



N°031-2024-DG-INCN

RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 31 de enero del 2024

VISTOS:

El Expediente N° 24-000406 -001, que contiene el INFORME N° 005-2024-IBGA-EPID-INCN, de fecha 05 de enero del 2024, de la Ingeniera Ambiental de la Oficina de Epidemiología, INFORME N° 008-2024-EPID-INCN, de fecha 08 de enero del 2024, del Jefe de la Oficina de Epidemiología, INFORME N° 010-2024-UO-OEPE/INCN, de fecha 16 de enero del 2024, del Jefe de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, PROVEIDO N° 011-2024-OEPE/INCN, de fecha 16 de enero del 2024, del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y el INFORME N° 51-2024-OAJ/INCN, de fecha 25 de enero de 2024, emitido por la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

CONSIDERANDO:

- Que, el numeral VI del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de la Salud, establece que es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población en términos socialmente aceptables de seguridad oportunidad y calidad;
- Que, de acuerdo a los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo y la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.
- Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", que tiene por 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 operando dentro de ellos. Es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros.



- Que, con Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, se aprobó la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01, " Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética", Establecer los criterios mínimos de organización y funcionamiento que estandaricen y den congruencia científica y técnica a las funciones desarrolladas por la UPSS de Nutrición y Dietética, en los establecimientos de salud públicos y privados del sector, según nivel de complejidad del establecimiento.
- Que, mediante el artículo 16° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 787- 2006/ MINSA, establece que la Oficina de Epidemiología, es la Unidad Orgánica encargada de proveer a la Dirección General y demás Unidades Orgánicas información estratégica y conducir la vigilancia Epidemiológica aplicada como parte de la prevención y control de riesgos y enfermedades, en especial de las enfermedades nosocomiales, y tiene como objetivos funcionales , entre otros, el de proponer a la Dirección General los lineamientos de Política Institucional en el ámbito de su competencia, en coordinación con la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, así como el de velar por el cumplimiento de las normas del Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Publica, analizando permanentemente los indicadores sanitarios hospitalarios y otros que compete según su especialización;



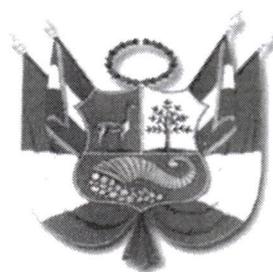
- Que, a través del INFORME N° 005-2024-IBGA-EPID-INCN, de fecha 05 de enero del 2024, de la Unidad Funcional de Salud Ambiental, remite al Jefe de la Oficina de Epidemiología, **el "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, para su revisión y trámite correspondiente a la Unidades Orgánicas pertinentes para las acciones de revisión, siendo trasladado por el Jefe de la Oficina de Epidemiología, con el INFORME N° 008-2024-EPID-INCN, de fecha 08 de enero del 2024;



- Que, con INFORME N° 010-2024-UO-OEPE/INCN, de fecha 16 de enero del 2024, el Jefe de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emite opinión técnica favorable acerca del Proyecto del **DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, elaborado por la Unidad Funcional de Salud Ambiental y presentado por la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, estando en cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud" y la Resolución Directoral N° 077-2023-DG-INCN, que aprueba la Directiva Administrativa "Lineamientos para la Formulación, Elaboración y aprobación de Documentos Normativos y Planes Específicos en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas refrendado con el PROVEIDO N° 011-2024-OEPE/INCN, de fecha 16 de enero del 2024, por el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, para la prosecución del trámite correspondiente y de acuerdo al numeral 6.5 Cronograma de Actividades del Documento Técnico, aprobar la Resolución Directoral con eficacia anticipada al 02 de enero del 2024;



- Que, de acuerdo al literal a) del numeral 6.1.4 de las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", aprobada con Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, define al Documento Técnico como denominación genérica de aquella publicación del Ministerio de Salud, que contiene información



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 31 de enero del 2024

sistematizada o contenidos sobre un determinado aspecto sanitario o administrativo, o que fija posición sobre él, y que la Autoridad Nacional de Salud considera necesario enfatizar o difundir, autorizándola expresamente. Al ser oficial o respaldada, difunde y facilita su disponibilidad para que sirva de consulta o referencia, sobre aspectos relativos al tema que se aboca(..);

- Que mediante Hoja de Trámite General, el Director General del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, solicita a la Oficina de Asesoría Jurídica se proyecte el Informe y la Resolución Directoral para la Aprobación del **DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, con eficacia anticipada al 02 de enero del 2024;



