



# RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Juan de Miraflores, 26 JUN. 2024



ASISTO:

Expediente N° 24-010881-001, que contiene la **Nota Informativa N°069-2024-D.NUT-HMA** el **Informe N° 001-2024-D.NUT-HMA** ambos emitidos por el Departamento de Nutrición y Dietética, el **Informe N° 014-2024-UFO-OEPE-HMA** emitido por la Unidad Funcional de Organización, el **Memorando N° 1188-2024-OEPE-HMA** emitido por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, el **Informe Legal N° 23-2024-HMA-OAJ** y el **Proveído N° 96-2024-HMA-OAJ**, ambos emitidos por la Oficina de Asesoría Jurídica relacionados a la aprobación del **DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL "PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA"**.

## CONSIDERANDO:

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

Que, mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N° 001-2005-SA y Decreto Supremo N° 038-2014-SA, se aprobó el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", que norma los requisitos y procedimientos higiénico-sanitarios a que debe sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de alimentos y bebidas de consumo humano, así como los relativos al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación al registro sanitario, a la certificación sanitaria de productos alimenticios con fines de exportación y la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas;

Que, a través del Decreto Legislativo N° 1062, se aprobó la "Ley de Inocuidad de los Alimentos", con la finalidad de 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 cadena alimentaria, incluido, los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el sub numeral 1.1 del numeral 1 del artículo II del Título Preliminar de la Ley citada en el párrafo precedente, establece que la política de la inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente, entre otros, en el principio de alimentación saludable y segura, por el cual las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo, el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos de Codex Alimentarius; señalando además que la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, es una función de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucional reconocido a la salud;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud", con la finalidad de proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, así como establecer los principios generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud;



M. CUMPA C.



V. GUZMÁN F.



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

Que, mediante **Nota Informativa N°069-2024-D.NUT-HMA**, el Departamento de Nutrición y Dietética remite: el **Informe N° 001-2024-D.NUT-HMA (Informe Técnico)**, el **DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL "PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA"**, solicitando su aprobación mediante Resolución Directoral;

Que, el **DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL "PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA"**, tiene como objetivo estandarizar los procedimientos de limpieza, higiene y desinfección que deben de cumplir los manipuladores directos e indirectos que intervienen en recepción, la elaboración y la distribución de las dietas en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital María Auxiliadora para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados;

Que, mediante **Informe N° 014-2024-UFO-OEPE-HMA**, la Unidad Funcional de Organización ha realizado una evaluación del proyecto del **DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL "PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA"**, emitiendo opinión favorable; el cual es remitido a la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, quien con **Memorando N° 1188-2024-OEPE-HMA**, eleva el expediente para la emisión del acto resolutorio correspondiente;

Que, estando a la propuesta de los documentos de vistos, contando con opinión favorable, resulta necesario expedir el acto resolutorio correspondiente;

Con las facultades conferidas en el literal c) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Hospital "María Auxiliadora, aprobado por Resolución Ministerial N° 860-2003-SA/DM;

Con los vistos del Departamento de Nutrición y Dietética, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y la Oficina de Asesoría Jurídica;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°: APROBAR** el **DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL "PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA"**, que en 48 folios, forma parte integrante de la presente Resolución.

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

**Artículo 3°: DISPONER** que la Unidad Funcional de Secretaría Administrativa de la Dirección General publique la presente resolución en el portal institucional.

**REGISTRESE y COMUNIQUESE**



MINISTERIO DE SALUD  
HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA

MC. LUIS ENRIQUE VIZCARRA JARA  
DIRECTOR GENERAL  
CMP 022683 RNE 019438

LEVJ/MGF/joc  
**DISTRIBUCIÓN:**

- ( ) Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico
- ( ) Departamento de Nutrición y Dietética
- ( ) Oficina de Asesoría Jurídica.
- ( ) Archivo.

2024

---

**DOCUMENTO TÉCNICO: MANUAL “PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO  
PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

---



**HOSPITAL MARIA AUXILIADORA**

## ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN .....	3
II. FINALIDAD .....	4
III. OBJETIVO .....	4
IV. BASE LEGAL.....	4
V. ÁMBITO DE APLICACIÓN .....	5
VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS .....	5
VII. RESPONSABILIDAD.....	7
VIII. CONTENIDO .....	7
IX. DISPOSICIONES GENERALES .....	9
9.1 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO .....	9
9.2 PROCEDIMIENTO DE USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS. ....	10
9.3 CONTROL DE AGUA POTABLE .....	14
X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS .....	15
10.1 CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ....	15
10.2 CONTROL DE HIGIENE DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE LOS PROVEEDORES. ....	19
10.3 CONTROL HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (FRUTAS, VERDURAS). ....	19
10.4 CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS .....	20
10.5 CONTROL DE "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS ELEVADOS COMO LA CAMPANA EXTRACTORA, VENTILADOR INDUSTRIAL, LUMINARIAS, VENTANAS Y TECHOS" .....	28
10.6 CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA, PISOS, PAREDES, SUMIDEROS Y REJILLAS.....	29
10.7 CONTROL DE PREVENCIÓN DE VECTORES.....	30
10.8 CONTROL DE RESIDUOS.....	31
XI. ANEXOS.....	33
F-PHS-01-CARTILLA DE USO DE CLORO .....	35
F-PHS-02-CONTROL HIGIENE DEL PERSONAL.....	36
F-PHS-03-CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL .....	37
F-PHS-04-FORMATO ACCIDENTES LABORALES.....	38
F-PHS-05-FORMATO CONTROL DE VEHÍCULO DE PROVEEDOR DE ALIMENTOS. ....	39
39	
F-PHS-06-CONTROL DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.....	40
F-PHS-07-CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MESAS Y AMBIENTES. 41	
F-PHS-08-CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCHES. ....	44
F-PHS-09-CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALMACÉN Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS. 45	
F-PHS-10-CRONOGRAMA Y CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, CAMPANAS Y ÁREAS ELEVADAS.....	46
F-PHS-11-CRONOGRAMA Y CONTROL DE FUMIGACIÓN .....	48
REGLAS DE USO DE PRODUCTOS DESINFECTANTES .....	49

## I. INTRODUCCIÓN

El presente manual del "Programa de Higiene y Saneamiento" PHS está elaborado por el Departamento de nutrición y dietética del Hospital María Auxiliadora con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria en la elaboración de las raciones alimenticias mediante el cumplimiento de los procedimientos descritos en el presente manual.

El programa de PHS es una herramienta básica que contiene un conjunto de normas, procedimientos, condiciones y controles aplicables mediante la higiene, desinfección y la manipulación de alimentos contribuyendo a la elaboración de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo de pacientes y personal de guardia del hospital.

El presente PHS garantiza la aplicación de las normas básicas higiénicas sanitarias esenciales desde la llegada de la materia prima, el procesamiento, cocción y distribución de los alimentos; de esta manera se previenen las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) como: la fiebre tifoidea, gastroenteritis, hepatitis, etc. dichas enfermedades se producen cuando se contaminan los alimentos con microorganismos patógenos o sus toxinas (bacterias, hongos, parásitos, virus, etc.). Llegando a los alimentos la mayoría de las veces a través de los manipuladores.

Este documento debe ser accesible, de fácil entendimiento y cumplimiento obligatorio por todo el personal del departamento de Nutrición y Dietética, los cuáles deben estar preparado para realizar diluciones de detergentes, desinfectantes, conocer los significados de inocuidad, higiene, sanidad y estar capacitado en el significado e importancia de una ETA. El aprendizaje tiene que ser recalcado mediante rótulos de higiene del manipulador,

El presente Manual tiene como propósito asegurar y respaldar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos preparados que se distribuyen al personal de guardia y al paciente hospitalizado del Hospital María Auxiliadora.

## II. FINALIDAD

El presente manual PHS es el complemento a las BPM donde se establecen los principios básicos de higiene que se deben cumplir obligatoriamente en las áreas del departamento de Nutrición y Dietética del HMA y en cada uno de los procesos como: transporte, almacenamiento, procesamiento y distribución de la ración alimenticia hasta llegar al consumidor no solo en calidad nutricional si no también garantizando la INOCUIDAD ALIMENTARIA.

## III. OBJETIVO

Estandarizar los procedimientos de limpieza, higiene y desinfección que deben de cumplir los manipuladores directos e indirectos que intervienen en recepción, la elaboración y la distribución de las dietas en el departamento de Nutrición y dietética del Hospital María Auxiliadora para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados.

## IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- Decreto Supremo N°007-98-1998. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Código Internacional Recomendado de Principios Generales de Higiene de los Alimentos - Codex Alimentarius- FAO/OMS - Segunda Edición 1997.
- RD N°0047-79-SA/DS. "Normas y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Conservación, Preparación y Servido de Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud".
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM. "Norma Sanitaria para trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y tanques sépticos".
- Resolución Ministerial N° 1653-2002- SA/DM. "Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 363-2002/MINSA. "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM. "Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la Aplicación de Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas".

- Resolución Ministerial N°372-2011/MINSA. "Guía técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de ambientes en los establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo".
- Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA. "Norma Sanitaria de los Servicios de Alimentación en establecimientos de salud".
- Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA "Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva" NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA.
- Resolución ministerial N° 104-2023-HMA-DG. "Plan de limpieza y desinfección de superficies 2023-2024"

## V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual se aplica en las diferentes áreas que conforman el Dpto de Nutrición y Dietética del HMA, instalaciones, equipos, utensilios, personal y en todos los procesos que involucran la manipulación de alimentos desde la recepción, almacenamiento, preparación previa y final, distribución y servido de alimentos del departamento de nutrición y dietética para conocimiento y obligatorio cumplimiento.

