



Resolución Directoral

Sullana, 05 de Diciembre del 2023

VISTO:

La Nota Informativa N° 156-2023-HAS-430020166, de fecha 01 de Diciembre del 2023 (01.12.2023), de la Oficina de Administración, la Nota Informativa N° 574-2023-HAS-4300201661, de fecha 01 de Diciembre del 2023 (01.12.2023), de la Unidad de Personal, el Informe N° 0042-2023-SSST.HAS II-2, de fecha 01 de Diciembre del 2023 (01.12.2023), del servicio de Salud Ocupacional, el proveído favorable de la Dirección Ejecutiva, de fecha 04 de diciembre del 2023 (04.12.2023) y;

CONSIDERANDO:

Que, de acuerdo a los documentos del Visto, el Director Ejecutivo autoriza proyectar el Acto Resolutivo de Aprobación del “Plan de Auditoría del Comedor del Hospital de Apoyo II-2 Sullana, con proveído correlativo N° 4383, de fecha 04 de diciembre del 2023 (04.12.2023);

Que, el numeral I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establecen que la salud es una condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público y por tanto responsabilidad del Estado regularla y promoverla;

Que, con Resolución Ministerial N°157-2021-Minsa (03 de Febrero del 2021), se aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva” la cual tiene por finalidad contribuir a proteger la salud de la población usuaria de los servicios de alimentación colectiva;

Que, mediante Decreto Supremo N°034-2008-AG, se aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, cuya finalidad es establecer normas y procedimientos generales para la aplicación y cumplimiento del Decreto Legislativo N°1062;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en su artículo 14, establece que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (actualmente Dirección general de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria), es la autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícola. Dicha autoridad de Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

Que, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, establece con arreglo a lo dispuesto por la Ley N°26842, Ley General de la Salud, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius, las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse, entre otros, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad;

Que, en el marco de lo establecido en el artículo 14 del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de proyectos Normativos y difusión de Normas Legales de carácter general, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS, mediante Resolución Ministerial N° 405-2020-MINSA se publicó el proyecto de Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación colectiva, en ese sentido de han recibido los aportes por diversas instituciones, los cuales han sido evaluados y considerados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;





Resolución Directoral

Sullana, 05 de Diciembre del 2023

Que, la propuesta del “Plan de Auditoría de Comedor del Hospital de Apoyo II-2 Sullana” tiene por Objetivos:

- Evaluar el cumplimiento y ejecución de los procedimientos aplicables, mediante la verificación de registros, e identificar estrategias de mejora del sistema.
- Verificar las buenas Prácticas de higiene y sanidad.

Que, de acuerdo al documento del Visto, el Jefe del Servicio de Salud Ocupacional de la Unidad de Personal, hace llegar a la Dirección Ejecutiva, el “Plan de Auditoría de Comedor del Hospital de Apoyo II-2 Sullana” para su aprobación mediante acto resolutivo;

Que, en virtud a los considerandos precedentes resulta pertinente aprobar el “Plan de Auditoría de Comedor del Hospital de Apoyo II-2 Sullana”;

Con las visaciones de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Asesoría Legal y Oficina de Administración, y;

En Uso de las Atribuciones y Facultades conferidas al Director Ejecutivo del Hospital de Apoyo II-2 Sullana, establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital de Apoyo II-2 Sullana, aprobado mediante Ordenanza Regional N°312-2015/GRP-CR, de fecha dieciséis de mayo del dos mil quince (16.05.2015); y de conformidad con la Resolución Ejecutiva Regional N° 0622-2023/GOBIERNO REGIONAL PIURA.GR, de fecha 20 de julio del 2023 (20.07.2023), que resuelve designar a la Médica **MARÍA EUGENIA GALLOSA PALACIOS**, en el cargo de Directora Ejecutiva del Hospital de Apoyo II-2 Sullana;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR, el “PLAN DE AUDITORÍA DEL COMEDOR DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA”, el mismo que adjunto al documento, forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- NOTIFICAR, la presente Resolución a la Dirección Ejecutiva, Oficina de Planeamiento Estratégico, Oficina de Administración, Oficina de Gestión de la Calidad, Unidad de Logística, Unidad de Personal, Servicio de Salud Ocupacional.