Que, el **DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, tiene por finalidad de proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en el INCN, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos que se distribuyen dentro de la Institución y con el objetivo general de asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro de la institución;



- Que, de acuerdo a lo propuesto por la Oficina de Epidemiología y contando con la Opinión Favorable de la oficina ejecutiva de Planeamiento Estratégico, señala que, en los precedentes, corresponde aprobar **DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, con eficacia anticipada al 02 de enero del 2024;



- Que, el numeral 7.1 del artículo 7° del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, estipula que el régimen de eficacia anticipada de los actos administrativos previsto en el artículo 17° es susceptible de ser aplicado a los actos de administración interna, siempre que no violen normas de orden público ni afecte a terceros;



De conformidad con la Ley N° 26842, Ley General de la Salud, Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas aprobado con Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, Ministerial N° 001-2024/MINSA, artículo 13°, numeral 13.1 que delega facultades a diversos funcionarios del Ministerio de Salud durante el año fiscal 2024, disponer que la aprobación que se expida mediante acto resolutivo.

Estando a lo informado por la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica; el INFORME N° 51-2024-OAJ/INCN, y,

Con las visaciones del Jefe de la Oficina de Epidemiología, el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas;

SE RESUELVE:

Artículo 1°. - **APROBAR** el **DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"**, con eficacia anticipada al 02 de enero del 2024; que en el anexo forma parte integrante de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2°. – **ENCARGAR** a la oficina de Epidemiología como órgano competente realice la implementación, monitoreo y supervisión del presente plan para su cumplimiento.

Artículo 3°. – **ENCARGAR** que la Oficina de Comunicaciones efectúe la publicación y difusión de la presente Resolución Directoral en el Portal de Transparencia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

Regístrese, comuníquese y publíquese,



MINISTERIO DE SALUD
Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas
Dirección General
M.C. Esp. JORGE ENRIQUE MEDINA RUBIO
Director del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

JEMR/AGGG/mcs.



INCN



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestación y Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL



DOCUMENTO TÉCNICO:

“PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024”



2024



Jr. Ancash N° 1271
Barrios Altos, Lima – Perú
Dirección General – Teléfono N° 411-7704
Central Telefónica N° 411-7700
www.incn.gob.pe



PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Salud
Investigaciones y
Asesoramiento

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL



DOCUMENTO TÉCNICO:

"PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"



Bicentenario
2024



DOCUMENTO TÉCNICO:

PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2024



DIRECTORIO:

MC. ESP. JORGE ENRIQUE MEDINA RUBIO
DIRECTOR GENERAL

M.C. ESP. JOSÉ JAVIER CALDERÓN SANGINEZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OFICINA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

CPC. CÉSAR ARTURO DÍAZ HUANGAL
DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

M.C. ESP. JOSÉ JAVIER CALDERÓN SANGINEZ
JEFE DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

ELABORADO POR:

ING. INGRID GARAY APARICIO
UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL
OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

Lima, Perú
2024





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia,
y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ÍNDICE

Nº	CONTENIDO	PÁG.
	CUADRO DE CONTROL	05
I.	INTRODUCCIÓN	06
II.	FINALIDAD	06
III.	OBJETIVOS	06
	3.1.OBJETIVO GENERAL	06
	3.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS	06
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	06
V.	BASE LEGAL	06
VI.	CONTENIDO	07
	6.1.DEFINICIONES	07
	6.2.DESCRIPCIÓN DEL PLAN	08
	6.2.1. EVALUACIÓN SANITARIA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN	08
	6.2.2. EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS	09
	6.2.3. TOMA DE MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	09
	6.3.EVALUACIÓN	10
	6.3.1. CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	10
	6.3.1.1. SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INCN	10
	6.3.1.2. EXPENDIOS DE ALIMENTOS INSTALADOS DENTRO DEL INCN	10
	6.3.2. CALIDAD DE AGUA POTABLE	10
	6.4.ELABORACIÓN DE INFORME	10
	6.5.CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	11
VII.	RESPONSABILIDADES	12
	7.1.JEFATURA DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA	12
	7.2.UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL	12
	7.3.SERVICIO DE NUTRICIÓN	12
VIII.	ANEXOS	12
	ANEXO 01: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	13
	ANEXO 02: FICHA PARA VIGILANCIA SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES	21





DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024"

ROL	ORGANO	FECHA
ELABORADO	OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA	ENERO, 2024
REVISADO POR	OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO (UNIDAD DE ORGANIZACIÓN)	ENERO, 2024
	OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA	ENERO, 2024
APROBADO	DIRECCIÓN GENERAL	ENERO, 2024





DOCUMENTO TÉCNICO:

“PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2024”

I. INTRODUCCIÓN

Para el cumplimiento de los principios de sanidad e inocuidad de los alimentos es necesario que estos sean evaluados constantemente, verificando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el *Decreto Legislativo N° 1062*, Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes.

