



Resolución Directoral

Puente Piedra, 18 de Enero del 2022.

VISTO:



El Expediente N° 0005692, que contiene el Proveído N° 022-12/2021-OPE-HCLLH/MINSA, mediante la cual la Jefa de la Oficina de Planeamiento Estratégico del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz (HCLLH), que adjunta el Informe N° 090-12/2021-EP-OPE-HCLLH, emitido por el Coordinador de Equipo de Planeamiento del HCLLH, que emite opinión favorable al Plan de Trabajo de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del HCLLH, AÑO 2022; el Memorando N° 571-12/2021-UESA-HCLLH/MINSA, por la Jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del HCLLH; y el Informe Legal N° 013-2022-AL-HCLLH/MINSA;

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 protegerla;

Que, en concordancia a lo señalado en el artículo III de la citada Ley, toda persona tiene derecho a la protección de su salud en los términos y condiciones que establece la ley, que el derecho a la protección de la salud es irrenunciable; asimismo, el artículo 76 precisa que la Autoridad de Salud de nivel nacional es responsable de dirigir y normar las acciones destinadas a evitar la propagación y lograr el control y erradicación de las enfermedades transmisibles en todo el territorio nacional, ejerciendo la vigilancia epidemiológica e inteligencia sanitaria y dictando las disposiciones correspondientes;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 926-2019/MINSA, se aprueba la "Guía Técnica para la Investigación Epidemiológica de Brotes y otros eventos de importancia en Salud pública (EVISAP) relacionados con tuberculosis, con la finalidad de contribuir con la prevención y control de la tuberculosis (TB) en el país; mediante la generación de información epidemiológica oportuna para la toma de decisiones en Salud Pública;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 168-2015/MINSA, se aprobó el Documento Técnico "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de las Infecciones Asociadas a la Atención de Salud" que tiene por finalidad contribuir a la disminución de las infecciones asociadas a la atención de la salud (IAAS) en los establecimientos de salud, a través del cumplimiento de directrices en vigilancia, prevención y control de



...//

//...

estos eventos; además el numeral 5.1 del punto V. que las infecciones Asociadas a la atención de Salud (IAAS) corresponde a las anteriormente conocidas como infecciones Intrahospitalarias (IIH); definiéndola como aquellas condiciones local o sistémica resultante de una reacción adversa a la presencia de un agente infeccioso o a su toxina(s) que ocurre en un paciente en un escenario de atención de salud (hospitalización o atención ambulatoria) y que no estaba presente en el momento de la admisión, a menos que la infección esté relacionada a una admisión previa.' Asimismo incluyen las infecciones ocupacionales contraídas por el personal sanitario;



Que, mediante el Decreto Legislativo N° 1278 se aprobó la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, la cual tiene por objeto establecer derechos, obligaciones, atribuciones y responsabilidades de la sociedad en su conjunto, con la finalidad de propender hacia la maximización constante de la eficiencia en el uso de los materiales y asegurar una gestión y manejo de los residuos sólidos económica, sanitaria y ambientalmente adecuada;



Que, la Directiva Sanitaria N° 046-MINSA/DGE-V.01, que establece la Notificación de Enfermedades y Eventos Sujetos a Vigilancia Epidemiológica en Salud Pública, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 506-2012/MINSA, modificada mediante Resolución Ministerial N° 948-2012/MINSA, que sustituye los anexos 1,2 y 3, tiene como finalidad contribuir con la prevención, control, eliminación o erradicación de las enfermedades y eventos de importancia para la salud pública y como objetivo general establecer la notificación de enfermedades y eventos sujetos a vigilancia epidemiológica en salud pública;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA, de fecha 11 de diciembre de 2018, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación", derogando la Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA, que aprobó la Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DGSP-V.01 "Gestión de Manejo y Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo", que tiene por Finalidad y Justificación Técnica - Contribuir a brindar seguridad al personal, pacientes y visitantes de los establecimientos de salud (EESS), servicios médicos de apoyo (SMA) y centros de investigación' (CI), públicos, privados y mixtos a nivel nacional, a fin de prevenir, controlar y minimizar los riesgos sanitarios, ocupacionales y ambientales por la gestión y manejo inadecuado de sus residuos sólidos que generan, así como disminuir el impacto negativo a la salud pública y al ambiente que éstos producen.



Que, en dicho contexto legal, la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental elabora el "Plan de Trabajo Anual de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental 2022 del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz", el cual cuenta con opinión favorable de la Oficina de Planeamiento Estratégico del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, mediante el Informe N° 090-12-2021-EP-OPE-HCLLH;



Que, por otro lado, considerando que el Plan de Trabajo de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental" del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz -2022, tiene por finalidad disminuir y controlar las enfermedades y/o eventos que puedan generar impacto en la salud de los pacientes y personal, mediante las actividades de vigilancia, evaluación y control de los factores riesgo ambiental, proporcionado información analizada, racional, veraz en relación a la vigilancia epidemiológica y Salud Ambiental hospitalaria, a los órganos decisores tanto internos como externos y al personal asistencial, administrativo del HCLLH;

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



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;

...//



HOSPITAL
Carlos Lanfranco La Hoz

N° 07-01/2022-DE-HCLLH/MINSA



Resolución Directoral

//...

SE RESUELVE:

ARTICULO 1°.- APROBAR el "Plan de Trabajo Anual de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental 2022 del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz"; que a folios cuarenta y dos (42) forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- DISPONER que la Jefatura de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental (UESA), sea la responsable de monitorear y supervisar el cumplimiento de los objetivos y demás disposiciones que contiene el plan de trabajo aprobado mediante la presente resolución.

ARTICULO 3°.- DEJAR sin efecto, la Resolución Directoral N° 359-12/2019-HCLLH/SA; y todo acto resolutorio que se oponga a la presente Resolución.

ARTICULO 4°.- 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, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

MINISTERIO DE SALUD Hospital Carlos Lanfranco La Hoz
JFR
MC. Jorge Fernando Ruiz Torres
CMP 34227 RNE 27894
DIRECTOR EJECUTIVO HCLLH

JFRT/JMLC/MMRV/KPMV/EPM.

Cc. a:

- Oficina de Administración
- Jefe de la Oficina de Planeamiento Estratégico
- Jefe de la Unidad de Epidemiología
- Asesoría Legal
- Archivo



PERÚ

Ministerio
de Salud



HOSPITAL
Carlos Lanfranco La Hoz

HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ



PLAN DE TRABAJO UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL 2022



INDICE

	Pagina
I. Introducción	03
II. Finalidad	03
III. Objetivo General	03
Objetivo Especifico	04
IV. Base Legal.	04 - 05
V. Ámbito de Aplicación	05
VI. Recursos Disponibles:	
a. Recursos Humanos:	05
b. Recursos Informáticos y equipo inmobiliario	06
c. Recursos Materiales	06
VII. Contenido	07 - 10
VIII. Estrategias de trabajo	10 - 11
IX. Indicadores	12 - 13
X. Responsabilidades:	14
XI. Anexos	15- 17



PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL – HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ 2022

I. INTRODUCCION

La Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental es el órgano encargado de asesorar a la gestión en base al análisis de perfiles y tendencias epidemiológicas, contribuir a optimizar la gestión hospitalaria, mediante el análisis oportuno de la información epidemiológica y que tiene por finalidad: recopilar, analizar, vigilar, evaluar la información hospitalaria, diseñando y proponiendo estrategias de intervención para el estudio de las enfermedades, distribución y los factores determinantes en los diferentes servicios de salud, estimar la magnitud de los eventos hospitalarios, valorando las distintas formas de intervención, difundiendo la información para la toma de decisiones dentro del mejoramiento continuo de la calidad en los diferentes servicios hospitalarios que permita la retroalimentación, orientada a los usuarios internos y externos y la población en general.

La protección ambiental y la reducción de los efectos nocivos del ambiente en la salud se han convertido en requisitos inseparables de los esfuerzos para construir un proceso efectivo y sostenido en el desarrollo económico y social. La vigilancia, supervisión y control contiene funciones y tareas elementales que inciden en los determinantes de la salud institucional del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz (HCLLH), Salud Ambiental tiene la tarea importante de velar por el cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias conforme a las disposiciones establecidas y normatividad reglamentaria vigente; asimismo garantizar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección de ambientes y demás superficies así como otros aspectos ambientales de vital importancia como: monitoreo de calidad de agua para consumo humano, monitoreo de la limpieza y desinfección de reservorios de agua, manejo de residuos sólidos hospitalarios, manejo sanitario de alimentos, vigilancia y control integrado de insectos vectores, artrópodos y roedores, que puedan llegar a incidir negativamente sobre la salud de la comunidad hospitalaria.

