



PERÚ

MINISTERIO DE SALUD



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL  
"HONORIO DELGADO-HIDEYO NOGUCHI"

**DIRECCIÓN EJECUTIVA DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO  
DEPARTAMENTO DE APOYO AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO MÉDICO  
SERVICIO DE NUTRICIÓN**

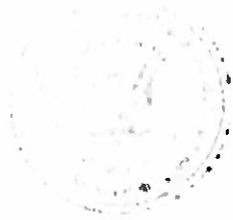
**DIRECTIVA SANITARIA  
PROCEDIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO,  
ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS  
ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS  
Y PERSONAL DE GUARDIA DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL  
"HONORIO DELGADO - HIDEYO NOGUCHI"**

**LIMA - PERU**

**2024**

**HOJA DE CONTROL DE DOCUMENTO**

RUBRO	A CARGO DE	FECHA	V. R.
ELABORADO POR	Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento  Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico  Servicio de Nutrición	04/07/2024	  
REVISADO POR	Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico  / Jefe de Equipo de Organización y Modernización Institucional	27/09/2024	  
APROBADO POR	Director de Instituto Especializado "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi"	16/10/2024	  B. MISAICO R.



1

## ÍNDICE

I.	FINALIDAD	4
II.	OBJETIVO	4
III.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
IV.	BASE LEGAL	4
V.	DISPOSICIONES GENERALES	5
VI.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	10
VII.	RESPONSABILIDAD	16
VIII.	ANEXOS	17
	Anexo N° 1: Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentación, de la NTS N° 173 –MINSA -2021	18
	Anexo N° 2: Ficha de Evaluación Sanitaria de la NTS N° 098- MINSA	20-24



**DIRECTIVA SANITARIA N°003-INSM "HD-HN"- DEADYT-2024**  
**PROCEDIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE**  
**LOS ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL**  
**INSTITUTO NACIONAL DE SALUD MENTAL "HONORIO DELGADO - HIDEYO NOGUCHI"**

**I. FINALIDAD**

Contribuir a proteger la salud de los usuarios estableciendo las condiciones sanitarias que se debe cumplir en el almacenamiento, producción y distribución de los alimentos, en su condición de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo humano.

**II. OBJETIVO**

Establecer los procedimientos y condiciones para realizar las actividades de almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos, para así garantizar que las operaciones no representan un riesgo en la inocuidad alimentaria.

**III. AMBITO DE APLICACIÓN**

Las disposiciones establecidas en la presente Directiva son de aplicación y cumplimiento obligatorio de todo el personal del Servicio de Nutrición y comprende el personal profesional, técnico y auxiliar del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi", que realizan actividades de almacenamiento, producción y distribución de alimentos destinados al consumo humano.

**IV. BASE LEGAL**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Supremo N°103-2022-PCM, aprobación de la Política Nacional de Modernización de la Gestión Pública al 2030.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°157-2021, que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- Resolución Ministerial N°462-2006-MINSA, Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado-Hideyo Noguchi".
- Resolución Directoral N°250-2010, Aprueba el Manual de Organización y Funciones de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado-Hideyo Noguchi".



- Resolución Ministerial N°826-2021/MINSA, "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".
- Resolución Directoral N°092-2024-DG/INSM "HD-HN" que aprueba la Directiva Administrativa N°001-INSM-"HD-HN"/OEPE-2024 Disposiciones relacionadas con el proceso de elaboración, formulación, modificación, aprobación, difusión, implementación y evaluación de los Documentos Normativos en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi".
- Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N°526-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Directoral N° 158-2023- DG/INSM"HD-HN", que aprueba la Directiva Sanitaria de Higiene de Manos en Trabajadores del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi"
- Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA que aprueba la NTS- 098-MINSA/DIGESA V.01. "Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.

## V. DISPOSICIONES GENERALES

### 5.1 ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para fines de aplicación de la presente Directiva Sanitaria, se consideran las siguientes definiciones:

Para fines de aplicación de la presente Directiva Sanitaria, se consideran las siguientes definiciones:

- **Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten en su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos.
- **Alimento Elaborado:** Son alimentos elaborados culinariamente en crudo, pre cocidos o cocidos de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin adición de otras sustancias las cuales deben estar debidamente autorizadas.
- **Alimento perecedero:** Son los que se descomponen rápidamente y necesitan de refrigeración o congelamiento para aumentar su duración.
- **Alimento potencialmente peligroso:** Alimentos capaces de producir un rápido desarrollo de microorganismos que pueden causar enfermedades.