## VI. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

**Agua potable:** Agua cuyo uso y consumo no representa riesgo ni causa efectos nocivos a la salud.

**Alimento o Bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.

**Ambientes:** Son áreas físicas que contienen elementos, materiales adecuados para la ejecución de trabajo diario, está compuesto por superficies (pisos, paredes, zócalos, ventanas, techos, servicios higiénicos) y el aire.

**Alimento inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

**Basura:** Cualquier materia cuya calidad o características no permiten que sean incluidos nuevamente en el proceso en los que se generaron ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos.

**Carga microbiana:** Cantidad de microorganismos presentes en los alimentos, materiales, equipos, etc.

**Contaminación:** Introducción y presencia de un contaminante en el alimento en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud,

**Contaminación Cruzada:** Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación, que llegan bien sea por contacto directo, a través de manos, superficies, alimentos crudos, etc. O por vectores.

**Desechos:** Residuos, recortes o desperdicios de la materia prima que se ha empleado con algún fin y que resultan directamente inutilizables en la misma operación: pero que pueden ser aprovechados nuevamente.

**Desinfección:** Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de forma vegetativa sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas en objetos inanimados (de superficies y aires) por medio de agentes físicos o químicos llamados desinfectantes.

**Desinfectante:** Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades; deben poseer registro Sanitario, autorizado por DIGESA.

**Detérgente:** Producto que constituye en su formulación tensoactivos que reducen la tensión superficial del agua facilitando su penetración, dispersión y emulsificador la suciedad.

**Equipo de protección personal (EPA):** Todo dispositivo o producto de uso individual por el trabajador, destinado a proteger contra riesgos susceptibles de amenaza a la seguridad y salud en el trabajo, tales como: gafas de seguridad, guantes, mascarillas y botas de jebe.

**Insectocutor:** Aparato eléctrico con proyección de luz fosforescente, atrae y elimina a los insectos voladores (moscas).

**Higiene:** Mantenimiento de las condiciones necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos con el fin de evitar que estos se contaminen con agentes externos que puedan hacerlo nocivos o peligrosos para la salud.

**Limpeza:** Se refiere a la eliminación mecánica de la suciedad y los residuos con el fin de reducir la población microbiana en un ambiente. Es el primer paso de cualquier procedimiento de higienización.

**Manipulador de alimentos:** Persona que está en contacto directa e indirectamente con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplee para manipularlos y en cualquier etapa de la cadena alimentaria desde la adquisición de alimentos hasta la distribución y el consumo.

**Microorganismos:** También llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental, en su mayoría unicelulares (bacterias, virus, hongos, protozoarios).

**Microorganismo patógeno:** Microorganismos capaces de causar alguna enfermedad en el ser humano.

**Plagas:** Insectos, aves, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa e indirectamente los alimentos y que sea nocivo para la salud, los bienes de hombre y el ambiente.

**Plan:** Conjunto homogéneo y organizado de actividades a realizar para alcanzar una o varias metas, con recursos previamente determinados y a cargo de una unidad responsable.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que este se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

**Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.

**Servicio de alimentación:** Son todos aquellos que elaboran y/o distribuyen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de los usuarios de establecimientos de salud. Sea que estos pertenezcan al propio establecimiento de salud o presten servicio de tercera parte.

**Suciedad:** Es la materia orgánica y/o inorgánica y potencialmente portadora de microorganismos que llegan a las superficies por medio de la contaminación directa de microorganismos de la actividad de artrópodos (moscas, cucarachas) roedores y otros vectores.

**Zona de limpieza del ambiente:** Está compuesta de pisos, paredes, zócalos, ventanas, techos, persianas, lavaderos, puertas, servicios higiénicos. La limpieza de la Zona de limpieza estará a cargo del personal de limpieza.

## VII. RESPONSABILIDAD

**Dirección General:** responsable de la aprobación del Manual del Programa de Higiene y Saneamiento, mediante acto resolutivo.

**Oficina ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto:** Responsable de la actualización del presente manual del programa de higiene y saneamiento con el departamento de Nutrición y Dietética.

**Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética** Visa e implementa los procedimientos antes de su aprobación.

**Jefaturas de servicios y profesionales del departamento Nutrición y Dietética.** Supervisa y verifican el cumplimiento de los procedimientos.

**Técnicos y auxiliares del departamento de Nutrición y Dietética.** Realiza la ejecución operativa de cámaras frigoríficas, mobiliario, equipos, utensilios y solicitan con anticipación los productos que se utilizarán en las labores de limpieza, desinfección y/o saneamiento.

## VIII. CONTENIDO

Para elaborar un plan adecuado de Higiene y Saneamiento es importante responder algunas preguntas básicas:

¿Por qué limpiamos?

Para retirar los contaminantes y reducir la posibilidad de ocasionar merma en los productos y evitar el riesgo de ocasionar enfermedades.

¿Qué se limpia y desinfecta?

Las instalaciones y áreas del departamento de Nutrición y dietética: pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, etc. Asimismo, utensilios, equipos, superficies e implementos no descartables.

¿Qué es limpiar y desinfectar?

La **limpieza** generalmente requiere de fricción para remover la suciedad y los microorganismos.

La suciedad puede proteger a los microorganismos, por lo <sup>que</sup> debe limpiarse continuamente.

La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.

La limpieza es un proceso que sigue el siguiente orden: limpieza en seco (barrido de pisos), pre-enjuague (hasta retirar visualmente la suciedad), lavado con detergente, enjuague para retirar el detergente, inspección y finalmente la sanitización. Los detergentes y desinfectantes a utilizarse siempre deben contar con indicaciones visibles y registro sanitario.

La **desinfección** es necesaria para evitar la proliferación de microorganismos y por consiguiente posibles enfermedades.

La desinfección se realiza sobre objetos y superficies limpias.

Los desinfectantes deben ser aplicados según la concentración, el modo de empleo y el tiempo de exposición indicado. Los desinfectantes obligatoriamente deben contar con registro sanitario, tener el manual de instrucciones, estudios de eficiencia y toxicidad.

¿Cuándo limpiar y desinfectar?

El momento y la frecuencia dependerán del tipo de materiales, el uso que se haga y el horario de mayor actividad en el área. El protocolo general indica que se debe limpiar, luego de cada proceso.

¿Quién debe realizar la limpieza y desinfección?

La limpieza de pisos, zócalos, ventanas, paredes y techos recae sobre operarios que no realizan manipulación de alimentos por lo que deberán usar indumentaria distinta a la utilizada por un manipulador de alimentos, la cuál debe ser adecuada (ropa de trabajo completa, mascarilla, gorro, guantes resistentes a soluciones alcalinas y ácidas, zapatos cerrados) de acuerdo a sus funciones.

La limpieza de utensilios, equipos, lavaderos, cámaras frigoríficas lo realiza el manipulador de alimentos del departamento de Nutrición y dietética.

## IX. DISPOSICIONES GENERALES

En el presente manual se ha definido un conjunto de procedimientos de higiene y saneamiento asociados a las etapas de procesamiento, conservación manipulación y servido de alimentos.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Los procedimientos establecidos para cada una las etapas serán registrados en un conjunto de formatos, los cuáles al ser llenados adecuadamente y constituirán un registro del procedimiento realizado.

### 9.1 PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

#### 9.1.1 OBJETIVO

- ✓ Establecer los métodos o técnicas de limpieza y desinfección a seguir para garantizar la inocuidad y la eliminación de contaminantes durante el proceso de alimentos y también hacer inocuo los ambientes u objeto para que no represente un factor de riesgo.

#### 9.1.2 ALCANCE.

Es aplicable en todas las operaciones de limpieza, desinfección y saneamiento a realizarse en los siguientes:

- ✓ A los manipuladores de alimentos y personal indirecto.
- ✓ Durante todo el proceso de alimentos.
- ✓ Vehículos de transporte de alimentos.
- ✓ Los equipos y utensilios de proceso de alimentos.
- ✓ Infraestructura e instalaciones de los servicios.
- ✓ Al control de plagas y residuos sólidos.

#### 9.1.3 RESPONSABLE.

**Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética** Maneja y custodia los registros concernientes a cada procedimiento.

**Jefatura de Epidemiología y Salud Ambiental** Realiza el monitoreo de la calidad de limpieza y desinfección de los ambientes.

**Supervisor de la empresa externa de limpieza** Supervisa y coordina el desarrollo de las actividades de limpieza e higiene de los ambientes.

**Jefaturas de servicios del departamento Nutrición y Dietética.** Supervisa el cumplimiento de los procedimientos.

**Técnicos y auxiliares del departamento de Nutrición y Dietética.** Realiza la ejecución operativa de cámaras frigoríficas, mobiliario, equipos, utensilios y solicitan con anticipación los productos que se utilizarán en las labores de limpieza, desinfección y/o saneamiento.

#### 9.1.4 PROCEDIMIENTO:

Etapas de higiene:

1° Prelavado.

2° Lavado.

3° Enjuague

4° Desinfección.

5° Secado.

**1° Prelavado.** Eliminación de las partículas visibles de alimentos antes de aplicar la solución de limpieza. Se logra usando agua fría o caliente a presión moderada.

**2° Lavado:** Por remojo o inmersión en solución de limpieza. La solución de limpieza puede ser en caliente (50° C) y el artículo a lavar estar en remojo durante 5 a 10 minutos antes del fregado manual con ayuda de una esponja abrasiva o paño.

Con polvos o pasta abrasiva, se utilizan en caso de remover la suciedad difícil, donde se requiere que el lavado sea completo teniendo cuidado de no rayar las superficies de acero inoxidable.