El coronavirus (COVID-19) es una enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2 declarada pandemia el 11 de Marzo del 2020 por la Organización Mundial de la Salud. La transmisión del SARS-CoV-2 se produce mediante pequeñas gotas (microgotas) que se emiten al hablar, estornudar, toser o respirar, al ser despedidas por un portador pasan directamente a otra persona mediante la inhalación o quedan sobre los objetos y superficies que rodea al emisor y luego a través de las manos que lo recogen del ambiente contaminado, toman contacto con las membranas mucosas orales, nasales y oculares al tocarse siendo esto la principal vía de propagación, ya que el virus puede permanecer viable por días en la superficies inertes. Se estima que el coronavirus sobrevive varios días en el medio ambiente en promedio 48 horas a una temperatura ambiente promedio de 20°C en diferentes superficies. Debido a esta posible supervivencia del virus durante varias horas las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con COVID-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agente antimicrobianos y desinfectantes efectivos contra los coronavirus.

En este contexto, actualmente la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, ha redoblado esfuerzos y viene fortaleciendo las actividades de vigilancia epidemiológica y sanitaria a fin evitar la propagación del coronavirus (COVID-19), y otros daños de impacto en la salud pública, en el hospital Carlos Lanfranco La Hoz, dando mayor énfasis en el cumplimiento de las medidas de bioseguridad a todo nivel.



II. FINALIDAD

Disminuir y controlar las enfermedades y/o eventos que puedan generar impacto en la salud de los pacientes y personal, mediante las actividades de vigilancia, evaluación y control de los factores riesgo ambiental, proporcionando información analizada, racional, veraz en relación a la vigilancia epidemiológica y Salud Ambiental hospitalaria, a los órganos decisores tanto internos como externos y al personal asistencial, administrativo del HCLLH.

III. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las actividades de la vigilancia epidemiológica, sanitaria y ambientales en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, reduciendo los riesgos de infección, propiciando ambientes sanos y saludables, mediante la prevención, detección, diagnósticos, tratamiento y control de manera adecuada y oportuna de las enfermedades/ eventos sujetos a vigilancia epidemiológica dándole mayor énfasis al virus COVID-19, en beneficio de la población usuaria y el personal de salud.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Detectar, investigar y notificar en forma oportuna los casos de enfermedades y eventos sujetos a vigilancia epidemiológica en Salud Pública, en especial el COVID-19.
2. Detectar, investigar, informar y controlar la ocurrencia de brotes epidémicos en el nivel hospitalario.
3. Vigilar el medio ambiente hospitalario en sus diferentes aspectos: generación, segregación y manejo adecuado de los residuos sólidos hospitalarios, vigilancia de la limpieza y desinfección de superficies, control de calidad del agua y control de vectores, plagas y roedores.
4. Vigilar el cumplimiento de las normas de Bioseguridad en el manejo de los pacientes, en la limpieza, desinfección y esterilización de los ambientes, el manejo de la ropa y de los residuos sólidos hospitalarios así como del uso de materiales potencialmente tóxicos.
5. Evaluar y sistematizar los datos generados por los diferentes servicios, departamentos, áreas administrativas y estrategias de salud a fin de elaborar información necesaria para la toma de decisiones para la gestión de la institución.
6. Vigilar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos por las unidades orgánicas de nutrición y dietética así como en el expendio de alimentos que se produzca en el HCLLH.



IV. BASE LEGAL

- Ley General de Salud, Ley 26842, promulgada el 15 de Julio de 1997.
- Decreto Legislativo N° 1161 Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Ley General del Ambiente, Ley N° 28611.
- Decreto Legislativo N° 1278 Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de los Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueban el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278.

- Decreto Legislativo N° 1501 Decreto Legislativo que modifica el Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la ley de gestión integral de residuos sólidos.
- Resolución Jefatural N°109-95-INAP-DNF Aprueba la Directiva N°002-95-INAP/DNR Lineamientos técnicos para formular los documentos de gestión.
- R.M. N° 463-2010/MINSA que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.
- Resolución Ministerial N° 371-2003-SA/DM que aprueba la Directiva de documentos técnicos normativos de gestión institucional.
- Ley N° 29459 Ley de los productos Farmaceuticos, Dispositivos Medicos y Productos Sanitarios.
- Decreto Supremo N° 168-2021-PCM Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional COVID-19.
- Decreto Legislativo N° 1505, Decreto Legislativo que establece medidas temporales excepcionales en materia de gestion de recursos humanos en el sector publico ante la emergencia sanitaria por el COVID-19.
- Resolucion Ministerial N° 193-2020-MINSA, que aprueba el Documento Tecnico Prevencion, Diagnostico y Tratamiento de personas afectadas por el COVID-19 en el Peru y sus modificatorias.
- Resolucion Ministerial N° 055-2020-MINSA, que aprueba la "Guía para la prevencion del Coronavirus en el ambito laboral".
- Resolucion Ministerial N° 972-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico "Lineamientos para la vigilancia, prevencion y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposicion a SARS-CoV-2".
- R.M. N° 545-2012/MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria N° 047- MINSA/DGE-V.01, "Notificación de Brotes, Epidemias y otros eventos de importancia para la Salud Pública".
- Directiva Sanitaria N° 046-MINSA/DGE-V.01, que establece la Notificación de Enfermedades y Eventos Sujetos a Vigilancia Epidemiológica en Salud Pública, aprobada con Resolución Ministerial N° 506-2012/MINSA y Resolución Ministerial N° 948-2012/MINSA, que sustituye los anexos 1,2 y 3.
- R.M. N° 881-2021/MINSA que aprueba la Directiva Sanitaria 135 –MINSA/CDC-2021 "Directiva Sanitaria para la Vigilancia Epidemiológica de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), en el Perú
- R.M. N° 523-2020-MINSA, que aprueba la NTS N° 163-MINSA/2020/CDC Norma Técnica de Salud para la Vigilancia de las Infecciones Asociadas a la Atención de la Salud.
- Resolución Ministerial N0 452-2003 – SA/DM Manual de Aislamiento Hospitalario- MINSA
- Guía Técnica para la Evaluación Interna de la Vigilancia, Control y Prevención de las IIH, aprobada con Resolución Ministerial N° 523-2007/MINSA del 20 de junio del 2007.
- Manual de Bioseguridad del HCLLH 2019 aprobado R.D N° 046 - 02/2019-HCLLH/SA
- Directiva Administrativa N° 143-MINSA/OGGRH-V.01 Normas y Procedimientos de Seguridad y Salud Ocupacional aprobada con Resolución Ministerial N° 763-2008/MINSA, del 23 de octubre del 2008.
- R.M. N° 439-2015/MINSA que aprueba el Documento Técnico "Metodología para el Análisis de Situación de Salud Local".
- R.M. N° 926-2019/MINSA que aprueba "Guia Técnica para la Investigación epidemiológica de brotes y otros eventos de importancia en Salud Pública (EVISAP) relacionados con tuberculosis.
- R.M. N° 372-2011/MINSA, aprueba la Guia Tecnica de procedimiento de Limpieza y Desinfeccion de Ambientes en los Establecimientos de Salud y Servicios Medicos de Apoyo.
- Directiva Sanitaria N° 087-2020-DIGESA/MINSA Directiva Sanitaria para el manejo de Cadaveres por COVID-19.



- R.M. N° 1295-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 144 –MINSA/2018 Norma Técnica de Salud "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
- R.M. N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 048-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- R.M. N° 063-2017/MINSA, que Aprueba 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.

V. AMBITO DE LA APLICACIÓN

El presente Plan es de aplicación en todos los servicios asistenciales y administrativos del HCLLH.

VI. RECURSOS NECESARIOS:

a. Recursos Humanos de la UESA

Actividad	Profesional	21.13.11 NOMBRADO		23.28.1 CAS		23.99.11 LOCADORES	
		Nº	ANUAL	Nº	ANUAL	Nº	ANUAL
Vigilancia y Control Epidemiológico	Enfermeras			2	S/ 60,000	3	S/ 216,000
	Obstetra	1	S/ 38,400			1	S/ 72,000
	Tec. Salud Pública II	1	S/ 21,600				
	Tec. Asistencial					1	S/ 36,000
	Tec. Administrativo**			1	S/ 21,600	1	S/ 24,000
Control Sanitario	Médico Veterinario	2	S/ 84,000				
Vigilancia de los riesgos para la salud	Ingeniera Ambiental					1	S/ 72,000
	Asistente en Serv. de salud	1	S/ 25,200				
	Tec. Ambiental					1	S/ 24,000
	Tec. Administrativo					1	S/ 26,400
	Secretaria					1	S/ 21,600
TOTAL		5	S/ 169,200	3	S/ 81,600	10	S/ 492,000

* No incluye obligaciones ni beneficios sociales, ni otros incentivos.