- **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Bacterias:** Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo humano, algunas clases de bacterias pueden causar intoxicaciones alimentarias si es que se llegan a multiplicar sin control.
- **Cadena Alimentaria:** Diferentes etapas que siguen los alimentos desde la producción primaria hasta que lleguen al consumidor final, incluye las etapas: Adquisición o provisión de insumos (incluye transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación), servido y consumo.
- **Calidad Sanitaria :** Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos, organolépticas y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Contaminación biológica:** Es la infestación de microorganismos que por descuido se permite su reproducción, infectando los alimentos. Las infecciones se presentan cuando cantidades elevadas de bacterias son ingeridas a través de los alimentos y entran al cuerpo multiplicándose aún más en los intestinos y otros tejidos.
- **Contaminación física:** La contaminación física implica la presencia de cuerpos extraños (cabellos, cristales rotos, anillos, aretes, grapas, etc), suciedad que puede caer accidentalmente en la comida.
- **Contaminación química:** La contaminación química puede ser ocasionada por ciertos materiales como polvos químicos para limpiar, aditivos, conservadores, metales tóxicos, etc.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia de contaminante, de forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación de un alimento. Es directa cuando el alimento está en contacto con la fuente contaminada y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de vectores contaminados (manos, utensilios, equipos), exposiciones al medio ambiente, insectos y otros vectores.
- **Detergente:** Es una sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectarla.



- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o bebidas que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Higiene de los Alimentos:** Procedimientos que debe realizar el manipulador de alimentos con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias que pueden causar intoxicación alimentaria.
- **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasas u otros.
- **Manipulador alimentario:** Es toda persona empleada en la producción, preparación, procesado, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.
- **Peligro:** Un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o salud de los cultivos.
- **PEPS:** Documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.
- **Procedimiento:** "Primero que entra, primero que sale", sistema de rotación de alimentos para asegurar el uso de los alimentos según su orden de llegada"
- **Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas.
- **Registro Sanitario:** Identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud de DIGESA.
- **Zona de peligro de temperatura:** Intervalo de temperatura comprendidas entre los 4°C y 60°C en donde se favorece el crecimiento más rápido de los microorganismos.



## 5.2 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA EN EL SERVICIO DE NUTRICION

### – Ubicación

El Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN" se encuentra ubicado en un lugar apartado, libre de plagas, polvo, malos olores y cualquier otra fuente de contaminación.

Asimismo, las entradas para los proveedores de alimentos, para el abastecimiento a las áreas periféricas de distribución de alimentos y para los comensales del comedor del personal se encuentran diferenciadas para evitar contaminación cruzada.

### – Estructura física

La Edificación del Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN" es de construcción sólida, con materiales resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar y desinfectar.

- a) **Los pisos** – son lisos e impermeables a la humedad de un color blanco y su acabado tiene uniones y hendiduras que no permite la acumulación de suciedad, polvo o tierra. Además, deben contar con rejillas, para facilitar su higienización.
- b) **Las paredes** – son lisas y con acabado de superficie continua e impermeable, con revestimiento de mayólica hasta una altura de 2.5 metros, que permite un buen estado de conservación e higiene; de color claro y fáciles de limpiar y desinfectar. Además los ángulos entre las paredes y los pisos son abovedados para facilitar la limpieza y las esquinas tienen recubiertas con ángulos y láminas de acero.
- c) **Los techos** - deben ser lisos, sin grietas, de color claro e impermeables para impedir la condensación y evitar así el desarrollo de bacterias y hongos.
- d) **Las ventanas** - están provistas de mallas de acero para protección contra insectos u otros animales.
- e) **Las puertas** - deberán ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Preferiblemente deben poseer un sistema de cierre automático que impida el manipuleo de perillas, manijas, etc. La distancia entre el piso y la puerta no deberá exceder de 1 cm.

### – Iluminación

Las fuentes de iluminación del área de producción (Cocina central) son principalmente naturales, sin embargo cuenta con el respaldo de tubos fluorescentes blanco, evitando que genere sombras, reflejo o encandilamiento. Los tubos fluorescentes cuentan con protector plástico, que evita la contaminación física en caso de rotura, tal como se especifica en el Artículo 6 de la R. M. N° 363 – 2005/MINSA.