**3° Enjuague:** Es la remoción con agua potable de todos los restos de soluciones de limpieza.

**4° Desinfección:** Un proceso que puede ser realizado con calor o por concentración de productos químicos desinfectantes que reducen el número de bacterias, incluyendo a los patógenos a un nivel seguro en utensilios, equipos e infraestructura, después de la limpieza.

**5° Secado:** En caso de vajilla y utensilios es realizado por escurrimiento en forma invertida, los equipos son secados y tapados.

### 9.2 PROCEDIMIENTO DE USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

#### 9.2.1 OBJETIVOS.

Asegurar el adecuado manejo y control de los productos químicos de limpieza y desinfección.

Utilizar productos químicos autorizados por DIGESA, verificar la ficha técnica y ficha de seguridad.

Definir las adecuadas condiciones de almacenamiento.

**9.2.2 ALCANCE.**

El presente procedimiento abarca todos los productos químicos e implementos que son utilizados para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en el departamento de Nutrición y Dietética.

**9.2.3 RESPONSABILIDAD.**

Área de logística.

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética.

Jefatura de epidemiología y salud ambiental.

Jefatura de servicios generales.

Supervisor de la empresa externa de limpieza/Personal de limpieza.

Personal técnico y Auxiliar del departamento de nutrición y dietética.

**9.2.4 PROCEDIMIENTO.**

✓ **Compra de productos químicos.**

La jefatura del departamento de nutrición y Dietética, hará llegar el respectivo requerimiento detallado de los productos químicos como detergentes y desinfectantes al área de logística.

✓ **Almacenamiento.**

Todos los productos químicos y artículos utilizados para la limpieza y desinfección son almacenados en estantes y en un lugar aislado de la zona de procesamiento de las dietas, separado de los almacenes de alimentos y cámaras de frío.

Todos los productos químicos y artículos estarán rotulados con etiquetas y plumón indeleble.

✓ **Manipulación y dosificación.**

El personal técnico y auxiliar es capacitado acerca del uso adecuado de los productos químicos, considerando la información contenida en la hoja de seguridad.

Las diluciones de los productos químicos de limpieza y desinfección son preparadas de acuerdo a lo establecido para cada caso.

✓ **Preparación de soluciones.**

**HIPOCLORITO DE SODIO (LEJÍA):** Para la preparación de la solución desinfectante deberá tenerse en cuenta la concentración de hipoclorito de sodio del producto y la superficie que se va a desinfectar, la lejía es un desinfectante, no limpia; por lo tanto, es necesario limpiar primero la superficie con un detergente, aclarar, y aplicar sobre una superficie limpia.

No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante, utilizar guantes apropiados.

La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.

### Preparación de solución de hipoclorito de sodio

Aplicando la fórmula

$$\text{Mililitros de lejía} = \frac{(\text{litros de agua})(\text{PPM deseado})}{10(\% \text{ de lejía})}$$

Cuadro N° Preparación de solución de hipoclorito de sodio

AGUA POTABLE	AGREGAR MILILITROS DE LEJÍA				
	Hipoclorito de sodio de 5.25%				
Concentración	25 PPM	50 PPM	100 PPM	150 PPM	200 PPM
1 litro	0.5 ml	1 ml	2 ml	3 ml	4 ml
2 litros	1 ml	2 ml	4 ml	6 ml	8 ml
4 litros	2 ml	4 ml	8 ml	11 ml	15 ml
5 litros	2.5 ml	5 ml	9.5 ml	14 ml	19 ml
10 litros	5 ml	9.5 ml	19 ml	28.5 ml	38 ml
20 litros	10 ml	19 ml	38 ml	57 ml	76 ml

1 gota = 0.05 ml

1 cucharadita = 5 ml

1 cucharada = 15 ml

1 taza = 250 ml

(Aproximadamente)

**DETERGENTE:** Para la preparación de la solución de limpieza se utilizará 10 a 15 gramos por litro de agua.

Antes de proceder a limpiar la superficie tiene que eliminarse todos los residuos.

Se eliminará de las superficies de trabajo (mesas, tablas, etc.), los residuos gruesos cepillando o raspando con espátula si es que fuera necesario y agregando agua para arrastrar el material retirado.

Se aplicará una solución detergente para desprender la capa de suciedad de bacterias y mantenerlas en solución o suspensión.

Se enjuagará con agua potable, para retirar la suciedad desprendida y los residuos del detergente. Adicionalmente se puede recurrir al agua caliente, para facilitar la remoción de grasas (ollas, sartenes, etc.).

**Cuadro N° Preparación de solución de detergente**

DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 litro
20 gramos	2 litros
30 gramos	3 litros
50 gramos	5 litros
100 gramos	10 litros
150 gramos	15 litros

- En un recipiente preparar un volumen conocido de agua potable.
- Por cada litro de agua, agregar la cantidad indicada en el cuadro superior, los gramos de detergente indicado, se pesa en una balanza pequeña o gramera.
- Mezclar y agitar bien.
- Mantener el recipiente tapado hasta su uso.

Validación de los desinfectantes y solución de detergentes:

**9.2.5 FRECUENCIA:**

Se efectúa cada tres meses la eficacia de las concentraciones de las soluciones y de limpieza y desinfección.

**9.2.6 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO:**

- Fichas técnicas de productos químicos de limpieza
- F- PHS-01: Cartilla de concentración de desinfectante.

**Cuadro: Productos químicos recomendados por sustrato**

SUSTRATO	AGENTES DE LIMPIEZA	DESINFECTANTES
Manos	Jabón líquido	Alcohol de 70°
Frutas y Verduras	-	Hipoclorito 25 ppm
Equipos	Detergente	Hipoclorito 50 ppm
Utensilios de cocina	Detergente	Hipoclorito 50 ppm
Tablas de picar	Detergente	Hipoclorito 100 ppm
coches transportadores del área de producción	Detergente	Hipoclorito 50 ppm
coches transportadores en hospitalización	Detergente	Hipoclorito 150 ppm
Pisos	Detergente	Hipoclorito 150 ppm
Paredes/ventanas	Detergente	Hipoclorito 150 ppm
SS.HH	Detergente	Hipoclorito 200 ppm
Utensilios de limpieza	Detergente	Hipoclorito 200 ppm

### 9.3 CONTROL DE AGUA POTABLE

#### 9.3.1 OBJETIVO:

Establecer las actividades de control de agua potable para mantener la calidad y seguridad del agua que utiliza el departamento de Nutrición y Dietética.

#### 9.3.2 ALCANCE

Se aplica a todas las fuentes de abastecimiento de agua potable con que cuenta el departamento de Nutrición y dietética utilizadas en el procesamiento de dietas, la higiene del personal, la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

#### 9.3.2 RESPONSABILIDAD:

Jefatura de epidemiología

Responsable de Salud Ambiental

Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.

#### 9.3.3 FRECUENCIA:

Diario: control organoléptico.

Semanal o a requerimiento del usuario: control de cloro residual.

Trimestral: higiene de los reservorios de agua, realizado con amonio cuaternario al 0.4%

Semestral: análisis físico químico, microbiológico y parasitológico.

#### 9.3.4 PROCEDIMIENTO:

- Vigilar la calidad del agua en forma diaria mediante el control sensorial, tomando muestra de agua en un vaso transparente, limpio y desinfectado y observa color, presencia de partículas u otras anomalías, también se tiene en cuenta el olor y sabor.
- Sólo se autoriza el uso de agua que cumple con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por el Ministerio de Salud para el consumo humano (cloro residual debe encontrarse en un rango de 0.5 – 1.5 ppm de cloro libre residual)
- El sistema de abastecimiento de agua debe ser de la red pública, el almacenamiento debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua.
- La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales.
- El responsable de la oficina de epidemiología tomará la muestra de agua según la medida indicada en el envase del kit de medición de cloro.
- Se registrará los datos emitidos por la oficina de epidemiología.
- En caso de los niveles de cloro estén fuera de los valores permitidos, se procede a la coordinación con el área de epidemiología y el área de servicios generales

- El control microbiológico es solicitado en coordinación con la oficina de epidemiología de acuerdo a cronograma establecido y es realizado por un laboratorio acreditado por INACAL.

## X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.

### 10.1 CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

#### OBJETIVO.

Establecer y garantizar que el personal que labora en el departamento de Nutrición y Dietética desarrolle sus actividades en buen estado de salud con los adecuados hábitos de higiene y vestimenta para evitar la contaminación cruzada y la producción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

#### ALCANCE.

Este procedimiento se aplica a todo el personal que labora directa o indirectamente en los procesos del Departamento de Nutrición y Dietética.

#### SECTORES AFECTADOS.

Almacenes, área de producción, comedores, hospitalización, unidad de fórmulas lácteas y fórmulas enterales.

#### RESPONSABILIDAD.

Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.

Área de Salud Ocupacional.

Jefes de servicios del Departamento de Nutrición y Dietética.

Supervisor responsable de cada área.

Técnicos y Auxiliares.

#### FRECUENCIA.

##### 1. Control de enfermedades.

- Diario: chequeo visual (a través de síntomas y malestar físico)
- Semestral, certificado de salud del manipulador directo.
- Cada vez que ingresa un personal nuevo.

##### 2. Higiene personal.

- Diario y cada vez que sea necesario.

#### DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

##### 1. Control de enfermedades.

- Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a iniciar un trabajo.