** Pendiente de contratación (01 digitador)



b. Recursos materiales, bienes, servicios, equipos y mobiliario

Actividad POI	Específica/ Actividad /Fuente	BIENES 23.1		SERVICIO 23.2		EQUIPOS Y MOBILIARIO 26.3	
		Nº	ANUAL	Nº	ANUAL	Nº	ANUAL
Inspección y Control (higiene Alimentaria)	2.3.12.11 Vestuario, Accesorios y Prendas diversas	4	630.00				
	2.3.15.12 Papelería en General, útiles	27	353.31				
	2.3.18.21 Material, insumos, instrumental y accesorios médicos, quirúrgicos ,odontológicos, y de laboratorio	1	732.00				
	2.3.2.7.11.622.44 Servicio de Impresiones, encuademación y Empastado			2	2700.00		
	2.6.3.2.1.2 Mobiliario					1	740.00
	2.6.3.2.3.1 Equipos de Computo y Perifericos					5	5156.84
	2.3.12.11 Vestuario, Accesorios y Prendas diversas	3	1080.00				
	2.3.15.12 Papelería en General, útiles	51	1807.60				
	2.3.15.31 Aseo, Limpieza y Tocado	3	71592.00				
	2.3.16.14 De Seguridad	1	95580.00				
	2.3.18.21 Material, insumos, instrumental y accesorios médicos, quirúrgicos ,odontológicos, y de laboratorio	16	1,374,380.00				
	Vigilancia de los Riesgos para la Salud	2.3.2.7.11.622.44 Servicio de Impresiones, encuademación y Empastado			3	4500.00	
2.3.27.11.2 Trasporte y Traslado de carga, bienes y materiales				1	360000.00		
2.3.2.9.1.1 Locación de Servicios realizado por personas naturales relacionadas al rol de la entidad				1	24000.00		
2.6.3.2.1.2 Mobiliario						1	2220.00
2.6.3.2.2.1 Maquinas y equipos						2	550.00
2.6.3.2.3.1 Equipos de Computo y Perifericos						9	9733.50
2.6.3.2.9.4 Electricidad y Electronica						1	460.00
2.3.12.11 Vestuario, Accesorios y Prendas diversas		4	7200.00				
2.3.15.12 Papelería en General, útiles		92	6153.30				
2.6.3.2.1.2 Mobiliario						1	2960.00
2.6.3.2.2.1 Maquinas y equipos						1	700.00
2.6.3.2.3.1 Equipos de Computo y Perifericos						6	18679.64
Vigilancia y Control de Epidemiológico	2.3.2.7.11.622.44 Servicio de Impresiones, encuademación y Empastado			2	5900.00		
	2.3.2.9.1.1 Locación de Servicios Realizados por personas naturales relacionadas al rol de la entidad			1	36000.00		
	TOTAL	202	1559508.21	10.00	433100.00	27	41199.98

Fuente: OPE - SIGA - Módulo de Logística (23/12/2021)



VII. CONTENIDO:

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS:

7.1 Vigilancia y Control Epidemiológico

a. Características del Sistema de Vigilancia Epidemiológica

La vigilancia epidemiológica de las enfermedades/eventos sujetos a vigilancia epidemiológica en Salud Pública es el proceso continuo y sistemático de recolección activa, análisis, interpretación y difusión de la información sobre la ocurrencia y distribución de daños y eventos bajo vigilancia en la población usuaria, así como sus factores de riesgos y la ocurrencia de brotes, a fin de permitir en tiempo oportuno la toma de decisiones basada en evidencias.

El sistema de vigilancia epidemiológica, presenta las siguientes características:

VIGILANCIA SELECTIVA Y FOCALIZADA.- Se selecciona para la vigilancia a la población de pacientes que acuden a los diversos servicios del HCLLH de acuerdo al tipo de vigilancia teniendo en cuenta las definiciones operativas.

VIGILANCIA ACTIVA Y PERMANENTE.- La obtención de los datos se basa en la detección de casos en los servicios clínicos a cargo de personal capacitado con disponibilidad de tiempo suficiente para la búsqueda de casos e identificación oportuna de brotes, para la intervención inmediata.

b. Eventos objeto de vigilancia / Definiciones de caso / Población bajo vigilancia

Enfermedades/eventos transmisibles sujetos a vigilancia epidemiológica en salud pública:

- 1) Inmunoprevenibles :
Poliomelitis, Tos Ferina, Difteria, Tetanos neonatal, Sarampión, Rubeola, Tétanos, Fiebre Amarilla
- 2) Zoonóticas :
Rabia, Carunco, Peste, Leptospirosis, Brucelosis
- 3) Transmitidas por vectores :
Dengue, Chikungunya, Zika, Malaria, Leishmaniosis, Bartonelosis, Chagas, Tifus
- 4) De Transmisión Sexual :
Sífilis, VIH/SIDA, Hepatitis B
- 5) Infecciones Congénitas :
Síndrome de rubéola congénita, Sífilis congénita
- 6) Animales ponzoñosos :
Ofidismo, Loxocelismo
- 7) Infecciones Asociadas a la Atención de Salud:
Infección Torrente Sanguíneo, Infección Tracto urinario, Neumonías asociadas al ventilador mecánico, Infección Herida Operatoria, Endometritis.
- 8) Otros :
Tuberculosis pulmonar, Tuberculosis Extrapulmonar, Influenza, Infecciones Respiratorias Agudas, Neumonías, SOB/ASMA, Enfermedades diarreicas agudas, Meningitis Meningocócica, Síndrome de Guillian Barré, Febriles.



Enfermedades/eventos no transmisibles sujetos a vigilancia epidemiológica en salud pública:

- 1) Mortalidad Materna
- 2) Mortalidad Perinatal (Fetal y Neonatal)
- 3) Morbilidad Materna Extrema
- 4) Diabetes
- 5) Cáncer
- 6) Microcefalia
- 7) Salud Mental: intento de suicidio, episodio depresivo moderado-grave y primer episodio psicótico.
- 8) Lesionados por accidentes de tránsito
- 9) Plaguicidas
- 10) Violencia Intrafamiliar

c. Elaboración de la Información para la toma de decisiones

ANÁLISIS DE SITUACIÓN DE SALUD:

La definición formal de Análisis de Situación de Salud de la Organización Panamericana de la Salud (1999) es la siguiente:

“Es el proceso analítico-sintético que permite caracterizar, medir y explicar el perfil de salud-enfermedad de una población, incluyendo los daños o problemas de salud, así como sus determinantes, que facilitan la identificación de necesidades y prioridades en salud, la identificación de intervenciones y programas apropiados y la evaluación de su impacto”.

BOLETIN EPIDEMIOLÓGICO

Es una publicación periódica elaborada por el equipo técnico de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, cuyos principales objetivos son la publicación de información útil a los profesionales de Salud Pública, y difundir la información consolidada procedente de Vigilancia Epidemiológica, Monitoreo de la Bioseguridad, Saneamiento Básico e Inocuidad Alimentaria.

SALA SITUACIONAL

La sala de situación es un espacio dinámico para conocer la situación de salud de las enfermedades o daños, analizar los factores determinantes, conocer las intervenciones que se realizan y los resultados obtenidos después de la aplicación de las medidas de prevención o control que se apliquen.

Esta información es de suma utilidad para los gestores, lo que permitirá priorizar las inversiones en el HCLLH.

7.2 Vigilancia de Los Riesgos para la Salud

A. Vigilancia Saneamiento Básico

Cumplimiento de las Normas Técnicas de salud de Agua y Saneamiento Ambiental

- ✓ Vigilancia y monitoreo de niveles de cloro residual, PH y turbidez en puntos de abastecimiento de agua (redes de distribución de agua)
- ✓ Inspección de los Sistemas de abastecimiento de agua
- ✓ Toma de muestra de agua para análisis de laboratorio
- ✓ Supervisión de Limpieza y desinfección de tanques y cisternas de agua potable del hospital.



- ✓ Supervisión y monitoreo de limpieza de los ambientes.
- ✓ Vigilancia y Control de Insectos y otros vectores

Cumplimiento de la NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA "Vigilancia y Control de Insectos vectores, Artrópodos molestos y Roedores".

