2	5	3
Más de 50	1 unidad adicional por cada 30 personas			
(*) Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.				

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.

8.2.6. Área del comedor**8.2.6.1. Comedor anexo a la cocina**

Ambiente pequeño a la cantidad de comensales que atienden a diario.

Recomendaciones:

- Remodelación.

8.2.6.2. Comedor acondicionado en el Auditorio del Hospital por estado de Emergencia COVID-19

Por recomendación del representante de la DIRIS Lima Norte cuando vinieron a supervisar, mencionaron que **NO ES ADECUADO, YA QUE, EL COMEDOR DEBERÁ ESTAR O FUNCIONAR ANEXO A LA COCINA**, de este modo se evitaría el riesgo a que el alimento preparado se contamine o se malogre.

Frecuentemente se presentan QUEJAS de los comensales en el Auditorio por presencia de moscas, restos de cucaracha, cabello, plástico, en los alimentos, el traslado de los alimentos de la cocina al Auditorio facilita para la presencia de cuerpos extraños.

Recomendación:

Remodelación del comedor anexo a la cocina.

8.2.7. Equipos**8.2.7.1. En el área de Almacén**

EL AIRE ACONDICIONADO NO FUNCIONA

Recomendaciones:

Reemplazar el aire acondicionado.

8.2.7.2. En el área de Fórmulas

EL AIRE ACONDICIONADO NO FUNCIONA

Recomendaciones:





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

Remplazar del aire acondicionado

8.2.7.3. En el área de producción o cocina

Las dos campanas extractoras y el extractor de vapor no funcionan.

Recomendaciones:

Remplazar las dos campanas extractoras

IX. ESTRATEGIAS DE TRABAJO

La Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, dando cumplimiento al marco legal vigente, **realizara** Evaluaciones Sanitarias al Servicio de Alimentación del Hospital, aplicando la ficha del Anexo (Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud) - NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" durante todo el año 2023, **verificando las condiciones sanitarias** del establecimiento y de los productos alimenticios que elaboran, **en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley General de Salud, Ley N° 26842; Ley de inocuidad de los alimentos** aprobado por Decreto Legislativo N° 1062 y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA; así como las acciones de regulación sanitaria sobre alimentos en vigencia NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. Las Evaluaciones Sanitarias **se realizarán en presencia** de la representante legal de la empresa que expende alimentos al HCLLH y la Jefa del Servicio de Nutrición del HCLLH o su representante; De acuerdo al "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación" del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, aprobado mediante Resolución Directoral, se dará cumplimiento a las actividades programadas, con la finalidad de proteger 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.

A fin de cada mes se generara **informes**, los informes serán remitidos a la DIRIS Lima Norte, Director Ejecutivo, Jefe de Administración, a fin de tomar decisiones en bien de los pacientes hospitalizados y personal asistencial.

Las recomendaciones sugeridas de acuerdo al marco legal vigente, por la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, como consecuencia de la inspección de evaluación de Higiene Alimentaria del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, serán atendidas según el nivel de responsabilidad establecida normativamente. La normatividad legal establece y específicamente la NTS N° 098.MINSA/DIGES-V-01, establece la responsabilidad en cuanto al levantamiento de observaciones.

X. RESPONSABILIDAD

Dirección Ejecutiva

MC. José Mendoza Rojas Jefe de Administración del Hospital.

Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

Lic. Karime Moran Valencia





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

Servicio de Nutrición
Lic. Esther Tufiño Blas

Responsable de Higiene Alimentaria
Médico Veterinario Mercedes Ricra Carhuachin



XI. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

It.	ACTIVIDADES	UNIDAD DE MEDIDAD	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable
1	Elaboración del Plan	R.D.	x												UESA
2	Aprobación del Plan con Resolución Directoral	R.D.	x												UESA
3	Informe Semestral	Informe						x						x	UESA
4	Vigilancia y control sanitario a manipuladores de alimentos y bebidas en el Servicio de Alimentación	Informe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	UESA
5	Toma de muestra de alimentos para análisis de laboratorio	Informe				x					x				UESA
6	Elaboración de informe mensuales	Informe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	UESA

Matriz de Meta físicas

It.	Actividades	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Responsable
1	Vigilancia y control sanitario a manipuladores de alimentos y bebidas en el Servicio de Alimentación del Hospital	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	UESA
2	Toma de muestra de alimentos para análisis de laboratorio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	UESA



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La Hoz

XII. ANEXOS

ANEXO

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

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) de la Región efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: RUC:

Ubicación:

Distrito: Provincia: Departamento:

Responsable del establecimiento:

Cargo:

Responsable del control de calidad:

N° de manipuladores: hombres mujeres TOTAL Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI ☐ NO ☐

Indicar fecha de vencimiento:

Otras observaciones:





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La HozNTS N° 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			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo)			

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





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La Hoz

NTS N° 076-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 operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SSHH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La Hoz

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	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,80 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La Hoz

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 infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar)			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6.	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			



M. SAAVEDRA



M. BAILETTI



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital
Carlos Lanfranco La HozNTS 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 saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos indicar equipos:			
8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES				
V. RECOMENDACIONES				
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital
Carlos Lanfranco La Hoz

NTS N° 092-MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL		
Siendo las _____ horas del día _____ de _____ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:		
Por la Autoridad Sanitaria	Representante de la empresa de servicios de alimentos	Responsable del control de calidad o designado por la empresa
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura		N° Colegiatura



M. BALETTI