- El jefe del departamento tramitará y programará el respectivo chequeo integral de salud dos veces al año, incluyendo análisis clínicos de sangre, heces y esputo.
- En caso de presentar síntomas de alguna enfermedad, infección, herida abierta, etc, el personal manipulador NO debe laborar y se debe comunicar a la jefatura inmediata, la cual deriva a un reconocimiento médico quien determina su aptitud para la manipulación de alimentos.
- En caso de suceder quemaduras, corte sangrante, etc., debe ser comunicada inmediatamente al jefe superior, el cuál deriva hacia el área de emergencia para ser atendido, siendo esta área quien dará la atención o derivará a su centro de salud y/o descanso, de no ser así y en caso necesario se verá la posibilidad de un cambio de actividad.
- La jefatura inmediata registra el formato de accidente laboral del personal: Las siguientes pruebas serán las indicadas a realizarse en forma semestral y/o anual, según amerite.

METODOLOGÍA	DESCARTE DE LA ENFERMEDAD	RESULTADO
Aglutinaciones en sangre	Tifoidea Salmonelosis	NEGATIVO
Prueba de dosaje para Hepatitis "A"	Hepatitis "A"	NO REACTIVO
Placas de Rayos X / esputo BK	TBC	NEGATIVO a toda patología pulmonar
Prueba de heces	Parasitosis	NEGATIVO Presencia de parásitos intestinales.

**2. Higiene personal.**

Toda persona que manipula alimentos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- Bañarse y cambiarse diariamente antes de ingresar a sus labores.
- Personal femenino debe llevar el cabello recogido, protegido por un gorro elasticado que cubra todo el cabello.
- Personal masculino debe mantener el rostro rasurado, cabello corto y cubierto por un gorro elasticado que cubra todo el cabello.
- Mantener las uñas limpias y cortas (no se permite el uso de uñas postizas ni pintadas con esmalte).
- Usar el uniforme establecido por la institución, gorros o malla para el cabello, zapatos con suela antideslizante y/o botas adecuadas y limpias.
- La ropa de trabajo y la ropa de calle se mantiene embolsada y se almacenan en el vestuario destinado para los técnicos. De igual manera los zapatos y botas.
- No se permite dejar prendas, utilizadas durante la producción en el interior de las áreas de la cocina.

- Está prohibido el uso de joyas, aretes, pulseras y reloj.
- No se rasque o toque partes del cuerpo mientras se encuentran sirviendo alimentos.

No está permitido que el personal de limpieza apoye al personal de producción por ninguna razón, ni en el traslado, ni en la manipulación de materias primas o producto procesado.

Por falta de higiene, si algún trabajador incumple con lo anteriormente dicho debe llamarse la atención y corregir la falta inmediatamente.

No se permitirá al personal laborar si el personal se encuentra bajo los efectos de alcohol, drogas u otro estimulante.

El supervisor es el encargado de verificar y registrar que la indumentaria del técnico y/o auxiliar se encuentre limpia desde el momento del ingreso al área de trabajo. Coordinar y reforzar la capacitación en aspectos de higiene.

También supervisa que los visitantes ingresen con la indumentaria adecuada.

#### 2.1 Guantes descartables.

- Se recomienda el uso de guantes cuándo sea un peligro potencial la manipulación directa de alimentos.
- Utilizar guantes descartables de vinilo (son de uso alimentario) en ambas manos siempre que manipulen alimentos listos para consumir (panes, ensaladas, frutas, huevos cocidos, papas cocidas, etc.).
- Cambiar de guantes cuando se procede a realizar otra actividad como: manipular alimento crudo a cocido y/o limpiar un área sucia, retirar basura, los guantes deben ser descartados antes de llevar a cabo cualquier manipulación de alimentos. Las manos deben ser lavadas y deben utilizar guantes nuevos.
- Cambiar de guantes después de 4 horas de uso continuo.
- El uso de guantes no es sustituto de un buen lavado de manos.

#### 2.2 Frecuencia de lavado de manos.

- Antes de iniciar el trabajo y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes de ponerse los guantes.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Después de utilizar el SS.HH.
- Después de comer, fumar o tocarse la boca o cualquier cosa que haya estado en la boca.
- Después de tocarse el cabello, nariz, orejas, etc.
- Después de trabajar con desperdicios, basura, utensilios sucios.
- Después de manipular la perilla de la puerta.
- Después de manipular el dinero.

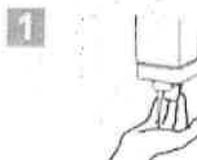
### 2.3 Procedimiento de lavado de manos.

Deberán lavarse las manos con abundante agua y jabón (preferentemente líquido) y secar con toalla de un solo uso, siguiendo los siguientes pasos:

**0** Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



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



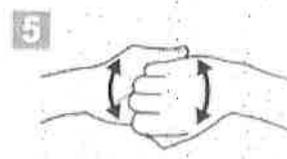
Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

### 2.4 Medidas de emergencia

- Dos extintores ubicados en la zona de producción, para efectos de producirse alguna emergencia de fuego.

### 3. Registro

- F-PHS-02: Control Higiene del personal
- F-PHS-03: Control de salud del personal.
- F-PHS-04: Formato de accidentes e incidentes laborales

## 10.2 CONTROL DE HIGIENE DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE LOS PROVEEDORES.

### OBJETIVO:

Asegurar la inocuidad de los alimentos que ingresan al departamento de Nutrición y Dietética, estableciendo actividades de control sanitario de los vehículos de transporte de alimentos.

### ALCANCE:

Involucra a todos los vehículos de transporte de alimentos e insumos de los proveedores que ingresan al departamento de Nutrición y Dietética de la institución.

### RESPONSABILIDAD:

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética  
Jefe de la oficina de logística.  
Jefatura servicio de Alimentación.

### FRECUENCIA:

Se realiza antes de iniciar la recepción de los alimentos en los diferentes proveedores según cronograma de ingreso.

### PROCEDIMIENTO:

Se verifica mediante fichas de registro:

- La higiene interna y externa del vehículo.
- Debe encontrarse libre de plagas: insectos (cucarachas, hormigas, arañas, roedores)
- La estiba adecuada y organizada de alimentos.
- Asimismo, se realiza la evaluación uniforme e higiene del proveedor y chofer, como manipuladores de alimentos.

### REGISTRO:

- F-PHS-05: Control de vehículo de transporte de alimentos.

## 10.3 CONTROL HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS (frutas, verduras).

### OBJETIVO:

Eliminar y remover cualquier residuo al iniciar y tras la finalización de cada proceso, por medio de un lavado y desinfección adecuada.

### RESPONSABILIDAD:

Personal técnico y auxiliar, encargados de realizar el lavado y desinfección.

Profesional nutricionista del área, responsable de la verificación y/ o corrección de la limpieza y desinfección realizada.

**PROCEDIMIENTO:**

**LAVADO:**

- Colocar la materia prima dentro de un depósito suficientemente grande y agregar agua.
- Los tomates, limones, zanahorias, cebollas, papas y similares se deben lavar por unidad.
- La materia prima como perejil, culantro y similares deben ser lavadas por manojos pequeños.
- La lechuga debe ser lavada hoja por hoja.
- Retirar la suciedad y lavar bien la materia prima de ser necesario utilizar esponja o cepillos, enjuagar con abundante agua.
- Las carnes enteras deben lavarse bajo chorros de agua antes y después de proceder al eviscerado y fileteado.

**DESINFECCIÓN:**

- Se prepara la solución desinfectante 5 gotas de Hipoclorito de Sodio al 5.25 % por cada litro de agua.
- Sumergir la verdura en la solución y dejar reposar durante 5 a 10 min.
- Enjuagar las verduras con abundante agua y proteger las verduras de cualquier contaminación posterior.

**REGISTRO:**

- F- PHS-06: Control de concentración de cloro en frutas y verduras.

**10.4 CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

**OBJETIVO:**

Eliminar y remover cualquier residuo al iniciar y tras la finalización de cada proceso, por medio de un prelavado, limpieza y desinfección eficiente.

**ALCANCE:**

Mesas, equipos y utensilios que intervienen en el proceso de producción y distribución de las dietas. Los cuáles son de material acero inoxidable, no corrosivo u otro material que no transmite sustancias tóxicas ni olores extraños a los alimentos. Los equipos son desarmables y/o desarmables lo cual permite su fácil y eficiente higienización.

**RESPONSABILIDAD:**

Personal técnico y auxiliar, encargados de realizar la limpieza y desinfección.

Profesional nutricionista, responsable de la verificación y/o corrección de la limpieza y desinfección realizada.

Jefatura de servicios, supervisan los registros del procedimiento realizado.

**MATERIALES:**

- Carteles de procedimientos.
- Esponja abrasiva verde.
- Paños amarillos.
- Guantes de nitrilo.
- Solución de detergente
- Solución desinfectante.
- Antisarro

**FRECUENCIA:**

Limpieza diaria

Desinfección diaria.

**PROCEDIMIENTO N° 1: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADEROS DE PRODUCCIÓN (POZAS), MESAS DE TRABAJO Y ANAQUELES"**

Se realiza en la zona de producción, reposteros, almacén, comedores; después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

**Limpieza de mesas y anaqueles:**

- Descartar todo residuo de los productos utilizados como: cascaras, envolturas y otros residuos.
- Limpiar la suciedad visible de la superficie como polvo u otra suciedad adherida.
- Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- Frotar la superficie con una esponja con detergente de dos a cinco minutos, revisando si es necesario repetir, limpiar también las patas de las mesas y equipos.
- Retirar el detergente con agua limpia utilizando una manguera o un balde.
- Verificar que las superficies queden limpias.

**Limpieza de lavaderos en zona de producción:**

- Descartar todo residuo sólido de alimentos y mantener el grifo de agua cerrado.
- Frotar la superficie interior y exterior con una esponja con detergente, incluyendo el grifo y los soportes.
- Retirar el detergente con abundante agua, en caso de ser necesario utilizar quitasarro, dejar actuar por 10 min.
- Verificar que las superficies queden limpias y volver a enjuagar.

**Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Rocíar con un aspersor, cubriendo todas las superficies del equipo y mesas de trabajo antes de iniciar las labores y al finalizar el lavado.
- Dejar la solución sobre la superficie mínimo 10 minutos, máximo 30 minutos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Realizar el sacado con paños limpios.

**Frecuencia:**

Diaria, después de cada turno.

**REGISTRO:**

**F-PHS-07:** Cronograma limpieza, desinfección de equipos y utensilios en áreas de comedores.

**F-PHS-08:** Cronograma limpieza, desinfección de equipos y utensilios en producción.

**PROCEDIMIENTO N° 2: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS DE COCINA: PINZAS, CUCHARONES, TRINCHES Y SIMILARES"**

Se realiza en la zona de producción, reposteros, almacén, comedores; después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

**Limpieza:**

- Remover los restos de comida y suciedad.
- Humedecer la superficie a limpiar con agua limpia.
- Lavar la vajilla y utensilios con detergente y frotar.
- Retirar el detergente mediante enjuague con agua limpia.
- Verificar que las superficies queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

**Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Introducir la vajilla en una poza debidamente desinfectada con una solución previamente preparada.
- Sumergir durante 10 minutos.
- Dejar secar la vajilla y utensilios al aire.

**Frecuencia:**

Diaria, después de cada turno.

- ❖ Si durante el servido de alimentos, algún utensilio cae al suelo, este debe ser sustituido inmediatamente por otro y no ser utilizado hasta que sea limpiado y desinfectado.

**PROCEDIMIENTO N° 3: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BANDEJAS, OLLAS, SARTENES Y RECIPIENTES DE COMIDA.**

Se realiza en la zona de producción, reposteros, almacén, comedores; después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

**Limpieza:**

- Descartar los restos de comida de las bandejas, ollas y recipientes que hayan contenido alimentos preparados.
- Apilar las bandejas, ollas y recipientes sin residuos en el lugar destinado para este fin.
- Preparar la solución con detergente y frotar con ayuda de una esponja.
- Para el lavado de sartenes, estas deben estar ligeramente calientes.
- Retirar el detergente con abundante agua limpia y utilizando la misma esponja.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

**Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Sumergir los recipientes en la poza del lavadero debidamente desinfectada y con una solución previamente preparada.
- Sumergir durante 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Dejar escurrir en forma invertida y secar al aire.

**Frecuencia:**

Semanal y según programación.

#### PROCEDIMIENTO N° 4: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TABLAS DE PICAR"

Se realiza en la zona de producción después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

##### Limpieza:

- Remover y eliminar los restos de comida y suciedad.
- Frotar con esponja abrasiva o escobilla usando detergente.
- Retirar el detergente mediante enjuague con agua limpia.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

##### Desinfección:

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 100 ppm.
- Introducir las tablas en un recipiente de capacidad adecuada y sumergir por 10 min.
- Luego enjuagar y utilizar.

##### Frecuencia:

Diaria, después de cada turno.

#### PROCEDIMIENTO N° 5: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORAS"

Se realiza en la zona de producción después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

##### Limpieza:

- Apagar y desconectar el equipo.
- Descartar los restos de comida.
- Desmontar las piezas, se retira la tapa, cuchilla y vaso.
- Preparar la solución con detergente y rociar en cada pieza, interna o externa con ayuda de una esponja abrasiva.
- Las partes de los equipos que no puedan lavarse se procede a limpiar con esponja suave humedecida con solución detergente sin introducir agua, repetir y enjuagar la esponja según sea necesario
- frotar con ayuda de una esponja y en caso quede suciedad en espacios muy pequeños, la operación debe realizarse con escobillas.
- Retirar el detergente con abundante agua limpia y utilizando la misma esponja.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

- Al utilizar la licuadora con alimentos crudos y posteriormente se utilizará con alimento cocido, es preciso limpiar e incluso desmontar

el equipo después de cada interrupción. Al por igual el desmontaje se realiza en forma diaria y al finalizar cada día de trabajo con el fin de impedir la acumulación de una microflora posiblemente patógena.

- Al lavar una licuadora industrial, agregue medio balde de agua tibia con detergente según dosificación al vaso de licuadora, tapar encender por unos segundos, dejar asentar y desenchufar, proceder a eliminar dicho residuo y enjuagar con abundante agua para eliminar alimentos adheridos a las cuchillas, continuar lavado con esponja y solución de detergente para la parte externa, teniendo mucho cuidado con la parte eléctrica.
- Dejar secar y desinfectar.
- Guardar la licuadora en una zona higienizada y con la tapa entreabierta.

#### **Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Con una solución previamente preparada, se agrega al equipo con ayuda de un aspersor o paño limpio embebido en solución desinfectante.
- Dejar actuar durante 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Dejar secar al aire.
- Colocar los accesorios y piezas en los equipos utilizados y dejarlos listos para poder ser usados nuevamente.

#### **Frecuencia:**

- Diaria al término de su utilización.

### **PROCEDIMIENTO N° 6: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BALANZAS"**

Se realiza en la zona de producción y almacén; después de la distribución del desayuno, almuerzo.

#### **Limpieza:**

- En el servicio de alimentación hay dos tipos de balanzas, la balanza digital de mesa la cual se procede a apagar y desconectar al iniciar la limpieza y la balanza de plataforma manual.
- Se descartan los restos de comida que se encuentren en la plataforma o platillo con ayuda de un paño húmedo sumergido en solución de detergente, se frota muy suavemente.
- En cuanto a la balanza digital tener sumo cuidado en la pantalla y botones.
- Se enjuaga con paño sumergido en agua limpia hasta eliminar el detergente.

#### **Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.

- Con una solución previamente preparada, se agrega al equipo con ayuda de paño limpio embebido en solución desinfectante.
- Dejar actuar durante 10 minutos.
- Enjuagar con paños limpios embebidos en agua limpia.
- Secar al aire y con ayuda de paño limpio y seco en caso de la balanza digital.

**Frecuencia:**

- Diaria al término de su utilización.

**PROCEDIMIENTO N° 7: "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MARMITAS, COCINAS.**

Se realiza en la zona de producción después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

**Limpieza:**

- Remover y eliminar los restos de comida y suciedad.
- Retirar las piezas que cubren las hornillas, las rejillas remojarlas en solución de detergente y sobar con esponja abrasiva.
- Emplear una jarra para aplicar solución detergente a la cocina.
- Retirar el detergente mediante enjuague con agua limpia.
- Para el caso de marmitas, realizar un pre enjuague con agua fría mediante el uso del grifo de la marmita tan pronto se desocupe eliminando los restos de la preparación, luego frotar con esponja abrasiva embebida de solución de detergente la superficie externa y tapa y enjuagar internamente utilizando el grifo del equipo y con ayuda de una jarra.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

**Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Con ayuda de un paño aplicar solución desinfectante en toda la superficie interna y externa.
- Dejar reposar por 10 min.

**Frecuencia:**

Diaria, después de cada turno.

En coordinación con la oficina de servicios generales se genera cronograma mensual de mantenimiento preventivo de equipos: cámaras de frío, licuadoras, cocinas, horno, marmitas.

**REGISTRO:**

**F-PHS-09:** Control limpieza, desinfección de equipos y utensilios en comedores y zona de producción.

**PROCEDIMIENTO N° 8: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCHES TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS.**

Se realiza en la zona de producción, reposteros, almacén, comedores; después de la distribución del desayuno, almuerzo, comida y cena.

**LIMPIEZA:**

- Descartar los restos de comida.
- Colocar los coches en un ambiente destinado para su limpieza.
- Preparar la solución con detergente y frotar con ayuda de una esponja.
- Volcar de costado para higienizar la parte exterior y las ruedas.
- Retirar el detergente con abundante agua limpia.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.

**Frecuencia**

- Después de cada servicio en todas las áreas de hospitalización, comedor y zona de producción.

**DESINFECCIÓN:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm para los de área de producción y al 100 ppm en coches que provengan del área de hospitalización.
- Con una solución previamente preparada con ayuda de un aspersor o paño limpio embebido en la solución desinfectante agregar a los coches.
- Dejar actuar durante 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Dejar secar al aire.

**Frecuencia:**

- Diaria, antes y después de su uso.
- Semanal en operativo de limpieza profunda, según programación.

**REGISTRO:**

- **F-PHS-10:** Control de higiene en coches transportadores de alimentos.

**PROCEDIMIENTO N° 9: "LIMPIEZA DE CÁMARAS DE FRÍO"**

Se realiza en la zona de producción y almacén; después de la distribución del desayuno, almuerzo.

## **TECHO, PARED, PUERTA, ANAQUELES.**

### **Limpieza:**

- Apagar el suministro de energía correspondiente a las cámaras de frío.
- Mover los anaqueles y las jabas con alimentos.
- Remover y eliminar los restos de comida y suciedad.
- Retirar el detergente mediante enjuague con agua limpia.
- Verificar que queden limpias.
- Repetir si fuese necesario.
- Dejar secar.

### **PISOS:**

- Barrer todo residuo sólido visible.
- Eliminar líquidos con un jalador.
- Aplicar solución detergente con ayuda de un trapeador.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secar con un jalador limpio.

### **Desinfección:**

- Utilizar desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25 %
- Preparar la solución al 50 ppm.
- Con ayuda de un paño o aspersor aplicar solución desinfectante en toda la superficie interna y externa.
- Para los pisos secar con trapeador limpio y desinfectado.

### **Frecuencia:**

- **Diaria:** limpieza de pisos, al culminar el almuerzo y toda vez que sea necesario.
- **Mensual:** paredes y techos.

