HOSPITAL
Carlos Lanfranco La Hoz

FOLIO N°

N° 19-02/2021-HCLLH/SD

República del Perú

Resolución Directoral

Puente Piedra, 24 de Febrero del 2021

VISTO:

El expediente 333, que contiene la Nota Informativa N° 006-01/2021-OPE-HCLLH de fecha 20 de enero de 2021, que adjunta el Informe Técnico N° 035-02/2019-EP-OPE-HCLLH, emitido por la Oficina de Planeamiento Estratégico del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, el cual otorga opinión favorable al "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicios de Alimentación y Servicios Afines en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz- 2021", remitido por el Coordinador del Equipo de Planeamiento del HCLLH; el Informe Legal N° 18-2021-AL-HCLLH/MINSA; y;

CONSIDERANDO:

Que el artículo I y II del título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud señala que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público. Por lo tanto es responsabilidad del estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que mediante Decreto Legislativo N.° 1062, que aprueba la Ley de la Inocuidad de los Alimentos que tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que el numeral 15 del Decreto Legislativo N.° 1062, establece que a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de Nivel Nacional con competencia técnico normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitales;

Que mediante Resolución Ministerial N.° 749- 2012/MINSA, se aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 " Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud"; que tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que elabora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y previstos por servicios de alimentos, teniendo como objetivo establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos

...//

...//

para los establecimientos de salud, estén o no operado dentro de ellos; consumen alimentos preparados y previstos por servicios de alimentos, teniendo como objetivo establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operado dentro de ellos;

Que, mediante Resolución Ministerial N.° 822-2018/MINSA, con fecha 07 de setiembre de 2018, se resuelve aprobar la NTS N.° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" que tiene como finalidad contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, estableciendo los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;

Que, mediante Decreto Supremo N.° 038-2014-SA modifican el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario el Reglamento de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones en el numeral 1 del artículo 4° de la referida Ley contempla que toda persona tiene derecho a consumir alimentos inocuos debiendo los proveedores suministrar alimentos sanos y seguro, siendo estos responsables directos por la inocuidad de los alimentos , en tal sentido están obligados a garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasadas por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase, debiendo ser dichos envases inocuos;

Que, mediante mediante Informe N.° 007-01/2021-ASA-UESA-HCLLH/ MINSA, la jefa de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicio de Alimentacion y Servicios afines en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz-2021", y con Nota Informativa Nº 006-01-2021-OPE-HCLLH de fecha 20 de enero de 2021, la Jefa de la Oficina de Planeamiento Estrégico del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, remite el Informe Técnico N.° 006-01-2021-EP-OPE-HCLLH, de fecha 19 de enero de 2021, otorgando opinión favorable a dicho plan.

Que, considerando que el "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicio de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz – 2021", tiene como objetivo general vigilar, evaluar y controlar las acciones de calidad, expendio y manipulación de los alimentos para su consumo dentro del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, mejorando la prevención de enfermedades por déficit de higiene alimentaria, ayudando así a crear y consolidar conductas higiénicas en nuestras institución y tiene como objetivos específicos: a) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos, b) Control de riesgo de infección o contagio por manipulación directa o indirecta, en los alimentos que puede afectar la salud de los consumidores c) Inspección de ambientes, lugares autorizados de expendio de alimentos;

Que, de los precedentes expuestos se advierte que es necesario aprobar el "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicio de Alimentación y Servicios afines del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz – 2021";

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 Resolucion Ministerial N° 463-2010-MINSA;

Con las visaciones del jefe de la Oficina de de Administracion, Jefa de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Jefe de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental y de Asesoria Legal del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz:

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR, el "Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicio de Alimentación y Servicios afines del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz - 2021", contenido en

...//

HOSPITAL
Carlos Lanfranco La Hoz

FOLIO N°

N° 19-02/2021-HCLLH/SA

República del Perú

Resolución Directoral

...//

diecinueve (19) folios que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2.- DEJAR, sin efecto la Resolución Directoral N.° 003-01/2020-HCLLH/SA y todo acto resolutivo que se oponga a la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- ENCARGAR, a la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, la implementación y la supervisión del Plan aprobado mediante la presente resolución.