- ✓ Vigilancia de *Aedes aegypti* en los puntos críticos (charcos, floreros y cisternas de agua)
- ✓ Tratamiento focal mediante la aplicación de larvicida (*Piriproxifen* y *Malathion*) en las cisterna de agua y charcos para el control larvario y adulto de *Aedes aegypti*.
- ✓ Vigilancia y control de artrópodos (moscas, hormigas, pulgas y pulguilla de palomas) mediante la aplicación de *Cipermetrina*.
- ✓ Vigilancia y control de cucarachas en los puntos críticos mediante la aplicación de cucarachicida en gel en los puntos críticos.
- ✓ Vigilancia y control de roedores en el interior del hospital (buzones, jardín y servicios) mediante la colocación de cebos en puntos críticos (buzones madrigueras y puntos críticos).
- ✓ Aplicación de *Cipermetrina* en áreas externas para el control de insectos (moscas y pulgas)
- ✓ Labores de fumigación de áreas comprometidas (*Aedes aegypti* adulto y control de insectos voladores y rastreros).
- ✓ Capacitación en presencial y virtual por grupo ocupacional

Verificar el cumplimiento y control de las siguientes actividades Entomológicas:

- ✓ Levantamiento de información aedica en el interior del hospital
- ✓ Levantamiento de información sanitaria de la vigilancia de los sistemas de abastecimiento de agua (redes de distribución).
- ✓ Control de vectores voladores, *Mosquito Aedes SPP*
- ✓ Fumigaciones espaciales intra hospitalarias.

B. Vigilancia y Monitoreo de Bioseguridad:

- ✓ Vigilancia y Monitoreo de Limpieza y Desinfección de ambientes hospitalaria
- ✓ Monitoreo Lavado de Manos
- ✓ Vigilancia y Monitoreo de las Medidas de Bioseguridad

C. Gestión y Manejo de Los Residuos Sólidos

GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.- Toda actividad técnica administrativa, de planificación, coordinación, concertación, diseño, aplicación y evaluación de políticas, estrategias, planes y programas de acción de manejo apropiado de los residuos sólidos de ámbito nacional, regional y local.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.- Toda actividad técnica operativa de residuos sólidos que involucre manipulación, acondicionamiento, transporte, transferencia, tratamiento, disposición final o cualquier otro procedimiento técnico operativo utilizado desde la generación hasta la disposición final.

RESIDUOS SOLIDOS HOSPITALARIOS:



Son los desechos generados en los procesos, y en las actividades de atención e investigación médica hospitalares, clínicas, postas, laboratorios y otros.

a. Clasificación:

- Clase A : Residuo Biocontaminado
- Clase B : Residuo Especial
- Clase C : Residuo Común

b. Vigilancia Sanitaria de Residuos Sólidos Hospitalarios en las siguientes Etapas:

1. Acondicionamiento
 1. Segregación
 2. Almacenamiento Primario
 3. Recolección y Transporte Interno
 4. Almacenamiento Intermedio
 5. Almacenamiento Central o Final
 6. Tratamiento
 7. Recolección y Transporte Externo
 8. Disposición Final
- c. Seguimiento a Empresa Prestadora y/o comercializadora de Residuos Sólidos (EPS)
- d. Vigilancia y Monitoreo de Residuos Sólidos Hospitalario
- e. Manejo de cadáveres COVID-19 y no covid a fin de prevenir y controlar los diferentes factores de riesgos de contaminación y diseminación generados por los cadáveres COVID-19 y en cumplimiento a la DS N° 087-2020/DIGESA/MINSA
- f. Capacitación virtual y/o presencial según grupo ocupacional

7.3 Control Sanitario

Vigilancia sanitaria en sistemas de expendio de alimentos

Actividades que comprenden:

- ✓ Supervisión de certificados de salud
- ✓ Supervisión y vigilancia de restaurantes y/o cafeterías.
- ✓ Supervisión y vigilancia de módulos de venta de alimentos y bebidas envasados
- ✓ Vigilancia del servicio de alimentación del hospital.
- ✓ Toma de muestras y análisis de alimentos y bebidas

VIII. ESTRATEGÍAS DE TRABAJO

A. Las estrategias de vigilancia epidemiológica de enfermedades/eventos sujetos a vigilancia se implementarán siguiendo los siguientes procedimientos:

Recolección de información

- Recojo periódico y sistemático de información de las atenciones hospitalarias (emergencia, consulta externa y hospitalización), de acuerdo a Directiva Sanitaria.
- Se realizará la detección y notificación de las enfermedades/eventos bajo vigilancia en salud pública
- Las fuentes de datos son los libros de registros, las historias clínicas, bases de datos, registros de laboratorio, sala de operaciones, entre otros.
- El llenado de la ficha de notificación de enfermedades/eventos bajo vigilancia es responsabilidad del personal de epidemiología.
- La notificación es obligatoria de manera inmediata/semanal/mensual de acuerdo al caso.



Investigación Clínico-Epidemiológica de Casos

- La investigación epidemiológica incluye entrevista a pacientes, familiares, a personal de salud que brinda la atención clínica, se coordina con los diversos servicios involucrados en la atención, revisa las historias clínicas, y se completa la ficha epidemiológica correspondiente.
- Se realizará el reporte (informe) de los casos analizados, los hallazgos, conclusiones y recomendaciones para los niveles de decisión correspondientes.

Procesamiento y análisis de datos

- Previo control de calidad de las fichas, los datos serán ingresados y procesados en los módulos informáticos del CDC en los aplicativos del Sistema de Notificación vía online.
 - a) El análisis de la información se realizará contando con las bases de datos que se genere a través de los sistemas de notificación Epidemiológica (plataforma WEB).

Difusión de la información

- Los reportes de la vigilancia serán emitidos con periodicidad mensual/trimestral de acuerdo al tipo de vigilancia.
- Las modalidades de difusión de los reportes son boletines, informes epidemiológicos, salas de situación, alertas epidemiológicas y otros.

B. Para la Vigilancia de los Riesgos para la salud se sigue la siguiente estrategia:

La Vigilancia y monitoreo diario en los servicios asistenciales del HCLLH, en diferentes horarios, con la finalidad de minimizar los riesgos ambientales.

- ✓ Vigilar y Supervisar las etapas de recolección, transporte, disposición final de los Residuos Sólidos aplicando la Ficha de caracterización por volumen y peso por área/servicio/unidad.
- ✓ Vigilancia y control de la calidad de agua de consumo humano, mediante el monitoreo de niveles de Cloro Residual, PH y Turbidez en puntos de abastecimiento y red de distribución de agua en el HCLLH.
- ✓ Manejo y reporte de cadáveres COVID-19 a través del sistema de información de cadáveres para la toma de decisión de la gestión.
- ✓ Vigilancia y control de insectos vectores, artrópodos molestos y roedores aplicando las siguientes herramientas de trabajo (Ficha N° 1 Evaluación del Establecimiento, Ficha N° 2 Identificación y estado de los depósitos de agua, Ficha N° 3 Vigilancia entomológica de larvas de vectores, Ficha N° 4 Vigilancia de insectos vectores artrópodos molestos y roedores, Ficha N° 5 Registro de las actividades de control químico)
- ✓ Supervisión, Vigilancia y Monitoreo de la aplicación de las medidas de bioseguridad, de manera diaria, aplicando los instrumentos de supervisión y emisión de informes de todos los ambientes asistenciales y administrativos del hospital Carlos Lanfranco La Hoz.
- ✓ Supervisión, Vigilancia y Monitoreo de la aplicación de la correcta higiene de manos aplicando los 5 momentos y la técnica de higiene de manos al personal asistencial y administrativo del HCLLH.
- ✓ Control Sanitario (Control de Higiene Alimentaria): Se aplica en todo los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los Establecimientos de salud para consumo de pacientes y personal de salud en cumplimiento a la NTS N° 048 MINSA/DIGESA
- ✓ Vigilancia y control sanitario a manipuladores y bebidas en servicios de alimentos comedor y cafeterías del Hospital para lo cual se utiliza la "Ficha de Evaluación Sanitaria de servicios de alimentos en Establecimientos de Salud". Con la finalidad de proteger la salud de los pacientes y personal que labora en la institución.



- C. Para la elaboración de la información para la toma de decisiones se sigue lo siguiente:
- ✓ Consolidar información selecta de las evaluaciones anuales de los departamentos, servicios y los programas presupuestales.
 - ✓ Coordinar con la UEIT a fin de información de calidad de acuerdo a los indicadores para la elaboración del ASIS Hospitalario
 - ✓ Realizar reuniones para discusión y publicación final del ASISHO.