ARTÍCULO 3°.- ENCARGAR, que la Unidad de Estadística e Informática publique la presente Resolución Directoral en el portal Web del Hospital de Apoyo II-2 Sullana.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE.

MEGP/JGRC/apz.

GOBIERNO REGIONAL PIURA
HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA
Mg. María Eugenia Gallosa Palacios
DIRECTORA EJECUTIVA
CNP 26749 RNE 22012



SERVICIO DE SALUD OCUPACIONAL

Versión
Nº: 01

Página:
1 de 4

Código:

PLAN DE AUDITORIA DE COMEDOR DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

	CARGO	FIRMA	NOMBRE	FECHA
Elaborado por:	Servicio de Salud Ocupacional		Dr. Francisco Arcela Calderón	25/10/2023
Revisado por:	Jefe de Unidad de Personal			
Aprobado por:	Director Ejecutivo			



 <p>HOSPITAL APOYO II-2 SULLANA <i>La Salud es Nuestra Prioridad</i></p>	SERVICIO DE SALUD OCUPACIONAL	Versión Nº: 01	Página: 2 de 4
		Código:	

1. OBJETIVOS

- Evaluar el cumplimiento y ejecución de los procedimientos aplicables, mediante la verificación de registros, e identificar estrategias de mejora del sistema.
- Verificar las buenas practicas de higiene y sanidad.

2. ALCANCE

- Aplica a los procesos relacionados con el contexto de la institución, control de documentos y registros, políticas y objetivos de calidad.
- El presente documento aplica a todos los trabajadores del servicio de nutrición del Hospital de Apoyo II-2 Sullana.

3. EJECUCION

- **BIMENSUAL O TRIMESTRAL**
- **3 HORAS**



4. RESPONSABILIDADES

4.1. Director Ejecutivo

- Es responsable de liderar el compromiso de la Política de Salud, Seguridad y Ambiente.
- Conocer y promover la cultura de prevención en salud.
- Asignar los recursos necesarios y de apoyo a la implementación del presente plan.

4.2. Jefe de Unidad de Personal

- Verificar y Garantizar el cumplimiento del presente plan en la institución.
- Coordinar con el médico ocupacional el estricto cumplimiento del presente plan.

4.3. Jefe de Servicio

- Apoyo en la implementación y difusión del presente plan.
- Apoyo en la coordinación de las capacitaciones y entrega de boletines.
- Supervisa y apoya con los medios necesarios para el cumplimiento del presente plan.

 <p>HOSPITAL APOYO II-2 SULLANA <i>Te Salud en Nuestra Prioridad</i></p>	SERVICIO DE SALUD OCUPACIONAL	Versión N°: 01	Página: 3 de 4
		Código:	

4.4. Coordinación del equipo Médico Ocupacional

- Elaboración del presente plan con los registros correspondientes.
- Responsable de la implementación y difusión del presente plan.
- Realiza el soporte técnico correspondiente.
- Control de los registros del presente plan.
- Adoptar medidas de control, teniendo en cuenta los resultados de la auditoría.

5. DESCRIPCIÓN

- La auditoría se realizará de forma inopinada.
- La auditoría se realizará utilizando un formato de Check List, con diferentes ítems para su desarrollo.
- Contará con la participación de un equipo multidisciplinario
 - Representante de Unidad de Personal
 - Representante de Logística
 - Representante Mantenimiento
 - Representante de Salud Ambiental
 - Representante de Salud Ocupacional
- Los registros de la auditoría serán archivados para el control y seguimiento del plan en el servicio de Salud ocupacional.
- Los registros de capacitaciones, boletines, planes de acción y campañas de salud se archivarán y mantendrán bajo la custodia del médico ocupacional o a quién se delegue.



6. REFERENCIAS

- RM N° 405-2020-MINSA. Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

7. REGISTROS

- Registro de auditorías

 <p>HOSPITAL APOYO II-2 SULLANA <i>Te Salud es Nuestra Prioridad</i></p>	SERVICIO DE SALUD OCUPACIONAL	Versión Nº: 01	Página: 4 de 4
		Código:	

- Registro de capacitaciones
- Registro de carnet de sanidad
- Registro de examen de control de ETAs

8. ANEXOS

FORMATO (Adjunto)



SERVICIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA AL COMEDOR



Nombre de Institución				
Area				
Fecha				
Distrito		Provincia		Departamento
Jefe de Servicio de Nutrición				
N° de trabajadores				
Participantes				FIRMA
				FIRMA