ARTÍCULO 4°.- La Ejecución del presente Plan de Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Servicio de Alimentación y Servicios Afines del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz-2021, estará sujeta a disponibilidad del crédito presupuestal.

ARTÍCULO 5°.- ENCARGAR, al Responsable de la administration y actualización del Portal de Transparencia del Hospital Car45los Lanfranco La Hoz, publican la presente Resolución Directoral, en la página web del hospital.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CUMPLASE.

PERU | MINISTERIO DE SALUD | HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

DR. ENRIQUE BRICEÑO ALIAGA
CMP N° 26793 RNE N° 30458
DIRECTOR EJECUTIVO (e) HCLLH

JFRT/JMLC/MRV /MRC/EPM
Cc. a:
( ) Dirección Ejecutiva
( ) Oficina de Administración
( ) Oficina de Planeamiento Estratégico
( ) Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
( ) Asesoría Legal.
( ) Archivo

HOSPITAL
"CARLOS LANFRANCO LA HOZ"

UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL

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

AÑO 2021

Lima – Perú

2021

PLAN VIGILANCIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

AÑO 2021

INDICE

	Pág.
I. INTRODUCCION	03
II. FINALIDAD	04
III. OBJETIVOS	04
a) Objetivo General	04
b) Objetivos Específicos	04
IV. BASE LEGAL	04
V. AMBITO DE APLICACIÓN	05
VI. METODOLOGIA	05
VII. FINANCIAMIENTO	09
VIII. RECURSOS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS	11
IX. ORGANIZACIÓN	12
X. ANEXOS	13

FOLIO N°

PLAN VIGILANCIA DE HIGIENE ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS AFINES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

I. INTRODUCCIÓN

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

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

El Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en los Servicios de Alimentación y Servicios Afines en nuestra Institución, es un instrumento de gestión de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental (UESA) que será aplicado dentro del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

Este Plan se implementara de manera progresiva, a través de: vigilancias en Higiene Alimentaria, reduciendo el impacto de ellos en el medio ambiente y cuidando la salud de los pacientes, trabajadores, proveedores y visitantes en general.

La importancia de contar con el "Plan Vigilancia de Higiene Alimentaria en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz", permitirá contar con un documento que establecerá las estrategias, metodologías, recursos humanos, calendarización de actividades, actividades técnico sanitario y ambiental que serán implementadas en la manipulación de alimentos. Este plan tendrá un impacto favorable en la salud pública y en el medio ambiente.

II. FINALIDAD

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

III. OBJETIVOS

Objetivo General

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

Objetivos Específicos

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

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842-1997 Ley General de Salud.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, con fecha 13 de Setiembre del 2012. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 098–MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los **Servicios de Alimentación** en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, con fecha 07 de Setiembre del 2018. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para **Restaurantes y Servicios Afines**".
- Decreto Legislativo N° 1062. Que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA Decreta: Se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su modificatoria con el Decreto Supremo N° 038-2014/S.A.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, de fecha 27 de agosto del 2008. Se resuelve: Aprobar la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 063-2017/MINSA, con fecha 30 de enero 2017 Se resuelve Aprobar la NTS N° 133-MINSA/2017/DIGESA: Norma Técnica de Salud para la Implementación de la Vigilancia y Control Integrado de Insectos Vectores, Artrópodos Molestos y Roedores en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con Riesgo de Exposición a COVID-19 (R.M. N° 239-2020 MINSA). Numeral 7.2.5. Mantener el distanciamiento de 1 m respectivo entre los usuarios.

V. AMBITO DE APLICACIÓN

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

VI. METODOLOGIA

Se realizara vigilancia en:

6.1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ

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

a) Ubicación y Estructura Física

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

b) Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.

- Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.
- Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.
  Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.
- Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.
- Iluminación suficiente para la actividad (54D lx, 22D lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.
- Ambientes libres de plagas o indicios de estas.

c) Instalación de Servicios Básicos

➢ **Agua**

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

➢ **Aguas residuales y residuos sólidos**

- Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo.
- Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniegos o rebose.
- Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.

- Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo.

d) Servicios Higiénicos y Vestuarios

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

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

- Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.
- Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.
- Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.
- Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes limpios, a una distancia mínima de 0.20 m. del piso, 0.60 m del techo, y de 0.50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.
- Los registros del almacén (kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.
- Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.
- Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.
- Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.
- El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.
- El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.