IX. INDICADORES

RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CALCULO	LINEA DE BASE	VALOR ESPERADO	FUENTE	PERIODO
Adecuada aplicación de las medidas de Bioseguridad	Porcentaje de servicios que cumplen con las medidas de bioseguridad.	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de } \text{áreas o servicios QUE CUMPLEN con medidas de bioseguridad en un periodo} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ total de } \text{áreas o servicios vigilados en el mismo periodo}}$	60%	100%	Formatos de Vigilancia y Monitoreo de Bioseguridad aplicados en los Servicios asistenciales del HCLLH/ UESA	Mensual//Trimestral//Semestral//Anual
Adecuada Higiene Manos Clínico	Porcentaje de personal que cumple la Higiene de Manos Clínico	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de personal que cumple con la Higiene de manos Clínica en un periodo} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de personal supervisado Para la Higiene de manos Clínica en el mismo periodo}}$	60%	100%	Formatos de Vigilancia y Monitoreo de Bioseguridad aplicados en los Servicios asistenciales del HCLLH/ UESA	Mensual//Trimestral//Semestral//Anual
Disminución de la Incidencia de IAAS	Incidencia Acumulada de las IAAS	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de personas que contraen la enfermedad en un periodo determinado} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de personas de la población libres de la enfermedad (Suceptibles) expuesta al riesgo al inicio del periodo}}$ 10⁶ = dependerá del tipo de Infección 100, 1000	1.2	0.6	Servicios Vigilados para IAAS según NT/ UESA	Trimestral / Semestral/ Anual
Disminución de la Densidad de la Incidencia de las IAAS	Densidad de Incidencia de las IAAS	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de personas que contraen la enfermedad en un periodo determinado} \times 100}{\text{Suma de todos los periodos libres de la enfermedad durante el periodo definido en el estudio (Tiempo-Persona)}}$	5.2	2.6	Servicios Vigilados para IAAS según NT/ UESA	Trimestral / Semestral/ Anual
Disminuir el Riesgo de Exposición Laboral a fluidos biológicos	Porcentaje de personal de Salud que Sufre Accidente Laboral de exposición a fluidos biológicos	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de accidentes biológicos laborales} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ Total de Personal de Salud (*)}}$	4.80%	2%	Servicios Vigilados para IAAS según NT/ UESA	Trimestral / Semestral/ Anual
Disminuir la TBC en el personal de Salud (*)	Tasa de exposición a Tuberculosis en personal de salud	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de personal de Salud (*) con Dx de TBC Pulmonar en un periodo} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ Total de Personal de Salud (*) libres de la enfermedad (Suceptibles) expuesta al riesgo al inicio del periodo}}$	0.20%	0.10%	Servicios Vigilados para IAAS según NT/ UESA	Trimestral / Semestral/ Anual
Adecuado Manejo de los Residuos Sólidos	Porcentaje de servicios que cumplen con el adecuado manejo de los Residuos Sólidos	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de } \text{áreas o servicios con Adecuado Manejo de Residuos Sólidos en un periodo} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ total de } \text{áreas o servicios Vigilados en el mismo periodo}}$	60%	100%	Formatos de Vigilancia y Monitoreo de Residuos Sólidos en Los Servicios asistenciales del HCLLH/ UESA	Mensual//Trimestral//Semestral//Anual
Notificación Oportuna de los daños sujetos a vigilancia epidemiológica	Porcentaje de Notificación Oportuna de los daños sujetos a vigilancia epidemiológica	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de S.E. Notificados de los daños Sujetos a vigilancia oportuna} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de S.E. Notificados al CDC}}$	100%	100%	Formatos de Notificación Semanal, Mensual, Sistema de Notificación WEB UESA	Mensual//Trimestral//Semestral//Anual



RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CALCULO	LINEA DE BASE	VALOR ESPERADO	FUENTE	PERIODO
Difundir Reportes epidemiológicos sobre las enfermedades y eventos sujetos a vigilancia epidemiológica	Porcentaje de Sala Situacional Publicada	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de Sala Situacional Publicada} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de Sala Situacional Programada}}$	75%	100%	Formatos de Notificación Semanal, Mensual, Sistema de Notificación WEB UESA	Mensual//Trimestral//Semestral//Anual

Personal de Salud (*) = Se considera personal de Salud a todos los trabajadores de la Institución además incluye Internos y Residentes.

X. RESPONSABILIDADES (ORGANIZACIÓN)

✓ Equipo técnico de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

- Lic. Karime Morán Valencia Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y Responsable del Área de Inteligencia Sanitaria
- Sra. Maria Solier López Jefe del Equipo de Salud Ambiental
- Ing. Almendra O. Baca Silva Resp. Gestión y Manejo de Residuos Sólidos*
- M.V. Mercedes Ricra Carhuachin Resp. Higiene Alimentaria
- M.V. Hipólito Pérez Cubas Resp. Vigilancia de Calidad Agua
- Téc. Luis Pisco Burnes Resp. Vigilancia y Control de Vectores y roedores
- Téc. Salud Púb. Gisela Oscanoa Hidalgo Jefe del Equipo de Epidemiología y Responsable de Notificación Epidemiológica*
- Lic. Alexis Uribe Donayre Resp. Infecciones Asociadas a la Atención de Salud*
- Lic. Deysi Villón Villar Resp. Vigilancia de Bioseguridad*
- Obst. Liliana Soto Fernández Resp. Vigilancia Salud Materna y Neonatal*, Cáncer y Vigilancia/Monitoreo hospitalizados COVID-19
- Lic. Rocio Huachín Alfaro Resp. Vigilancia y Monitoreo hospitalizados COVID-19*
- Lic. Carolina López Buiza Resp. Control de Calidad de fichas epidemiológicas y Asistencias técnicas*
- Téc. Rosmery Rivas Salinas Resp. Vigilancia Epidemiológica Activa (VEA)*
- Lic. Helen Holguín Torres Resp. Vigilancia de IAAS en Neonatología**
- Téc. Adm. José Tantalean Q. Responsable de Notificación Epidemiológica de Enfermedades y Daños No transmisibles
- Téc. Adm. Karen Pizarro Castro Integrante del Equipo de Inteligencia Sanitaria
- Téc. Marie Aparicio Dávila Secretaria

*Incluye áreas COVID y NO COVID

** Comparte actividades como Coordinadora del PP017-Prog. Presup. Metaxénicas y Zoonosis





CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES VS PRESUPUESTO

PRODUCTO INSTITUCIONAL	META FISICA ANUAL 2022						PRESUPUESTO ANUAL 2022			
	ACTIVIDAD OPERATIVA	U.M.	META FISICA	CRONOGRAMA DE EJECUCION DE ACTIVIDADES				R.O. PIA	R.D.R. PIA	TOTAL PRESUPUESTO POR META
				I TRIM	II TRIM	III TRIM	IV TRIM			
SIN PRODUCTO	5000619. CONTROL SANITARIO	INFORME	16	4	4	4	4	122,624.00	-	122,624.00
SIN PRODUCTO	5001279. VIGILANCIA DE LOS RIESGOS PARA LA SALUD	ACCION	72	18	18	18	18	1,068,932.00		1,068,932.00
SIN PRODUCTO	5001286. VIGILANCIA Y CONTROL EPIDEMIOLOGICO	ACCION	667	163	169	165	170	247,831.00		247,831.00

Fuente: OPE - SIAF - Módulo de Proceso Presupuestario (21/12/2021)

XII. ANEXOS

- Anexo 1 Listado de daños sujetos a vigilancia epidemiológica según normativa
- Anexo 2 Pautas de Supervisión de Acciones de Bioseguridad
- Anexo 3 Ficha de Evaluación de Higiene de Manos Clínico
- Anexo 4 Pautas de Supervisión de Higiene de Manos Quirúrgico
- Anexo 5 Declaración del Manejo de los residuos sólidos
- Anexo 6 Formato Semanal de Notificación Individual
- Anexo 7 Formato Semanal de Notificación Colectivo
- Anexo 8 Formato Semanal de vigilancia de febriles
- Anexo 9 Vigilancia de MNP
- Anexo 10 Registro de Notificación Epidemiológica de Microcefalia
- Anexo 11 Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de alimentos en Establecimientos de Salud
- Anexo 12 Medición de Cloro Residual
- Anexo 13 Formato de Vigilancia de Vectores
- Anexo 14 Formato Consolidado de Vigilancia de Vectores



Anexo 1
LISTADO DE ENFERMEDADES Y EVENTOS SUJETOS A VIGILANCIA
EPIDEMIOLÓGICA EN EL PERÚ POR PERIODICIDAD DE NOTIFICACIÓN