La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo, considerando los niveles mínimos de iluminación siguientes:

- a) 220 LUX en las salas de producción.
- b) 110 LUX en otras zonas.

– **Ventilación**

Acorde al Artículo 7 de la RM N° 363 – 2005/MINSA, el área de cocina central debe contar con un sistema de ventilación suficiente para evitar el exceso de calor humano, permitiendo el flujo de aire entre sus áreas. Asimismo el Servicio de Nutrición cuenta con campanas extractoras de vapor metálicas sobre los equipos de cocción para eliminar eficazmente los vapores.

– **Señalización**

El área de producción (Cocina central) debe contar con señalización para identificación de las áreas y con señalización de seguridad.

– **Instalaciones Eléctricas**

El Área de producción del Servicio de Nutrición cuenta con un sistema o planta de energía eléctrica de capacidad suficiente para alimentar las necesidades de consumo, en caso de cortes o fallas imprevistas y especialmente para garantizar la secuencia de operaciones que no pueden ser interrumpidas, como en la conservación de materias primas o productos perecibles que requieren de frío.

– **Instalaciones Sanitarias**

**Servicios Higiénicos y Vestuarios**

Los servicios higiénicos deben ser de uso exclusivo del personal que labora en el servicio de alimentación, deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

**Instalaciones para lavarse las manos en el ambiente de elaboración**

Debe disponerse de módulos para el lavado y secado de las manos en el ingreso al ambiente de elaboración, mínimo con dos (02) lavatorios, y además con implemento para la desinfección de manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. De usarse toallas de papel deberá haber junto a cada lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para desechar las toallas de papel usadas. Son preferibles los grifos de agua que no requieren un accionamiento manual. Se dispondrá de un instructivo para el lavado y desinfección de las manos.