1.-UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA		C/NC	HALLAZGO
1.1	Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados		
1.2	Paredes, techos y pisos en buen estado y limpios		
1.3	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos		
1.4	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros)		
1.5	Se cuenta con hermeticidad de las áreas para evitar la contaminación y/o empleen barreras de protección		
1.6	Las puertas y ventanas de ingreso están protegidos (mallas) cuando sea necesario. Están diseñados para evitar el ingreso de insectos u otros animales y evitar el ingreso de aire contaminado, polvo		
1.7	Las puertas están provistas de dispositivos para mantenerlas cerradas y revestidas por ambos lados por lamina de metal resistente a la corrosión y estan en buen estado de conservación		
1.8	Los pisos son de loseta o cemento pulido y tienen un declive hacia canaletas o sumideros Las uniones de las paredes con el piso tienen diseño a media caña		
1.9	Las paredes son lisas e impermeables para permitir su fácil limpieza		
1.10	Lineas de servicios (gas, electricidad, agua, etc.) protegidas y claramente marcadas		
1.11	Las luces están cubiertas con protectores para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura? Los protectores se encuentran en buen estado		
1.12	Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza		
1.13	Las instalaciones tienen una distribución de ambientes que evita la contaminación cruzada de los productos		
2.- INSTALACIONES SANITARIAS		C/NC	HALLAZGO
2.1	Abastecimiento suficiente de agua		



2.2	Eliminación adecuada de aguas residuales		
2.3	Los residuos sólidos se segregan y se acopian en áreas independientes o separadas de los ambientes de proceso		
2.4	Los contenedores de residuo cuentan con bolsa interior y tapa		
2.5	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final		
2.6	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo		
2.7	SS.HH. bien ubicados, limpios, operativos y dotados de agua, jabón y escobilla para uñas e instructivos del lavado de manos		
2.8	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos		
	Ausencia de insectos, de indicios de roedores y otros animales		
	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras		
2.11	Los desagües se encuentran en buen estado, ubicación adecuada, con rejillas y sin estancamientos de agua		
2.12	Las líneas de drenaje en áreas húmedas están cubiertas con rejillas		
3.-RECEPCIÓN		C/NC	HALLAZGO
3.1	Alimentos de proveedores autorizados		
3.2	La recepción de materias primas e insumos se realiza en ambientes protegidos e iluminados		
3.3	Se cuenta con registros proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad		
3.4	Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos		
3.5	Productos frescos con características de calidad (organolépticas)		
3.6	Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío		
3.7	Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado		
3.8	Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado		
4.-ALMACENAMIENTO		C/NC	HALLAZGO
4.1	Cuenta con ambiente de almacenamiento, separado de las áreas de preparación		
4.2	Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado		
4.3	Alimentos secos sobre láminas o similares		



4.4	Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles		
4.5	Aplica principio de rotación de stock (PEPS/FIFO)		
4.6	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)		
4.7	Control de temperatura refrigerado (4 a 1 °C)		
4.8	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C)		
5.- PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)		C/NC	HALLAZGO
5.1	Aplica el Manual de PHS y se verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual		
5.2	El PHS considera un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos		
5.3	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados		
5.4	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo		
5.5	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado		
5.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares lisas y en buen estado de conservación e higiene.		
5.7	Mantenimiento de equipos y utensilios		
6.- SERVIDO DE LOS ALIMENTOS		C/NC	HALLAZGO
6.1	El menaje, vajilla, cubiertos, vasos deberán estar en buen estado de conservación e higiene y encontrarse íntegros		
6.2	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro.		
6.3	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen en buen estado de conservación e higiene		
6.4	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal		
6.5	Cuenta con Información para preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles		
6.6	El procesamiento intermedio - cocción / blanqueado / fritura / horneado / otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final		
7.-TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO		C/NC	HALLAZGO
7.1	El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar alimentos		
7.2	Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación (constatar con el manual de PHS)		