Nº	Enfermedades sujetas a vigilancia epidemiológica	CIE 10	Periodicidad de notificación
Según el Reglamento Sanitario Internacional			
NOTIFICACIÓN INMEDIATA			
1	Viruela	B03	Inmediata
2	Poliomielitis por poliovirus salvaje	A80.1 / A80.2	Inmediata
3	Gripe Humana causada por un nuevo Sub. Tipo de virus		Inmediata
4	Síndrome respiratorio agudo severo	U04.9	Inmediata
5	Poliomielitis aguda (Parálisis flácida aguda)	A80.3	Inmediata
6	Tos ferina	A37	Inmediata
7	Difteria	A36	Inmediata
8	Tétanos neonatal	A33	Inmediata
9	Sarampión	B05	Inmediata
10	Rubéola	B06	Inmediata
11	Fiebre amarilla selvática	A95.0	Inmediata
12	Rabia humana urbana	A82.1	Inmediata
13	Rabia humana silvestre	A82.0	Inmediata
14	Carbunco (Antrax)	A22	Inmediata
15	Peste Bubónica	A20.0	Inmediata
16	Peste Neumónica	A20.7	Inmediata
17	Peste Septicémica	A20.0	Inmediata
18	Peste Cutánea	A20.1	Inmediata
19	Otras Formas de Peste	A20.8	Inmediata
20	Meningitis por Peste	A20.3	Inmediata
21	Dengue Grave	A97.2	Inmediata
22	Tifus exantemático	A75.0	Inmediata
23	Meningitis meningocócica.	A39.0	Inmediata
24	Muerte Materna	O95	Inmediata
25	Gestante Vacunada Inadvertidamente (GVI)		Inmediata
26	Eventos severos supuestamente atribuidos a la Vacunación y/o Inmunización (ESAVI)	T88.1	Inmediata
27	Cólera	A00	Inmediata
28	Brote epidémico		Inmediata
NOTIFICACIÓN SEMANAL			
29	Tétanos	A35	Semanal
30	Meningitis tuberculosa en menores de 5 años	A17.0	Semanal
31	Hepatitis B	B16	Semanal
32	Leptospirosis	A27	Semanal
33	Dengue sin señales de alarma	A97.1	Semanal
34	Dengue con señales de alarma	A97.0	Semanal



F. GONZALES R.

DIRECTIVA SANITARIA N° 006 - MINSADGE-V.01
 DIRECTIVA SANITARIA DE NOTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES Y EVENTOS SUJETOS A VIGILANCIA
 EPIDEMIOLÓGICA EN SALUD PÚBLICA

35	Malaria por <i>P. vivax</i>	B51	Semanal
36	Malaria por <i>P. falciparum</i>	B50	Semanal
37	Malaria por <i>P. malariae</i>	B52	Semanal
38	Enfermedad de Carrion aguda	A44.0	Semanal
39	Enfermedad de Carrion eruptiva	A44.1	Semanal
40	Leishmaniosis cutánea	B55.1	Semanal
41	Leishmaniosis mucocutánea	B55.2	Semanal
42	Enfermedad de Chagas (Tripanosomiasis)	B57	Semanal
43	Influenza A H1N1	J10	Semanal
44	Muerte Fetal/Muerte Neonatal	P00 - P96	Semanal
45	Infecciones Respiratorias Agudas, Neumonías y SOB/ASMA		Semanal
46	Enfermedades diarreicas agudas		Semanal
47	Síndrome de rubéola congénita	P35.0	Semanal
48	Sífilis congénita	A50	Semanal
49	Clidismo	X20	Semanal
50	Loxocelismo	X21	Semanal
NOTIFICACIÓN MENSUAL			
51	Infección por VIH	B24	Mensual
52	SIDA	B20	Mensual
53	Lesiones por Accidentes de Tránsito		Mensual
54	Infecciones Intrahospitalarias		Mensual
55	Cáncer		Mensual



GONZALES R.

Anexo 2



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital "Carlos Lanfranco La Hoz

Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental



**PAUTAS DE SUPERVISION DE ACCIONES DE BIOSEGURIDAD
HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ**

SERVICIO: _____

TURNO: _____

PERSONAL SUPERVISADO: _____

FECHA Y HORA: _____

N°	USO DE EPP PERSONAL ASISTENCIAL	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Personal de salud utiliza los EPP (mascarilla, respirador, mandilones, guantes, gorras, lentes protectores, botas) según el servicio y tipo de procedimiento en la atención del paciente			
2	El personal de salud cuenta con uniforme de faena teniendo en cuenta, el lugar y área de trabajo.			
PROCEDIMIENTOS/MEDIDAS PREVENTIVAS				
3	El servicio cuenta con insumos para el lavado de manos (Jabon liquido, papel toalla, lavadero)			
4	Realiza lavado de manos según los 5 momentos			
5	No se evidencia la presencia e ingesta de alimentos en el servicio			
6	Se aplica las medidas de aislamiento en el traslado y transporte de pacientes por interconsultas, teniendo en cuenta el riesgo de transmision, según las precauciones estándar.			
7	Los equipos de las unidad del paciente se encuentran limpo, ordenado y desinfectados.			
8	Realizan el correcto cambio, segregacion y transporte de la ropa del paciente.			
9	El personal de salud se encuentra protegido contra hepatitis B y Tetanos, cuenta co carné de vacunacion.			
10	Higiene de Manos adecuada			
11	Uso adecuado del respirador			
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS				
12	El servicio cuenta con el tipo y la cantidad de recipientes para la segregacion.			
13	Los recipientes contienen bolsas de colores según el tipo de residuo a eliminar. común: negro; biocontaminado: rojo; especial: amarillo			
14	Utilizan los recipientes hasta sus 3/4 partes de su capacidad			
15	"No encapuchan" las agujas			
16	La segregación es adecuada. Residuos comunes = bolsa negra; residuos biocontaminados = bolsa roja; residuos especiales = bolsa amarilla			

RESPONSABLE: _____



Anexo 3



HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
 UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
 SISTEMA DE VIGILANCIA DE INFECCIONES ASOCIADAS A LA ATENCION DE SALUD
 FICHA DE EVALUACION DE HIGIENE DE MANOS



SERVICIO: _____ FECHA: _____
 NOMBRE DE PERSONAL: _____
 GRUPO OCUPACIONAL: _____

MEDICO ENFERMERO TEC. ENFERMERIA
 INT. MEDICINA INT. ENFERMERIA OTRO PERSONAL _____

ASPECTOS A EVALUAR	N°	CRITERIO DE EVALUACION	SI	NO	OBSERVACION
LIBRE DE ACCESORIOS	1	La manos y muñecas están libres de accesorios (pulsera, relojes, anillos, etc.)			
	2	El evaluado posee uñas largas y/o con esmalte.			
CONOCIMIENTO DE LA NORMA	3	Conoce los 5 momentos de la higiene de manos.			
	4	Se higieniza las manos antes del procedimiento.			
	5	Se higieniza las manos después del procedimiento.			
	6	El evaluado tiene conocimiento de la Norma de Higiene de Manos.			
	7	El evaluado conoce los pasos de la higiene de manos.			
	8	Cumple el tiempo establecido de higiene de manos (1min)			
LAVADO DE MANOS	9	Humedece las manos y aplica 2 toques de jabón en la superficie de la mano.			
	10	Realiza frotación de las palmas entrelazando los dedos entre si.			
	11	Realiza frotación del dorso de las manos (palma de una mano sobre la otra)			
	12	Realiza la frotación de las manos entrelazando los dedos entre si (punta de los dedos)			
	13	Realiza el frotis de los pulgares.			
	14	Realiza la frotación de las uñas con los pulpejos de una palma contra la otra.			
ENJUAGUE DE MANOS	15	Se higieniza las muñecas.			
	16	Se enjuaga entrelazando las manos en el medio del chorro de agua y luego las muñecas			
SECADO DE MANOS	17	Al termino del lavado se sacude las manos.			
	18	Realiza el secado de manos con toques de la parte proximal a la distal cogiendo un solo papel para cada mano.			
ELIMINACION DE RESIDUOS	19	Cierra el caño utilizando el mismo papel toalla del primer momento que se seco la mano.			
	20	Desecha el papel toalla en el tacho de residuos comunes (bolsa negra).			