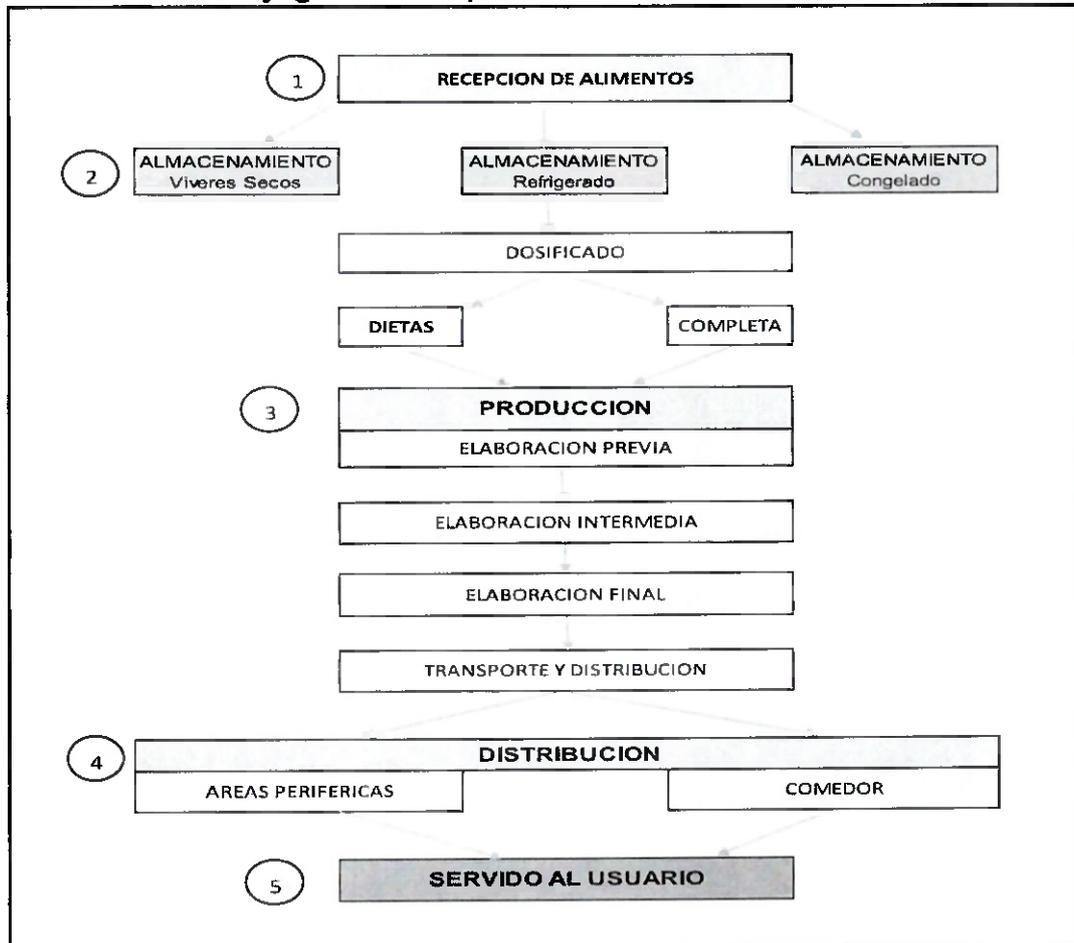


## VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

En el proceso de elaboración de alimentos se distinguen como mínimo las siguientes operaciones:

1. Recepción de alimentos
2. Almacenamiento de alimentos
3. Producción:
  - Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos
  - Elaboración intermedia o de procesamiento de alimentos cocidos
  - Elaboración final
4. Acondicionamiento para distribución
5. Servido al usuario.

Gráfico N° 1 : Flujograma de Operaciones en la Elaboración de raciones



## 6.1 RECEPCION DE ALIMENTOS

- El área de recepción de alimentos debe estar con señalización, protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos.
- Los alimentos, sean alimentos primarios y/o industrializados que se reciben deben tener los requisitos de calidad sanitaria según detallada en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), como son cumplir con la información requerida en la etiqueta, entre ellas el contar con el correspondiente Registro Sanitario y fecha de vencimiento vigentes, código de lote, listado de ingredientes, entre otros.
- El servicio de nutrición debe contar con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos, a fin que el personal responsable del control de calidad en la recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad (sensoriales, medición de temperatura, pH, entre otros), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.
- Se registrará la información sobre los alimentos sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, debe ser proporcionada por el proveedor a través de la Oficina de Logística en cada proceso de adjudicación de alimentos y/o cuando sea necesario, además formará parte de los requisitos de habilitación y/o calificación y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, periodo de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, registros sobre los lotes de materias primas e insumos recibidos con fines de rastreabilidad. Dicha información deberá mantenerse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria.

## 6.2 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Todos los alimentos aceptados durante la recepción deben almacenarse de acuerdo a la naturaleza de los mismo (perecibles y no perecibles), y deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene y tener buena iluminación.
- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, deben estar en envases de uso exclusivo para alimentos, protegidos e identificados con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Identificar la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación de los productos.



- Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- No debe haber contacto directo con el piso, paredes o techo.

#### **6.2.1 Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)**

- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)
- Los alimentos serán dispuestos en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
- Los sacos cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y etiquetados que permitan la identificación del producto y de la fecha de vencimiento.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros.

#### **6.2.2 Almacenamiento de productos perecibles (refrigerados y congelados):**

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados y los congelados deben mantener una temperatura de acuerdo a la naturaleza del producto y a las normas vigentes.
- Los alimentos que se descongelen para su uso, no deben ser nuevamente congelado. Se debe separar en porciones antes de congelar según la cantidad requerida.
- Para el control de las temperaturas, los equipos deben disponer de dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas, de acuerdo al manual BPM.
- Los alimentos se estibarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento. La salida de alimentos desde los almacenes externos hacia el área de producción debe permitir asegurar la cadena de frío lo más rigurosamente posible.



## 6.3 PRODUCCION

### 6.3.1 Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

Las operaciones previas al procesamiento de crudos como pesaje de ingredientes, mezclado y otros propios del proceso de elaboración, deben realizarse en superficies y con utensilios limpios, de uso exclusivo para tales fines, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte despiece, lavado de carnes y de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros.

El procesamiento de hortalizas y frutas que no requieren cocción, como lavado, recorte, deshojado, entre otros, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, realizarse con utensilios exclusivos y ser transferidos al área de preparación intermedia una vez concluido este procesamiento previo.

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos, se generan gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben ser depositados en recipientes apropiados, evitando su presencia en el piso, y retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

Los grandes trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente bajo los siguientes procedimientos:

- a) En refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C.
- b) En agua potable corriente (chorro de agua) mantenida a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas. El alimento debe estar protegido en su envase original o de almacenamiento para evitar el contacto directo del alimento con el agua. En el caso de descongelar alimentos crudos en la cámara de refrigeración se debe evitar la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.