8.- MANIPULADORES		C/NC	HALLAZGO
8.1	Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)		
8.2	Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio		
8.3	La vestimenta es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado		
8.4	Manos con o sin guantes limpias y desinfectadas		
8.5	Uñas cortas, limpias y sin esmalte		
8.6	No tiene heridas infectadas o abiertas		
8.7	Uso correcto del protector naso bucal		
8.8	Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos		
8.9	Registro de lavado de manos		
8.10	Carné de sanidad vigente o Examen de control de ETA's		
	Reciben capacitaciones continuas (BPM, inocuidad)		
9.- PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		C/NC	HALLAZGO
9.1	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados		
9.2	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo		
9.3	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado		
9.4	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares son lisas y están en buen estado de conservación e higiene.		
10.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE VECTORES		C/NC	HALLAZGO
10.1	El PHS contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad		
10.2	El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración		
10.3	Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad		
10.4	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)		
10.5	Ausencia de indicios de roedores		
10.6	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación		
11.- MANTENIMIENTO		C/NC	HALLAZGO
11.1	¿Se evidencia cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de todos los equipos de la operación?		



11.2	¿Se evidencia la operatividad, condición y funcionamiento de los diferentes equipos para las actividades de cocina, almacén, lava vajilla y servicio de atención?		
11.3	¿Hay algún aspecto de los equipos que pudiera contaminar los alimentos?		
11.4	¿Las tuberías, válvulas de gas y accesorios se encuentran pintadas, no óxidadas, mangueras, abrazaderas en buen estado?		
11.5	¿Todas las superficies en contacto con los productos están libres de oxidación, son liss, sin agujeros, sin hendidas y no permiten la acumulación de alimentos?		
12.- CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO		C/NC	HALLAZGO
12.1	¿El personal nuevo y/o transferido en el contrato recibió inducción específica en seguridad e inocuidad alimentaria e inducción operativa y evaluado con nota aprobatoria?		
12.2	¿Se cumple con el dictado del programa de capacitación mensual?		
12.3	¿Se cumple con el dictado del programa de capacitación anual?		
12.4	¿El porcentaje de asistencia de cada capacitación en temas de seguridad e inocuidad alimentaria es 100%?		
12.5	Los resultados de la evaluación escrita u oral tienen una nota aprobatoria >13 y el 80% de los evaluados como mínimo están aprobados		
13.- PREPARACIÓN Y COCINA		C/NC	HALLAZGO
13.1	Ambiente de cocina limpio y desinfectado		
13.2	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento		
13.3	Agua segura para preparar alimentos (cloro residual > 0.5 ppm)		
13.4	Se aplica flujo directo o en U durante la preparación de los alimentos		
13.5	Existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilios, manipulador, etc.)		
13.6	Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles		
13.7	Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C		
13.8	Lavan y desinfectan las frutas y verduras de consumo directo (crudos)		
13.9	Los alimentos crudos mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final		
13.10	Pisos y tapetes limpios		
13.11	Tablas para picar limpias, desinfectadas y secas		
13.12	Estufa limpia y funcionando		
13.13	Freidora funcionando y limpia		
13.14	Repisas limpias		
13.15	Campana de extracción funcionando correctamente		
13.16	Mesas de trabajo limpias		



13.17	Estación de lavado de manos completa: jabón sanitizante, papel secante, gel, bote de basura, y cepillo en yodo.		
14.-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		C/NC	HALLAZGO
14.1	Extintores vigentes y en buen estado		
14.2	Matriz IPERC		
14.3	Uso de EPP (botas en buen estado)		
14.4	Registro de accidentes/incidentes		
14.5	Registro de capacitación en SST		
14.6	Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19 en el trabajo		
15.-ALIMENTOS		C/NC	HALLAZGO
15.1	Inspección física de pollo		
15.2	Inspección física de res		
15.3	Inspección física de embutidos		
15.4	Inspección física de cerdo		
15.5	Inspección física de vegetales		
15.6	Inspección física de fruta		
15.7	Inspección física de otros alimentos		
15.8	Comparación del programa de carta semanal con carta real		
15.9	Se realiza algún análisis químico nutricional de los platos de alimentación		
15.10	Se realiza algún control de calorías en las raciones diarias		



C: Cumple, NC: No Cumple, NA: No Aplica

Referencias:

RM N° 405-2020-MINSA. Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

PUNTAJE TOTAL	
PUNTAJE MÁXIMO	
CUMPLIMIENTO (%)	

% Cumplimiento	CALIFICACIÓN
90 - 100	Excelente
80 - 89	Muy bueno
70 - 79	Bueno
60 - 69	Regular
< 60	Malo