### **Registro:**

- **F-PHS-11:** Control de higiene de cámaras frigoríficas.

## **10.5 CONTROL DE "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS ELEVADOS COMO LA CAMPANA EXTRACTORA, VENTILADOR INDUSTRIAL, LUMINARIAS, VENTANAS Y TECHOS"**

### **OBJETIVO:**

Mantener las óptimas condiciones higiénicas de equipos elevados y techos, con la finalidad de evitar contaminación en el área utilizada por el departamento de Nutrición y Dietética.

**ALCANCE:**

El presente procedimiento se aplica a todas las instalaciones que se relacionan con la manipulación de alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética de la institución.

**RESPONSABILIDAD:**

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética  
Unidad de servicios generales  
Empresa tercerizada (encargado de la ejecución)

**FRECUENCIA:**

**Mensual:** Se realiza según cronograma previa coordinación con el área de servicios generales.

**PROCEDIMIENTO:**

Se verifica mediante fichas de registro:

- F-PHS-12: Cronograma de limpieza en campanas, equipos elevados, techos.

**10.6 CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA, PISOS, PAREDES, SUMIDEROS Y REJILLAS.**

**OBJETIVO:**

Destruir los microorganismos patógenos y no patógenos con el fin de mantener las óptimas condiciones higiénicas de las áreas y superficies de manipulación de alimentos, a fin de evitar la contaminación cruzada y asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en el departamento de Nutrición y Dietética.

**ALCANCE:**

El presente procedimiento se aplica en todas las instalaciones que se relacionan con la manipulación de alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética.

**RESPONSABILIDAD:**

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética.  
Unidad de servicios generales.  
Empresa tercerizada (encargado de la ejecución).

**FRECUENCIA:**

**Diaria:** Se realiza en todas las áreas de trabajo: zona de producción, comedores, oficinas, reposterías en zona de hospitalización.

**PROCEDIMIENTO:**

Se verifica mediante fichas de registro:

- F-PHS-13: Horario a seguir en limpieza diaria.

## 10.7 CONTROL DE PREVENCIÓN DE VECTORES.

### OBJETIVO:

Establecer medidas de prevención y controlar la aparición de cualquier tipo de plagas en el establecimiento, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en el departamento de Nutrición y dietética.

### ALCANCE:

El presente procedimiento se aplica en todas las instalaciones que se relacionan con la manipulación de alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética.

### RESPONSABILIDAD:

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética.

Unidad de servicios generales.

Jefatura de epidemiología y Salud Ambiental.

Empresa tercerizada (encargado de la ejecución).

### PROCEDIMIENTO:

- Supervisar periódicamente las áreas circundantes y alrededores y si existiese infestación comunicar inmediatamente al área responsable.
- Limpieza exhaustiva del ambiente de producción, se retiran diariamente cajones, cajas y cualquier tipo de material que sirva de refugio a los vectores.
- El almacenamiento de los alimentos debe encontrarse completamente cerrados para que los roedores no tengan acceso a estos.
- Debe existir mallas en las ventanas y mantener las puertas cerradas.
- Utilizar tachos para la basura con tapa.
- Evitar la presencia de animales domésticos.
- Verificar que las paredes o pisos no se encuentren con fisuras o grietas.
- El departamento de Nutrición y Dietética tiene la obligación de informar sobre los posibles causales de contaminación y proliferación de insectos y vectores al área correspondiente.

### PROCEDIMIENTO EN FUMIGACIÓN:

#### Antes de la fumigación:

- Llegado el día para la fumigación, al finalizar el turno el personal deberá habilitar su área de trabajo, cubriendo los objetos con bolsas negras.

#### Durante la fumigación:

- El personal que labora durante el turno, dispensará los alimentos previamente preparados en tapers cerrado sin acercarse, ni utilizar los ambientes que están siendo fumigados, los cuales quedaran en reposo.

#### Después de la fumigación:

- Al día siguiente de la fumigación, el área encargada entregará los ambientes limpios y desinfectados, el personal técnico y auxiliar de Nutrición limpiará y arreglará minuciosamente los objetos que quedaron cubiertos.
- Se verifica mediante fichas de registro:
- F-PHS-14: Cronograma de fumigación, certificado de fumigación.

**FRECUENCIA:**

**Diaria:** Inspección en todas las áreas de trabajo.

**Bimensual:** programación preventiva de fumigación coordinada con la Unidad de servicios generales, en todas las áreas del departamento de Nutrición y Dietética.

**10.8 CONTROL DE RESIDUOS.**

**OBJETIVO:**

Establecer medidas de prevención de exposición de residuos sólidos y alimentarios para evitar la proliferación de plagas (moscas, cucarachas, mosquitos, palomas, pájaros, etc.) o roedores que pueden afectar la salubridad de los alimentos elaborados en el departamento de Nutrición y dietética.

**ALCANCE:**

El presente procedimiento se aplica en todas las instalaciones que se relacionan con la manipulación de alimentos en el departamento de Nutrición y Dietética.

**RESPONSABILIDAD:**

Jefatura del departamento de Nutrición y Dietética.

Unidad de servicios generales.

Jefatura de epidemiología y Salud Ambiental.

Empresa tercerizada (encargado de la ejecución).

**TIPOS DE RESIDUOS:**

El departamento de Nutrición y dietética genera dos tipos de residuos:

- Los residuos generados de la preparación de alimentos y de la atención a personal de salud, son generalmente **residuos comunes y biodegradables**, constituidos por desperdicios de alimentos los que serán almacenados en bolsas de color negra.
- Los residuos provenientes de sala de hospitalización de pacientes, se consideran **residuos biocontaminados** y serán dispuestos para su manejo posterior en recipientes con bolsas rojas y serán llevados al relleno sanitario.

**PROCEDIMIENTO:**

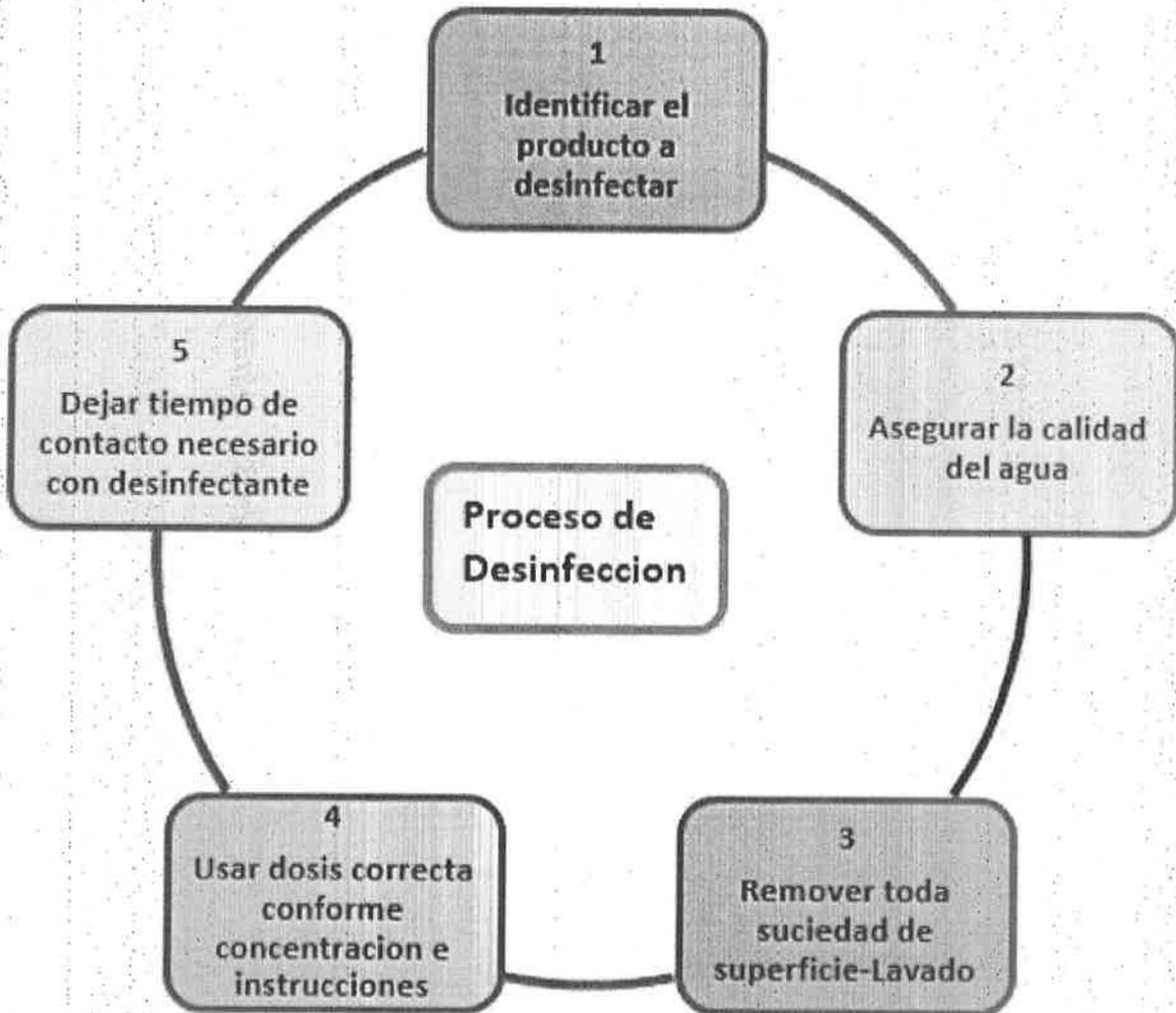
- Los residuos de alimentos se trasladarán directamente al área de almacenamiento final según rutas y horarios establecidos.
- La evacuación o recolección de los residuos se realizará diariamente, estos no deberán permanecer por un periodo mayor a 12 horas y los recipientes deberán permanecer correctamente cerrados.
- Los recipientes para el almacenamiento de los residuos alimentarios deberán ser lavados y desinfectados diariamente.