FOLIO N°

- En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperatura no menores de 74°C.
- No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.
- Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.
- Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.
- Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o 18°C (congelación).
- Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.
- Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.
- Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.
- Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.

f) Requisitos Sanitarios de los Manipuladores de Alimentos.

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

g) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

- Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión. El Programa incluye procedimientos de:
  - Limpieza y desinfección de instalaciones
  - Limpieza y desinfección de ambientes
  - Limpieza y desinfección de equipos y utensilios
  - Prevención y control de vectores.
- Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.
- Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.
- Cuentan con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.
- Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de 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.
- 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 200 ppm.

- Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.
- El establecimiento esta libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala del proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(S).
- Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.
- Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registro al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control. Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.
- Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separados de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.
- Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.

h) 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 veirificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies.
- Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.

i) Certificación Sanitaria.

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

6.2 RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

La Evaluación Sanitaria se realizara en base a la NTS N° 142-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines.

CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

- Ubicación y estructura física
- Ambientes
- Abastecimiento de agua
- Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos
- Servicios higiénicos y vestuarios
- Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración

DISPOSICIONES especificas

- DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENETOS (BPM)
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
  a) Recepción de materias primas e insumos en general
  b) Almacenamiento de materias primas e insumos en general
  c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos
  d) Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.
  e) Elaboración final

BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- SALUD
- HIGIENE
- VESTIMENTA
- CAPACITACIÓN SANITARIA

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

- Prácticas de limpieza y desinfección
- Prevención y control de vectores

VII. FINANCIAMIENTO

Todas las tareas operativas programadas en el Plan responden al desarrollo de la actividad de CONTROL SANITARIO, y serán ejecutadas presupuestalmente para el cumplimiento de la meta física – presupuestal

El presupuesto intervendrá en la meta Minemónica 0111; de la categoría presupuestal APNOP, fuente de financiamiento RO y RDR. El cual se encuentra aprobado en el Plan Operativo Institucional del HCLLH, para el año 2021 y de acuerdo a la disponibilidad presupuestal o demanda adicional.

DETALLE DE LOS GASTOS POR ACTIVIDADES RELACIONADOS CON EL CLASIFICADOR DE GASTOS (SIN FINANCIAMIENTO)

Actividades	Unidad de medida	Fuente de financiamiento	Clasificación de gastos	Cantidad Total	Observaciones
Informes mensuales, trimestral, semestral, planes de trabajo, etc	Varios	Recursos ordinarios	(2.3.15.12) Materiales de escritorio Papelería en general, útiles y materiales de oficina	varios	Control sanitario
Asistencia técnica Manipuladores de Alimentos	Varios	Recursos ordinarios	(2.3.27.11.6) Servicio de Impresión, encuadernación y empastado	varios	Control sanitario
Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud / Restaurantes y Servicios Afines	varios	Recursos ordinarios	(2.3.18.21) Material, insumos, instrumental y accesorios médicos, quirúrgicos, odontológicos, y de laboratorio.	Varios	Control sanitario
Informes mensuales, trimestral, semestral, planes de trabajo, etc	Varios	Recursos ordinarios	(2.6.3.2.3) Equipo Informático. Adquisición de equipos informáticos.	varios	Control sanitario

VIII RECURSOS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:

9.1 RECURSOS

a) Materiales de escritorio. (2.3.15.12) Papelería en general, útiles y materiales de oficina.

Fecha	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre.	02	unidades	Archivadores
	01	unidades	Tablero acrílico
	04	Unidades	Lapiceros azules
	04	unidades	Lapiceros rojos
	02	unidades	Lápices 2B
	25	unidades	Sobre manila
	01	unidad	Liquid paper
	01	unidad	Regla de 30 cm.
	25	unidades	Folder manila T/A4
	01	Unidad	Borrador de lápiz (blanco)
	25	unidades	Fastener
	01	caja	Clip metal
	01	caja	grapas
	01	Unidad	resaltador
	01	Unidad	Engrapador
	10	Unidad	Mica tamaño A4
	01	Unidad	Plumón acrílico para pizarra
	01	unidad	Perforador
	01	unidad	Toner HP LaserJet 26A

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

Fecha	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre.	50	Impresión	Impresión de Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud
	50	Impresión	Impresión de ficha para la evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines
	500	Impresión	Impresión de trípticos sobre higiene alimentaria.