De ahí que el presente plan tiene el objetivo de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes. El principal fundamento es evaluar e informar a los responsables de los establecimientos las condiciones de sanidad que existe, para que puedan darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en la normativa antes mencionada.

II. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas (INCN), que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del INCN.

3.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- ✓ Supervisar las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias de la infraestructura en los ambientes donde se preparan los alimentos.
- ✓ Tomar muestras de alimentos del Servicio de Nutrición para determinar su inocuidad.

IV. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente plan será aplicado al Servicio de Nutrición que prepara y provee alimentos para consumo de los pacientes y personal; así como, a los restaurantes y servicios afines que se encuentran dentro de las instalaciones del INCN.

V. BASE LEGAL

Leyes

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.

Decretos

- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos y sus Modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1161, aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.



C. DIAZ H.



M. CRUZADO S.





- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA, aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 054-2018-PCM, aprueba los Lineamientos de Organización del Estado y sus modificatorias.

Resoluciones Ministeriales

- Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, aprueba 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° 749-2012/MINSA, aprueba NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma sanitaria para restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".

Resolución Directoral

- Resolución Directoral N° 323-2015-INCN-DG, aprueba la Actualización del Manual de Organización y Funciones de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Resolución Directoral N° 077-2023-DG-INCN, aprueba los "Lineamientos para la elaboración, formulación y aprobación de documentos normativos y planes específicos en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas".

VI. CONTENIDO

6.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Alimentos elaborados: Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).

Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto



C. DIAZ H.



M. CRUZADO S.





del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Peligro: Cualquier ente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Principios Generales de Higiene: Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPIN.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.

HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Plagas: Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

6.2. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

6.2.1. EVALUACIÓN SANITARIA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará la supervisión al Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- En la supervisión se utilizará como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:
 - Ubicación y estructura física.
 - Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.
 - Instalaciones de Servicios Básicos.
 - Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en el proceso de elaboración.
 - Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.





- Programa de Higiene y Saneamiento.
 - Controles para verificación de los principios generales de higiene.
 - Certificación Sanitaria.
- La supervisión se realizará con frecuencia de 03 veces al año, de manera inopinada.
 - Los resultados serán enviados a la Jefatura del Servicio de Nutrición para el levantamiento de observaciones.

6.2.2. EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará la supervisión sanitaria de los expendios de alimentos instalados dentro del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, tales como: Restaurantes, Cafetines, entre otros.
- En la supervisión se utilizará como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:
 - Ubicación y exclusividad.
 - Almacén.
 - Cocina.
 - Comedor.
 - Servicios Higiénicos para comensales.
 - Agua.
 - Desagüe.
 - Residuos.
 - Plagas.
 - Equipos.
 - Vajilla, cubiertos y utensilios.
 - Preparación.
 - Conservación de comidas.
 - Manipulador.
 - Medidas de seguridad.
- La supervisión se realizará con frecuencia de 03 veces al año, de manera inopinada.
- Los resultados serán enviados a los responsables de cada expendio de alimentos para el levantamiento de observaciones.

6.2.3. TOMA DE MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

- La Unidad Funcional de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará las coordinaciones con el Laboratorio Referencial de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) para la toma de muestras con frecuencia semestral.
- Solo se tomarán las muestras al Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, más no de los expendios de alimentos de terceros como restaurantes, cafetines, entre otros.
- Para las muestras tomadas se tendrán en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador, cuchillos, tabla de picar, etc.).
- Los resultados serán enviados a la Jefatura del Servicio de Nutrición para su conocimiento y aplicación de acciones en el caso se encuentren observaciones.





6.3. EVALUACIÓN

6.3.1. CRITERIO DE CUMPLIMIENTO

6.3.1.1. SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL INCN

El porcentaje de cumplimiento se basa en la evaluación con la "Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud".

- Si Cumple : 1
- No Cumple : 0

CUMPLIMIENTO	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<75;100 %]	%	Aceptable
<51; 74 %]	%	En proceso
[0; 50%]	%	No aceptable

6.3.1.2. EXPENDIOS DE ALIMENTOS INSTALADOS DENTRO DEL INCN

El porcentaje de cumplimiento se basa en la evaluación con la "Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines".