**FRECUENCIA:**

**Diaria:** En todas las áreas del departamento de Nutrición y Dietética.

# XI. ANEXOS

# ETAPAS DE DESINFECCIÓN EN FRUTAS Y VERDURAS



F-PHS-01-CARTILLA DE USO DE CLORO

Lts. de agua	25 ppm		50 ppm		100 ppm		200 ppm	
	Cantd. de Cloro ml.	N° de Cucharaditas	Cantd. de Cloro ml.	N° de Cucharaditas	Cantd. de Cloro ml.	N° de Cucharaditas	Cantd. de Cloro ml.	N° de Cucharaditas
1	0.5	10 gotas	1	20 gotas	2	40 gotas	4	80 gotas
5	2.4	1/2	5	1	10	2	20	4
10	5	1	10	2	20	4	40	8
20	10	2	20	4	40	8	80	16
30	15	3	30	6	60	12	120	24
40	20	4	40	8	80	16	160	32
50	25	5	50	10	100	20	200	40
60	30	6	60	12	120	24	240	48
70	35	7	70	14	140	28	280	56
90	45	9	90	18	180	36	360	72
100	50	10	100	20	200	40	400	

25 ppm

50 ppm

100 ppm

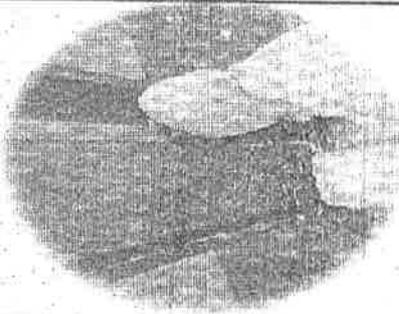
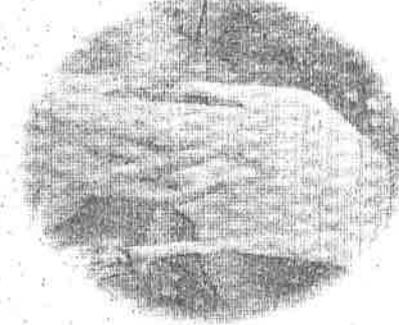
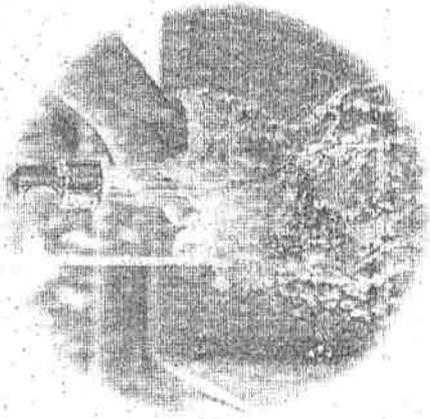
200 ppm

Desinfección de frutas  
Desinfección de Verduras  
Desinfección Embutidos

Desinfección de cubiertos  
Desinfección de vajilla  
Limpieza de equipos

Desinfección de Tablas  
Ballerinas  
Superficie de Mayólicas

Coches



**F-PHS-02-CONTROL HIGIENE DEL PERSONAL**

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Formulario de control de higiene del personal



TURNO: \_\_\_\_\_ HORAS: \_\_\_\_\_

FECHA: / / 20\_\_

NOMBRES Y APELLIDOS	UNEDERRAE				MANOS		OÍDIOS		ROSTRO		ALABIAS	
	Cuadrera	Parafán	Gorro	Botas	Mascarillas	Limpia	Sin heridas	Cortas	Limpias	Sin heridas		Sin barba

Observaciones: \_\_\_\_\_ INSPECTOR: \_\_\_\_\_ FEFATURA: \_\_\_\_\_

Nota: en observaciones se debe anotar si el personal presenta signos de enfermedad zoonotológica y otras enfermedades.

**F-PHS-03-CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL**

Nombre y apellidos	Enfermedad	Centro de salud donde se atendió	Fecha que se enfermó	Días de descanso	Certificado de salud

.....  
**JEFATURA SERV. ALIMENTACIÓN**

**Hospital María Auxiliadora**  
.....  
Gricel Lazo Malao  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-04-FORMATO ACCIDENTES LABORALES.**

	<b>FORMATO</b>	Código: SG-FO-014
		Versión: 00
	<b>DECLARACIÓN DEL INVOLUCRADO Y/O TESTIGO</b>	Emisión: 01/02/2019
		Página: 1 de 1

Declaración N°: \_\_\_\_\_ Registro N°: \_\_\_\_\_ Fecha Declaración: \_\_\_\_\_

Tipo:            Involucrado             Testigo             Fecha del Suceso: \_\_\_\_\_

Apellidos y Nombres: \_\_\_\_\_ Hora del Suceso: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_ Condición Laboral: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_ Área: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_ Antigüedad: \_\_\_\_\_ Horario Laboral: \_\_\_\_\_

**SOLO PARA EL CASO DE SER INVOLUCRADO**

	SI	NO	NA
¿Recibió usted alguna inducción específica sobre el riesgo y eventos similares ocurridos anteriormente en su área de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Conoces el procedimiento seguro de Trabajo o Controles Operacionales establecidos para la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se realizó el análisis de riesgo y/o Permiso de Trabajo antes de realizar la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Informó de la actividad que iba a realizar a su Jefe Inmediato?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Existía algún apuro o presión por parte de su Jefe Inmediato para realizar la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Tenía usted algún conflicto o preocupación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**PARA AMBOS CASOS**

¿Cómo ocurrió el accidente?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

¿Por qué crees que ocurrió el accidente?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

¿Cómo crees que se hubiera evitado el accidente?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

¿Desea agregar algo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Persona que realizo preguntas**  
 Nombres:  
 Cargo:  
 DNI:

\_\_\_\_\_  
**involucrado en el Suceso**  
 Nombres:  
 Cargo:  
 DNI:

\* Para el Caso de que la Declaración sea de un Testigo y en el suceso existan más de 1 Involucrado, se coloca cualquier de los N° de Registros de cualquiera de los Involucrados; y si la Declaración es de un Involucrado, se

**Hospital María Auxiliadora**  
  
 Grisel Lazo Palau  
 Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-05-FORMATO CONTROL DE VEHÍCULO DE PROVEEDOR DE ALIMENTOS.**

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA  
 DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

MES.....	DÍA DE INGRESO	PRODUCTO	PROVEEDOR	GUIA DE REMISION	N° DE PLACA	HIGIENE			UNIFORME TRANSPORTISTA		AGENTES CONTAMINAN		SISTEMA DE FRIO T
						BUENO	REGULAR	MALA	CORRECTO	INCORRECTO	AUSENTE	PRESENTE	

**F-PHS-06-CONTROL DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS**

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA  
 DPTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

**CONTROL DE DESINFECCIÓN DE VERDURAS PARA CONSUMO EN ENSALADAS**

MES:	LAVADO		DESINFECCIÓN				SEMANA:			TURNO:	RESPONSABLE DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIC. PRODUCCIÓN
	Producto	CONFORME: SI (✓) NO (X)	Volumen de solución de lejía	Hora de desinfección		OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	ACCIONES CORRECTIVAS				
				Inicio	Final							
			Litros de agua/ml de lejía	(✓)	(X)							
LUNES												
MARTES												
MIERCOLES												
JUEVES												
VIERNES												
SABADO												
DOMINGO												

Monitorizar el procedimiento de lavado y desinfección de vegetales, solución de lejía: 25 ppm (5 gotas en 1 litro), tiempo de desinfección 5 a 10 minutos.

JEFATURA DE PRODUCCIÓN

Hospital María Auxiliadora  
 Grisel Lazo Patao  
 Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-07-CRONOGRAMA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN COMEDORES.**

Hospital María Auxiliadora  
Departamento de nutrición y dietética  
Servicio de alimentación

**LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PERSONAL DE NUTRICIÓN**

ÁREA	DÍAS EN LA SEMANA				
	TODOS LOS LUNES	TODOS LOS MARTES	TODOS LOS MIÉRCOLES	TODOS LOS JUEVES	TODOS LOS VIERNES
COMEDOR CENTRAL		EQUIPOS Y UTENSILIOS	COCHES		EQUIPOS Y UTENSILIOS
COMEDOR MEDICO		EQUIPOS Y UTENSILIOS	COCHES		EQUIPOS Y UTENSILIOS
COMEDOR DE ENFERMERAS		EQUIPOS Y UTENSILIOS	COCHES		EQUIPOS Y UTENSILIOS
FÓRMULAS LÁCTEAS Y ENTERALES	UTENSILIOS Y EQUIPOS				
ALMACÉN	CÁMARA 1, 2, 3 Y 4	TARIMAS/COCHES	CÁMARA 4 DE CÁRNICOS	BALANZAS	CÁMARA 4 DE CÁRNICOS

Hospital María Auxiliadora

Gricel Lazo Palao  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-08- CRONOGRAMA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN.**

Hospital María Auxiliadora  
Departamento de nutrición y dietética  
Servicio de alimentación

**LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PERSONAL DE NUTRICIÓN**

ÁREA	DIAS EN LA SEMANA				
	TODOS LOS LUNES	TODOS LOS MARTES	TODOS LOS MIÉRCOLES	TODOS LOS JUEVES	TODOS LOS VIERNES
COCINA CENTRAL TURNO MAÑANA		UTENSILIOS	COCINA A GAS	MARMA DE GUIISO (RECTANGULAR)	
		TABLAS	SARTENES	MARMA 2 DE REFRESCO (REDONDA)	
		LAVADEROS	LICUADORA	MARMA DE ARROZ (RECTANGULAR)	
		MESAS		MARMA 1 (CUADRADA)	
	COCHE TRANSPORTADOR: DE LUNES A DOMINGO				
COCINA CENTRAL TURNO TARDE			LIMPIEZA DE ESTANTE LADO DE COCINA A GAS	MARMA 2 Y 3 (CUADRADA)	
		COCHE TRANSPORTADOR: DE LUNES A DOMINGO			
COCINA CENTRAL TURNO NOCHE				MARMA 4 (CUADRADA)	
		COCHE TRANSPORTADOR: DE LUNES A DOMINGO			
COCINA DIETAS		UTENSILIOS		MARMITAS	
		TABLAS		COCINA A GAS	
		MESAS			
		EQUIPOS			

Hospital María Auxiliadora  
Grisel Lazo Palao  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-09-CONTROL LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN ÁREA DE PRODUCCIÓN.**

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

TURNO:

FECHA:

AMBIENTE	CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDAD						OBSERVACIONES
	HIGIENE Y LIMPIEZA		DESINFECCIÓN SEGÚN		MATERIALES DE LIMPIEZA Y		
	C	NC	C	NC	A	EN USO	
COMPLETAS	MESAS DE TRABAJO						
	MARMITAS						
	COCINAS						
	MENAJE						
	PISOS Y CANALETAS						
	PAREDES						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
ESPECIFICAS	MESAS DE TRABAJO						
	MARMITAS						
	COCINAS						
	MENAJE						
	PISOS Y CANALETAS						
	PAREDES						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
COMEDORES	MESAS DE TRABAJO						COM. CENTRAL
	MENAJE						
	PISOS						COM. MÉDICO
	PAREDES Y PUERTAS						COM. ENFERMERAS
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
FONTEALES	MESAS DE TRABAJO						
	MARMITAS						
	COCINAS						
	MENAJE						
	PISOS Y CANALETAS						
	PAREDES						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						

Leyenda: C = Cumple de acuerdo a concentración de desinfectante  
 NC = No cumple  
 A = abastecido

RESPONSABLE DE LA INSPECCION: \_\_\_\_\_

Hospital María Auxiliadora  
 Gricel Lazo Palao  
 Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

## F-PHS-10-CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCHES.

## LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE COCHES TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

DÍAS	ÁREAS	HORARIO	
		COCHE TÉRMICO	COCHE TRANSPORTADOR
LUNES	3°	9:30 a. m.	3:00 p. m.
MARTES	4°	9:30 a. m.	3:00 p. m.
MIÉRCOLES	5°	9:30 a. m.	3:00 p. m.
JUEVES	6°	9:30 a. m.	3:00 p. m.
VIERNES	MODULOS Y EMERGENCIA	9:30 a. m.	3:00 p. m.

Hospital María Auxiliadora  
Departamento de nutrición y dietética

Hospital María Auxiliadora

Gricel Lazo Palao  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-11-CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALMACÉN Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS.**

HOSPITAL MARÍA AUXILIADORA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIET

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

TURNO:

FECHA:

AMBIENTE	CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDAD						OBSERVACIONES
	HIGIENE Y LIMPIEZA		DESINFECCIÓN SEGÚN		MATERIALES DE LIMPIEZA Y		
	C	NC	C	NC	A	EN USO	
ALMACÉN	MESA DE TRABAJO						
	ANAQUELES						
	PAREDES Y PUERTAS						
	PISOS						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
CÁMARA 1	ANAQUELES						
	PAREDES Y PUERTA						
	PISOS						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
CÁMARA 2	ANAQUELES						
	PAREDES Y PUERTA						
	PISOS						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
CÁMARA 3	ANAQUELES						
	PAREDES Y PUERTA						
	PISOS						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						
CÁMARA 4	ANAQUELES						
	PAREDES Y PUERTA						
	PISOS						
	INSUM. BIOSEGURIDAD						

Legenda:

C = Cumplido de acuerdo a concentración de desinfectante

NC = No cumple

A = abastecido

RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN: \_\_\_\_\_

Hospital María Auxiliadora  
 Grisel Lazo Parag  
 Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-12-CRONOGRAMA Y CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, CAMPANAS Y ÁREAS ELEVADAS.**

**OPERATIVO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

ÁREA	DÍA Y HORA DEL OPERATIVO					
	LUNES	MARTES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	
COMEDOR CENTRAL	9:00 a.m					
COMEDOR MEDICO	9:00 a.m					
COMEDOR DE ENFERMERAS	9:00 a.m					
ALMACEN DE VIVERES SECOS		2:00 p.m				
CAMPANAS EXTRACTORES			5:00 p.m			
PAREDES Y TECHOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN			5:00 p.m			
REPOSTERÍAS DE HOSPITALIZACIÓN				10:30 a.m		
FORMULAS LACTEAS Y ENTERALES				3:00 p.m		
OFICINA Y COMEDOR DE NUTRICIONISTAS						7:30 a.m

**F-PHS-13- HORARIO A SEGUIR EN LIMPIEZA DIARIA**

Hospital María Auxiliadora  
Departamento de nutrición y dietética  
Servicio de alimentación

**LIMPIEZA DIARIA**

ÁREA	DÍA Y HORA DEL OPERATIVO
	LUNES a DOMINGO
COMEDOR CENTRAL	9.00 a.m
COMEDOR MEDICO	9.00 a.m
COMEDOR DE ENFERMERAS	9.00 a.m
ZONA DE PRODUCCIÓN-RETIRO DE TACHOS DE BASURA	11.00 am y 4.00 pm
PISOS, PAREDES, REJILLAS Y RECOJO DE BASURA EN ZONA DE PRODUCCIÓN	6.00 am , 12.00 pm y 5.30 pm
JEFATURA DE NUTRICIÓN	7.00 am
OFICINA DE NUTRICIONISTAS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS	7.30 am
COMEDOR DE NUTRICIONISTAS	8.00 am
FORMULAS LACTEAS Y ENTERALES	9:00 am y 12.30 pm
ALMACEN DE VÍVERES SECOS	9: 00 am y 2.00 pm
SERVICIOS HIGIÉNICOS DE TÉCNICOS DE NUTRICIÓN	8:45 a. m.
PISOS, MAYOLICAS EN REPOSTERÍAS DE HOSPITALIZACIÓN	10.00 am , 2.00 pm y 6.00 pm

Hospital María Auxiliadora

Gricel Lazo Palau  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**F-PHS-14-CRONOGRAMA Y CONTROL DE FUMIGACIÓN.**

**CRONOGRAMA ANUAL DE SANEAMIENTO AMBIENTAL**

ACTIVIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
DESINSECTACIÓN	X		X		X		X		X		X	
DESINFECCIÓN	X		X		X		X		X		X	
REPLICA	EJECUTADO DESPUES DE 7 DIAS, EN CASO DE PERSISTIR ALGUNA PLAGA.											
DESRAIZACIÓN		X		X		X		X		X		X

Hospital Mama Auxiliadora

Gricel Lazo Palao  
Jefa del Dpto. de Nutrición y Dietética

**REGLAS DE USO DE PRODUCTOS DESINFECTANTES**

- **Regla N°1: Respetar la dosificación**
  - ❖ Utilizar más producto desinfectante que el necesario no aumentará el nivel de desinfección, sino provocará sin duda la corrosión de los materiales.
  - ❖ Es imperativo respetar la dosificación máxima a no superar.
  - ❖ Utilizar un dosificador y preparar el producto en un cubo.
  - ❖ Nunca derramar un producto de limpieza puro sobre alguna superficie. En caso de contacto accidental, aclarar inmediatamente con abundante agua.
  - ❖ Nunca se debe mezclar la lejía con otro producto de limpieza o con un ácido: vinagre, limón, producto desincrustante. Esto provoca la emisión de un gas que ataca el aparato respiratorio y las mucosas.
- **Regla N°2: Respetar las temperaturas**
  - ❖ Es indispensable respetar las temperaturas de utilización de los productos de desinfección preconizados por el fabricante del material y por defecto por el fabricante del producto de limpieza.
  - ❖ Un aumento de la temperatura del producto de desinfección aumenta de manera muy importante los riesgos de corrosión del material y muchos de ellos pierden sus propiedades desinfectantes.
  - ❖ No se debe calentar el producto y tampoco aplicarlo sobre una superficie todavía caliente.
  - ❖ De manera general, los desinfectantes no deben utilizarse a temperaturas superiores a 40°C y durante más de 30 minutos.
- **Regla N°3: Respetar el tiempo de contacto**
  - ❖ Es indispensable limitar el tiempo de contacto del producto con la superficie conforme a las especificaciones preconizadas por el fabricante del material, en su defecto, por el fabricante del producto de desinfección.
  - ❖ El tiempo de contacto mínimo es de 10 minutos y máximo 30 minutos.
- **Regla N°4: Prever un aclarado abundante**
  - ❖ Un buen aclarado es el mejor de los remedios contra la corrosión.
  - ❖ Elimina todos los cloruros o productos activos contenidos en los desinfectantes.
  - ❖ Favorece el desarrollo de la capa pasiva del acero inoxidable y entonces su resistencia a la corrosión.
  - ❖ Es particularmente necesario aclarar abundantemente las partes inferiores y las patas de los muebles, zonas de salpicaduras de productos de limpieza de los suelos.