PUNTAJE:
 ADECUADO: Mayor o igual a 16 PUNTAJE OBTENIDO
 INADECUADO: Menor o igual a 15 CALIFICACION

INTERVENCION: _____

 FIRMA DE PERSONAL
 EVALUADO

 FIRMA DE PERSONAL RESPONSABLE
 DE LA EVALUACION



Anexo 4



PERÚ Ministerio de Salud

Instituto de Gestión de Servicios de Salud

Hospital "Carlos Lanfranco la Hoz" Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental



PAUTAS DE SUPERVISION DE HIGIENE DE MANOS QUIRURGICO
HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

SERVICIO: _____

TURNO: _____

PERSONAL SUPERVISADO: _____

FECHA Y HORA: _____

Nº	INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO LAVADO DE MANOS QUIRURGICO	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿Las instrucciones del proceso del lavado de manos se encuentran graficados en un afiche y cercano al lavadero de lavado de manos?			
2	¿El servicio cuenta con los insumos necesarios para realizar el lavado de manos?			
CUMPLE CON LA TECNICA PARA EL LAVADO DE MANOS QUIRÚRGICO				
3	Las manos y antebrazos se encuentran libres de anillos, pulseras y reloj.			
4	Uñas cortas al borde de las yema de los dedos y sin esmalte.			
5	Apertura la llave del grifo del caño sin utilizar las manos, hasta obtener agua a chorro moderado que permita el arrastre mecánico.			
6	Humedese sus manos.			
7	Deposita una cantidad suficiente de jabon en la superficie de las manos.			
8	Realiza el frotado hasta obtener espuma en toda la superficie de las manos y antebrazos.			
9	Realiza el frotado de las palmas de las manos entre si.			
10	Realiza el frotado de la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.			
11	Realiza el frotado de las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.			
12	Realiza el frotado del dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrandose los dedos.			
13	Realiza el frotado del pulgar izquierdo con un movimiento de rotación atrapandolo con la palma de la mano derecha y viceversa.			
14	Realiza el frotado de la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.			
15	Con movimientos rotatorios desciende la mano izquierda por el antebrazo derecho hasta por debajo del codo y viceversa.			
16	Enjuaga las manos manteniendolas levantadas sobre los codos.			
17	Durante el procedimiento mantiene los brazos hacia arriba y alejados del cuerpo favoreciendo el escurrimiento hacia los codos.			
18	Este procedimiento lo realiza 02 veces. (del Item 6 al Item 16)			
19	Todo el Proceso de lavado de manos quirúrgico con la técnica correcta dura aproximadamente 5 minutos.			
20	Cierra la llave del grifo del caño de codo o pedal de acuerdo al lavamanos			
21	Evita tener contacto de las manos y antebrazos con superficies u objetos.			
22	Mantiene las manos en alto dirigiendose hacia SOP y procede a la apertura de la puerta dando la espalda a la puerta sin contaminar las manos.			
23	Seca sus manos y antebrazos con toallas estériles.			

RESPONSABLE: _____



Anexo 5

DECLARACIÓN DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS - AÑO 200__ GENERADOR

1.1 DIRECCIÓN DE LA PLANTA (Fuente de Generación)											
Av. Jr. Calle										N°	
Urbanización / Localidad:						Distrito:					
Provincia:				Departamento:				C. Postal:			
Representante Legal :								D.N.I./I.E. :			
Ingeniero responsable :								C.I.P. :			
2.0 CARACTERÍSTICAS DEL RESIDUO (Utilizar más de un formulario en caso necesario)											
2.1 FUENTE DE GENERACIÓN											
Actividad Generadora de Residuo				Insumos utilizados en el proceso				Tipo Res. (1)			
i.											
ii.											
2.2 CANTIDAD DE RESIDUO (Cálculo total acumulado del residuo en el periodo anterior a la Declaración. TM/mes)											
Descripción de Residuo:											
Volumen generado (TM/mes)											
ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	
PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS
JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS	PELIGROSO	OTROS
2.3 PELIGROSIDAD (Marque con una "X" donde corresponda):											
a) Auto combustibilidad <input type="checkbox"/>			b) Reactividad <input type="checkbox"/>			c) Patogenicidad <input type="checkbox"/>			d) Explosividad <input type="checkbox"/>		
e) Toxicidad <input type="checkbox"/>			f) Corrosividad <input type="checkbox"/>			g) Radioactividad <input type="checkbox"/>			h) Otros _____ (Especifique)		
3.0 MANEJO DEL RESIDUO											
3.1 ALMACENAMIENTO (En la fuente de generación)											
Recipiente (Especifique el tipo)				Material				Volumen (m3)		N° de Recipientes	
3.2 TRATAMIENTO Directo (Generador) <input type="checkbox"/> Tercero (EPS_RS) <input type="checkbox"/>											
N° Registro EPS-RS				Fecha de Vencimiento Registro EPS -RS				N° Autorización Municipal			
Descripción del método								Cantidad (TM/mes)			
3.3 REAPROVECHAMIENTO²⁾											
Reciclaje				Recuperación				Reutilización		Cantidad (TM/mes)	
3.4 MINIMIZACIÓN Y SEGREGACIÓN											
Descripción de la Actividad de Segregación y Minimización										Cantidad (TM/mes)	



Anexo 5

DECLARACION DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS - AÑO 200

3.6 TRANSPORTE (Empresa Prestadora de Servicios de Residuos Sólidos -EPS-RS)					
a) Razón social y siglas de la EPS-RS : (Transportista habitual)					
N° Registro EPS-RS y Fecha de Vcto.	N° Autorización Municipal		N° Aprobación de Ruta (*)		
INFORMACIÓN DEL SERVICIO					
Total de Servicios Realizados en el año con la EPS-RS		N° Servicios:		Volumen (TM):	
Almacenamiento en el Vehículo		Volumen promedio transportado por mes (TM)		Frecuencia de Viajes por día	Volumen de carga por viaje (TM)
Tipo	Capacidad (TM)				
CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO Propio [] Alquilado [] Otro []					
Tipo de Vehículo	N° de Placa	Capacidad promedio (TM)	Año de Fabricación	Color	Número de Ejes
b) Razón social y siglas de la EPS-RS : (Transportista eventual)					
N° Registro EPS-RS y Fecha de Vcto.		N° Autorización Municipal		N° Aprobación de Ruta (*)	
INFORMACIÓN DEL SERVICIO					
Total de Servicios Realizados en el año con la EPS-RS		N° Servicios:		Volumen (TM):	
Almacenamiento en el Vehículo		Volumen promedio transportado por mes (TM)		Frecuencia de Viajes por día	Volumen de carga por viaje (TM)
Tipo	Capacidad (TM)				
CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO Propio [] Alquilado [] Otro []					
Tipo de Vehículo	N° de Placa	Capacidad promedio (TM)	Año de Fabricación	Color	Número de Ejes
3.6 DISPOSICIÓN FINAL					
Razón social y siglas de la EPS-RS administradora:					
N° Registro EPS-RS y Fecha de Vcto.		N° Autorización Municipal		N° Autorización del Relleno	
INFORMACIÓN DEL SERVICIO					
Método			Ubicación		
3.7 PROTECCIÓN AL PERSONAL					
Descripción del Trabajo	N° de Personal en el Puesto	Riesgos a los que se exponen	Medidas de seguridad adoptadas		
Accidentes producidos en el año: Veces: Descripción:					
4.0 PLAN DE MANEJO PARA EL SIGUIENTE PERIODO					
Adjuntar Plan de manejo de Residuos Sólidos para el siguiente periodo, que incluya todas las actividades a desarrollarse.					

Notas:
 a) Este formulario se deberá repetir cuantas veces sea necesario según el número de residuos generados.
 b) Adjuntar copia de los Manifiestos de Manejo de Residuos Sólidos.

(1) **NO MUNICIPALES**

- ES = Establecimiento de Atención de Salud
- ES* = Establecimiento de Salud PELIGROSO
- I = Industrial
- IS = Industrial PELIGROSO
- CO = Construcción

- COOP = Construcción PELIGROSO
- AG = Agropecuario
- AG-P = Agropecuario PELIGROSO
- E = Establecimiento o Actividades Especiales
- E-P = Establecimiento o Actividades Especiales PELIGROSO

(2) **Desaprovechamiento:** Volver a obtener un beneficio ambiental, agrícola, silvícola o para del mismo que constituye residuos sólidos. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento al reciclaje, recuperación o reutilización.

Desaprovechamiento: Toda actividad que permita reaprovechar parte de sustancias o componentes que constituyen residuos sólidos.

Reciclaje: Toda actividad que permita reaprovechar un residuo sólido mediante un proceso de transformación para cumplir su función original o una nueva.