- Si Cumple : 2 o 4
- No Cumple : 0

CUMPLIMIENTO	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<75;100 %]	%	Aceptable
<51; 74 %]	%	En proceso
[0; 50%]	%	No aceptable

6.3.2. CALIDAD DE AGUA POTABLE

La concentración de cloro libre residual se basa en el reglamento de la calidad de agua para consumo humano.

VALOR	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<0;0.5>	mg/l	Deficiente
[0.5;0.75>	mg/l	Aceptable
[0.75;1>	mg/l	Óptimo

6.4. ELABORACIÓN DE INFORME

Se realizará un informe después de cada evaluación de los resultados obtenidos de las fichas aplicadas y un informe semestral para evaluar el cumplimiento del Plan.



C. DIAZ H





6.5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El cronograma de actividades para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación presentado en el CUADRO N° 01, será ejecutado por la Unidad Funcional de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, la cual mitigará los riesgos de contaminación por la manipulación de alimentos (ETA's).

CUADRO N° 01

N°	ACTIVIDADES	DOCUMENTO UTILIZADO	UNIDAD DE MEDIDA	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE				
				ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		
1	Elaboración del Plan	Informe	RD del plan	X													
2	Evaluación Sanitaria al Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas	Ficha de Evaluación Sanitaria	Informe de la Evaluación Sanitaria al Servicio de Nutrición.			X						X				X	
3	Evaluación Sanitaria a los expendios de alimentos	Ficha de Evaluación Sanitaria	Informe de la Evaluación Sanitaria a cada expendio de alimentos.				X						X				X
4	Gestionar análisis de muestras de alimentos al laboratorio	Registro de análisis microbiológicos	Muestra de Alimentos						X							X	
5	Evaluación del Plan	Fichas de inspección	Informe semestral de la Evaluación del Plan								X						X

Fuente: Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.





VII. RESPONSABILIDADES

7.1. JEFATURA DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

Proveerá los recursos necesarios para la ejecución del presente plan de acuerdo a la programación correspondiente.

7.2. UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL

- Supervisará la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados por el Servicio de Nutrición.
- Supervisará la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados en los expendios de alimentos instalados dentro del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Coordinar con el Laboratorio Referencial de DIGESA, para la toma de muestras en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

7.3. SERVICIO DE NUTRICIÓN

Servicio de Nutrición, así como los servicios de alimentación (restaurantes y cafetines), se encargarán de implementar de manera obligatoria las recomendaciones realizadas por la Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, con el fin de salvaguardar la salud de los pacientes, trabajadores y personal visitante del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

VIII. ANEXOS

ANEXO 01: Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud.

ANEXO 02: Ficha para vigilancia sanitaria de restaurantes y servicios afines.





ANEXO 01 FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	
I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN	
En la ciudad de Lima, siendo las horas del día del mes del año 2024, el inspector de la Unidad de Salud Ambiental de la OE del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, de la Región de Lima, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en comodidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos	
II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre o razón social: Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas RUC: 20131380012	
Ubicación: Jirón Ancash N° 1271	
Distrito: Cercado de Lima Provincia: Lima Departamento: Lima	
Responsable del Establecimiento:	
Cargo:	
Responsable del Control de calidad:	
N° de manipuladores: Hombres <input type="text"/> Mujeres <input type="text"/> TOTAL <input type="text"/>	
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Indicar fecha de vencimiento:	
Otras observaciones:	





III EVALUACIÓN SANITARIA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad de alimentos.			
	No existe conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores.			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública.			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			





Table with 4 main sections: 3.2 AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS, 3.3 SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS, 4 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM). Each section contains evaluation criteria and columns for 'CUMPLE SI/NO' and 'OBSERVACIONES'.





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación)			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos			





Table with 4 columns: N°, ASPECTO A EVALUAR, CUMPLE (SI, NO), and OBSERVACIONES. It contains two main sections: 5 REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS and 6 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm.			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (13P11/1 Y PHS)			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo).			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			





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





ANEXO 02 FICHA PARA VIGILANCIA SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de Lima siendo las..... horas del día.... del mes de..... del año 2024.

El personal INSPECTOR de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, se apersonó a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la *Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA*, que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL :

RUC N° :

REPRESENTANTE LEGAL :

DIRECCIÓN

Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje. :

Distrito:..... Provincia:..... Departamento:.....