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

Fecha	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
En función al requerimiento mensual. De enero a diciembre.	50	Unidades	Gorra descartable
	50	Pares	Guantes descartable
	10	unidades	Mandilón descartable
	50	unidades	Mascarilla desechable

d) Equipo Informático. (2.6.3.2.3) Adquisición de equipos informáticos.
*** De acuerdo al crédito presupuestal de la Institución.**

Fecha	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
01/01/2021 al 31/12/2021	01	Unidad	CPU Intel Corel I 7
	01	Unidad	Monitor LCD color de 19"
	01	Unidad	Mause
	01	unidad	Teclado
	01	unidad	Estabilizador para computadora

IX. ORGANIZACIÓN

- Director Ejecutivo: Dr. Jorge Ruiz Torres
- Director Adjunto: Dr. Rinner Porlles Santos
- Jefe de Administración: Econ. Jose Lindo Castro
- RR.PP.E Imagen Institucional: Lic. Julissa Reyes Barrios
- Oficina de Planeamiento Estratégico: Mg. CPCC. Dalila Magda Ramirez Cabanillas
- Unidad de Economía: Lic. Angel Rosadan Peña Luque
- Unidad de Logística: Lic. Pedro Raúl Melgarejo Flores
- Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental: Lic. Karime Moran Valencia.
- Responsable de Higiene Alimentaria: M.V. Mercedes Ricra Carhuachin

X. ANEXOS

ANEXO 1

MATRIZ DE LAS METAS FISICAS 2021

HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ
UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL
HIGIENE ALIMENTARIA
AÑO 2021

ACTIVIDADES A DESARROLLAR	TAREAS ASOCIADAS	META ANUAL	UNIDAD DE MEDIDA	HIGIENE ALIMENTARIA													
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	TOTAL	%
CONTROL DE HIGIENE ALIMENTARIA	Vigilancia y Control Sanitario a Manipuladores de Alimentos en la cafeteria del Hospital	12	Informe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100.00
	Vigilacia y Control Sanitario de Manipuladores de Alimentos y Bebidas en Servicios de Alimentacion del Hospital	12	Informe	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100.00
	Toma de Muestra de Alimentos para Analisis de laboratorio	2	Informe	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2	100.00
TOTAL		**26**		**2**	**2**	**2**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**3**	**2**	**2**	**26**	**100.00**

ANEXO 2

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA DE EJECUCION											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elaboración del Plan de Higiene Alimentaria	X											
Aprobación del Plan con RD	X											
Evaluación Sanitaria de Servicio de Alimentación	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Evaluación Sanitaria de Servicios Afines (Cafetería "El Criollo")	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Evaluación Sanitaria de Servicios Afines (Cafetería "Frusty Fruit")	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toma de muestra de alimentos para análisis de laboratorio.				X					X			
Educación Sanitaria en BPM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaboración de Informe mensuales	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. **Denominación de la contratación:**
   Adquisición de material de escritorio que servirá para realizar Evaluación Sanitaria, informes, levantamiento de observaciones, capacitación al momento de la Inspección en Higiene Alimentaria.
2. **Finalidad Pública:** informes mensuales, trimestrales, semestral y anual
3. **Actividad del POI:**
4. **Características y Condiciones: Materiales de escritorio**
   Para realizar evaluaciones e informes mensuales del Servicio de alimentación y Servicios Afines.

4.1. Características Técnicas:

Cantidad	Unidad	Descripción
02	unidades	Archivadores de cartón
01	unidad	Tablero acrílico
04	unidades	Lapicero color azul
04	unidades	Lapicero color rojo
02	unidades	Lápices 2B
25	unidades	Sobre manila
01	unidad	Liqui paper
01	unidad	Regla de 30 cm.
25	unidades	Folder manila T/A4
01	unidad	Borrador de lápiz (blanco)
25	unidades	fastener
01	caja	Clip metal
01	caja	grapas
01	unidad	Resaltador color amarillo
01	unidad	engrapador
10	unidad	Mica tamaño A4
01	unidad	Plumón acrílico para pizarra
01	unidad	perforador
01	unidad	Toner HP LaserJet 26A

4.2. Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:
Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz
Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra
Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas

5. **Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):**
   5.1. Del Proveedor
   5.2. Del Personal Propuesto
6. **Medidas de Control:**
   6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 91010484
   6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
7. **Penalidades:**
   Según Directiva Vigente

8. **Formas de pago:**
   Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.
9. **Condiciones Complementarias**
10. **Otras Obligaciones**

ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. **Denominación de la contratación:**
   Adquisición de insumos de bioseguridad que servirá para realizar Control de Higiene Alimentaria.
2. **Finalidad Pública:** inocuidad de alimentos
3. **Actividad del POI:**
4. **Características y Condiciones: Insumos de bioseguridad**
   Para realizar Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación y Servicios Afines.
   Características Técnicas:

Cantidad	Unidad	Descripción	
50	unidades	Gorra descartable	
50	pares	Guantes descartables	
10	unidades	Mandilón descartable	
50	unidades	Mascarilla descartable	

   4.1. Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:
   Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz
   Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra
   Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas
5. **Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):**
   5.1. Del Proveedor
   5.2. Del Personal Propuesto
6. **Medidas de Control:**
   6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 971010484
   6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
7. **Penalidades:**
   Según Directiva Vigente

FOLIO N°____

8. Formas de pago:

Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.

9. Condiciones Complementarias

10. Otras Obligaciones

ANEXO N° 06

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

1. Denominación de la contratación:

Adquisición de Equipo Informático.

2. Finalidad Pública: Elaboración Plan Anual, informes mensuales, trimestrales, semestral, levantamiento de observaciones a solicitud de DIRIS Lima Norte, DIGESA, MINSA.

3. Actividad del POI:

4. Características y Condiciones: Lapiceros

Para realizar documentos de gestión e informativo.

4.1. Características Técnicas:

Cantidad	Unidad	Descripción
01	unidad	CPU Intel Corel I 5
01	unidad	Monitor LCD color de 19"
04	unidades	Mause
04	unidades	Teclado
02	unidades	Estabilizador de voltaje

4.2. Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:

Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

Plazo: 10 días calendarios recepcionado la Orden de Compra

Horario: lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas

5. Requisitos del proveedor y/o personal propuesto (de corresponder):

4.3. Del Proveedor

4.4. Del Personal Propuesto

6. Medidas de Control:

6.1. Responsable: Mercedes Ricra Carhuachin Celular N° 971010484

6.2. Área que brindara la conformidad Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

7. Penalidades:

Según Directiva Vigente

8. Formas de pago:

Mediante depósito en cuenta interbancaria aproximada a los 15 días calendarios de otorgarle la conformidad, salvo que el mercado determine pago contra entrega o por adelantado. También puede darse el caso que el requerimiento tenga varios entregables y los pagos se gestionan por cada entregable.

9. Condiciones Complementarias

10. Otras Obligaciones

FOLIO N°

ANEXO N° 07

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

1. **Denominación de la contratación:** Higiene Alimentaria
2. **Finalidad Pública:** Asistencia técnica a los manipuladores de alimentos.
3. **Actividad del POI:**
4. **Descripción, características y condiciones del servicio:** Impresiones de formatos para la Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud / Restaurantes y Servicios Afines.
   Para llevar los formatos de Evaluación Sanitaria del Servicio de Alimentación y Servicios Afines
   4.1. Actividades:

Cantidad	Unidad	Descripción
50	unidades	Ficha de evaluación sanitaria de servicio de nutrición
50	unidades	Ficha para la evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines.
500	unidades	Trípticos sobre higiene alimentaria

4.2 Lugar, plazo y horario de ejecución de la prestación:
Lugar: Hospital Carlos Lanfranco La Hoz

5. **Requisitos del proveedor (tercero)**:
   5.1. Requisitos: Proveedor autorizado
   a) Experiencia
6. **Medidas de Control:**
   6.1. Responsable que coordinará con el proveedor (tercero) Mercedes Ricra Celular N° 971010484.
   6.2. Área que brindara la conformidad: Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental.

7. Penalidades:
Se aplicara la penalidad según Directiva Vigente.

8. Forma de pago:
Mediante depósito en cuenta interbancaria.

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ • DIRECCIÓN EJECUTIVA •

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ • OFICINA DE ADMINISTRACIÓN •

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ • OFICINA DE PLANEAMIENTO ESTRATEGICO •

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ • ASESORÍA LEGAL •