Anexo 9



Hospital "Carlos Lanfranco la Rosa"
Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

FICHA DE NOTIFICACION DE DEFUNCIONES PERINATALES

N° H.C.	DATOS DE LA MADRE				DATOS DEL RECIEN NACIDO																										
	APellidos y Nombres	Edad	Procedencia	BI	POS	CL	PI	CP	EN	DI	ME	TIPO DE PARTO	EN H.C.	APellidos y Nombres	SEXO	EC	NACIMIENTO		MUERTE		PEAO AL NACER	TIPO DE MUERTE		CAUSA BASICA DE MUERTE		DIAPOSITIVA DE		MOMENTO DE OCURRENCIA DE MUERTE			
																		FECHA	HORA	FECHA	HORA		FETAL	HOSPITAL			ANTERIOR	POSTERIOR			
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7																															
8																															
9																															
10																															

REF: Norma Técnica de Salud N° 078-MINSA/DGE-V-01
 Tipo de Parto: V= vaginal; C= cesárea
 Lugar de Parto: PI = parto institucional; PD= parto domiciliario
 Lugar de Muerte: ES= establecimiento de salud; CC= comunidad

FECHA DE NOTIFICACION: _____ RESPONSABLE DE NOTIFICACION: _____

Anexo 10



REGISTRO SEMANAL DE NOTIFICACIÓN EPIDEMIOLÓGICA DE MICROCEFALIA

SERVICIO: _____ SEMANA EPIDEMIOLÓGICA: _____ AÑO: 2018

N°	N° H.C.	APELLIDOS RN	SEXO		EDAD GESTACIONAL	NACIMIENTO		TIPO DE PARTO	PESO AL NACER	PERIMETRO CEFÁLICO (cm)		FECHA DE ALTA U HOSPITALIZACIÓN	CONDICIÓN AL DARSE DE ALTA - FAVORABLE - FALLECIDO - HOSPITALIZADO
			M	F		FECHA	HORA			PC1	PC2		
1													
2													
3													
4													
5													
6													

PC1 y PC2: Considerar medición del Perímetro Cefálico en centímetros con un decimal.

Tipo de Parto: V = vaginal; C = cesárea
PC1= Perímetro cefálico al nacimiento
PC2= Perímetro Cefálico a las 24 horas de vida

FECHA DE NOTIFICACIÓN: _____ RESPONSABLE DE NOTIFICACIÓN: _____

Anexo 11.

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 <input type="checkbox"/>	mujeres <input type="checkbox"/>
		TOTAL <input type="checkbox"/>	
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente:		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Indicar fecha de vencimiento:			
Otras observaciones:			
.....			
.....			
.....			



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 <input type="checkbox"/>	mujeres <input type="checkbox"/>	TOTAL <input type="checkbox"/>	
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente :				SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Indicar fecha de vencimiento:					
Otras observaciones:					
.....					
.....					
.....					



M. SAAVELLA



M. BAJLETTI



NTS N° 009-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)			
	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.			
2 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 de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (54D lx, 22D lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3 INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS				
3.1 AGUA				
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y sistemas.			



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	
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 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.			
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.			


 D.S. SAAVELRA


 M. BAILETTI


 MINISTERIO DE SALUD
 UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL

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, 0,60 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 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



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			



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)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			



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

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y 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.				





Anexo 12.

N°	Servicios	Fecha de muestreo	Abastecimiento			Continuidad del Ser. Al día horas/día	Punto de Muestreo	Análisis Físicoquímico			AÑO	MES
			RP	TE				Niveles de Cloro Residual (ppm)				
								Riesgo	Mediano Riesgo	Segura		
								Riesgo	Mediano Riesgo	Segura		
								0 < 0.3 mg/l	0.3 < 0.5 mg/l	> 0.5 mg/l		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Establecimiento de Salud
HOSPITAL CARLOS LANFRANCO A HOZ
MEDICION DE CLORO RESIDUAL

Anexo 14.

CONSOLIDADO DE RECIPIENTES INSPECCIONADOS				
TIPO DE RECIPIENTE	INSPECCIONADOS	POSITIVOS	TRATADOS	DESTRUIDOS
Tanque Elevado				
Tanque Bajo y/o Cisterna				
Cilindro, Barriles, Sanson				
Balde batea, Tina, Tachos, Galoneras				
Llantas				
Macetas				
Floreros, Plantas acuáticas				
Sumidero				
Latas y botellas				
Otros				
TOTAL				
Gasto en Larvicida Temephos al 1% (Kg)				



 PERÚ Ministerio de Salud Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades		FICHA DE INVESTIGACIÓN CLÍNICO EPIDEMIOLÓGICA COVID-19	
I. DATOS GENERALES DE LA NOTIFICACIÓN			
1. Fecha notificación: ____/____/____		4. Inst. Adm.: <input type="checkbox"/> MINSA	
2. GERESA/DIRESA/DIRIS: _____		<input type="checkbox"/> EsSalud	
3. EESS: _____		<input type="checkbox"/> FFAA / PNP	
5. Clasificación del caso: <input type="checkbox"/> Confirmado <input type="checkbox"/> Sospechoso		<input type="checkbox"/> Privada	
<input type="checkbox"/> Probable <input type="checkbox"/> Descartado		6. Inst. cerrada <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Estudio de reinfeksi3n: <input type="checkbox"/> (Se debere completar adem3s la secci3n IX)		<input type="checkbox"/> EESS <input type="checkbox"/> IC	
		<input type="checkbox"/> CP <input type="checkbox"/> Otras	
II. DATOS DEL PACIENTE			
7. Apellidos y nombres: _____		8. N° Tel3fono: _____	
9. Fecha de nacimiento: ____/____/____		10. Edad: ____ Tipo edad <input type="checkbox"/> Años <input type="checkbox"/> Meses <input type="checkbox"/> Días	
11. Sexo: <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino		12. Tipo de documento: _____ N° _____	
13. Peso: _____ gramos		14. Talla: _____ metros	
15. Etnia o raza <input type="checkbox"/> Mestizo <input type="checkbox"/> Andino Pueblo 3tnico: _____		<input type="checkbox"/> Asi3tico descendiente <input type="checkbox"/> Indígena amaz3nico Pueblo 3tnico: _____	
<input type="checkbox"/> Afrodescendiente <input type="checkbox"/> Otro: _____			
16. Nacionalidad <input type="checkbox"/> Peruano <input type="checkbox"/> Extranjero Pa3s de nacionalidad _____			
17. Migrante <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Pa3s de origen _____			
18. Direcci3n de residencia actual: Pa3s: _____			
Departamento: _____		Provincia: _____ Distrito: _____	
Tipo de via: 1. Alameda <input type="checkbox"/> 5. Pasaja <input type="checkbox"/> N° de puerta: _____		2. Avenida <input type="checkbox"/> 6. Otros <input type="checkbox"/> Nombre de la via: _____	
3. Calle <input type="checkbox"/> 7. No indica/No responde <input type="checkbox"/>		4. Jir3n <input type="checkbox"/>	
Agrupamiento urbano/rural: 1. Asentamiento Humano <input type="checkbox"/> 4. Urbanizaci3n <input type="checkbox"/>		2. Asociaci3n <input type="checkbox"/> 5. Otros <input type="checkbox"/>	
3. Grupo <input type="checkbox"/> 6. No indica/No responde <input type="checkbox"/>			
Nombre del agrupamiento urbano/rural: _____			
Manzana: _____ Block: _____ Interior: _____ Kil3metro: _____ Lots: _____			
Referencia: _____			
III. ANTECEDENTES EPIDEMIOLÓGICOS Y PATOLÓGICOS			
19. Tipo de caso: <input type="checkbox"/> Sintom3tico <input type="checkbox"/> Asintom3tico			
20. Fecha de inicio de sntomas: ____/____/____		21. Fecha de inicio de aislamiento: ____/____/____	
22. Sntomas:			
<input type="checkbox"/> Tos	<input type="checkbox"/> Malestar general	<input type="checkbox"/> Dolor de oido	
<input type="checkbox"/> Dolor de garganta	<input type="checkbox"/> Diarrea	<input type="checkbox"/> Irritabilidad/confusi3n	
<input type="checkbox"/> Congesti3n nasal	<input type="checkbox"/> Nauseas/v3mitos	<input type="checkbox"/> Dolor muscular	
<input type="checkbox"/> Dificultad respiratoria	<input type="checkbox"/> Cefalea	<input type="checkbox"/> Dolor abdominal	
<input type="checkbox"/> Fiebre	<input type="checkbox"/> Anosmia	<input type="checkbox"/> Dolor de pecho	
<input type="checkbox"/> Escalofrío	<input type="checkbox"/> Ageusia	<input type="checkbox"/> Dolor de articulaciones	
<input type="checkbox"/> Otros, especificar: _____			