Licencia Municipal vigente N°.....

Responsable / Encargado: CARGO:

Teléfono:....., Correo electrónico:.....

N° de días actividad del restaurante: Días/mes Horario:

Manipuladores: N° hombres..... N° mujeres.....

CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos (5.2.1)*	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene (5.2.1)	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos (5.2.1)	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos (5.2.1)	R2			
1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación despacho/transporte de alimentos para ejecutarlas de manera higiénica (5.2.2)	R1			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros) (5.2.2)	R1			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano: Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo (5.2.3)	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento (5.2.3)	R3			

*Ambiente donde se elaboran los alimentos.





II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso (5.2.4)	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda (5.2.4)	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras (5.2.4)	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer ropa de trabajo (5.2.5)	R2			
1.13	Dispone de Servicios Higiénicos (SSHH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal Manipulador y para comensales (5.2.5)	R2			
1.14	Los SSHH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado (5.2.5)	R2			
1.15	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros (5.2.6)	R2			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe (5.2.6)	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en áreas de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla (5.2.6)	R1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero DE MANOS de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos (5.2.6)	R2			

III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN – BPM (PROCESO DE ELABORACIÓN, SERVIDO)

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz (6.3.1)	R3			
2.2	El personal mantiene rigurosa higiene personal (cabello limpio, manos limpias con uñas cortas y sin esmalte y recogido, no lleva artículos de uso personal aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). No fuma, ni come, durante las operaciones con alimentos (6.3.4)	R2			
2.3	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación (6.3.3)	R2			
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo (6.3.4)	R1			





Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registros de verificación) (6.2)	R2			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separado de las áreas de preparación (6.2.1).	R1			
3.3	De contar con ambiente de Almacenamiento, los registros de los productos están actualizado por lo menos con la siguiente información:				
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R1			
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración / congelación)	R2			
	Control de temperatura refrigerado (4 a 1º C) (de corresponder)	R3			
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18º C) (de corresponder)	R3			
3.4	Para la RECEPCIÓN de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado (6.2.1)	R2			
3.5	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad (6.2.1)	R1			
3.6	El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada por los alimentos de consumo final (6.2.1)	R2			
3.7	El procesamiento intermedio - Cocción / Blanqueado / Fritura / Horneado / otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final (6.2.1)	R2			
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final (6.2.1)	R2			
3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final (6.2.2)	R2			
3.10	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones	R2			
3.11	De corresponder, EL AUTOSERVICIO de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería , según correspondan; en buen estado de conservación e higiene; en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado (6.2.2)	R2			
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación: servido en frío () y/o en caliente () y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás (6.2.2)	R1			
3.13	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza vajilla, mobiliario mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene (6.2.2)	R1			
3.14	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable 2) o de material no descartable limpio e integro (6.2.2)	R1			
3.15	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen buen estado de conservación e higiene (6.2.2)	R2			
3.16	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso 2 y se verifica que se desecha inmediatamente (6.2.2)	R1			
3.17	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal (6.2.2)	R1			
3.18	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles (6.2.3)	R1			
3.19	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal	R1			





IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PHS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento - PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual. (6.4)	R3			
4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (6.4.1)	R1			
4.3	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso (5.2.4)	R2			
4.4	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final (5.2.4)	R2			
4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene (6.4.1)	R2			
4.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene (6.4.2)	R3			
4.7	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos (6.4.2)	R3			
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento (6.4.2)	R3			
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS (6.4.2)	R2			
4.10	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados (6.4.2)	R2			
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos (6.4.2)	R3			

V. OTRAS OBSERVACIONES





VI. MUESTRAS (si esta acción se realiza especificar, debe ir acompañado de la ficha de toma de muestra)

Toma de muestras de alimentos preparados
Toma de muestras de materiales primas e insumos
Toma de muestras de superficies inertes o vivas

VII. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia. 3

.....

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ del 2024 se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa

POR LA AUTORIDAD SANITARIA
 (Nombre completo del Inspector)

Por la Empresa (Nombre Completo / cargo)

.....
DNI.....



FIRMA
 N° Colegiatura
 D.N.I

FIRMA:

LEYENDA: R=Riesgo

R1= Bajo riesgo R2= Mediano riesgo R3= Alto riesgo

Para la calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine.

3 Puede indicar solo los numerales y si fuera necesario, especificar.