### 6.3.2 Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o de cocción utilizando equipos de cocción como marmitas, Horno combinado a gas y cocina a gas natural.

La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros microbiológicos en la que debe evitarse la contaminación cruzada.



El tiempo y la temperatura de cocción serán los suficientes para asegurar la destrucción de micro organismos patógenos no productores de esporas. Las carnes deben estar bien cocidas en el centro de la pieza. En grandes trozos de aves con hueso, se debe asegurar una temperatura mínima 74°C en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) para asegurar la eliminación de la Salmonela. También se debe asegurar que los rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o refrigerarse de inmediato.

El control de temperatura de cocción de los alimentos cocinados, y registros se encuentran establecidos en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación BPM.

### 6.3.3 Elaboración final

El ambiente para estas operaciones no debe estar contigua al área de elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos o de cualquier otra que favorezca la contaminación cruzada; debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios. La separación en porciones, el enfriado y servido de los alimentos son procesos que requieren de una manipulación bajo higiene rigurosa que prevenga la contaminación cruzada de los alimentos recién cocinados. Por lo cual tanto los manipuladores que laboran en esta área como los utensilios empleados deben ser exclusivos de ésta área de elaboración final.

## 6.4 ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO A USUARIOS

El Servicio de Nutrición cuenta con dos (02) tipos de usuarios: Pacientes hospitalizados y Personal de salud que realiza guardias

### 6.4.1 Acondicionamiento de alimentos en los coches de distribución.

Los coches transportadores de preparaciones calientes deben ser térmicos, de cierre hermético, de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección. Deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene tanto en su interior como exterior.

Las bandejas y/o gastos de material de acero inoxidable una vez contenidas con las preparaciones se dispondrán en los coches térmicos evitando cualquier derrame de alimentos. Entre cada proceso de carga y descarga de alimentos se realizarán las operaciones de higiene conforme a los programas de Higiene y Saneamiento establecidos por el Servicio de Nutrición.



Los coches transportadores de distribución de preparaciones frías también deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y los alimentos a distribuirse estar protegidos para evitar la contaminación cruzada.

#### 6.4.2 Servido y Distribución Descentralizada

El Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN", cuenta con los servicios de hospitalización de:

- Adolescentes y Damas
- Varones 1 y varones 2
- Adicciones Damas y Adicciones Varones
- Hospitalización Breve o Emergencia

Para cada servicio se cuenta con ambientes llamados "Repostería", que son estaciones o unidades de distribución periférica.

Los coches con las preparaciones se llevarán a estas unidades donde se acondicionarán las bandejas (charolas) de acuerdo a los regímenes dietéticos de los pacientes.

Las bandejas deben ser de bordes redondeados, de material resistente a golpes y a los lavados y desinfección frecuentes, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere de la aplicación rigurosa de las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los alimentos debiendo cargarse de inmediato a los coches de distribución. El procedimiento de servido y las buenas prácticas de manipulación se encuentran establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

#### 6.4.3 Distribución a los Pacientes

La distribución de los regímenes dietéticos a los pacientes debe permitir que su consumo sea de inmediato al servido, a fin de evitar su exposición a una contaminación cruzada.

El personal responsable del cuidado del paciente deberá asegurar la higiene de las manos.

Los servicios higiénicos o módulos para la higienización de las manos deberán disponerse de mensajes que insten al lavado de manos antes de consumir los alimentos.

El personal que distribuye alimentos al paciente debe cumplir con los requisitos establecidos en el manual de buenas prácticas de manipulación. (BPM)



#### 6.4.4 Servido a Personal de Salud de Guardia

Se dispondrá de equipos calientes para el mantenimiento de la temperatura de las preparaciones, siendo controlada de acuerdo a lo establecido en el manual de BPM, contando con los formatos de registro.

El personal responsable del servido, mantendrá una presentación impecable de salud e higiene, asimismo con la indumentaria y presentación adecuada que le corresponde como manipulador de alimentos y según las normas vigentes.

Los alimentos retenidos por algún motivo de pacientes y/o personal de salud deben estar refrigerados debidamente tapados o protegidos, y perfectamente identificados con el día y hora de ingreso a la refrigeración, debiendo ser consumidos dentro de las 24 horas.

### VII. RESPONSABILIDAD

- La Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento es responsable de la difusión, coordinación, supervisión e implementación de la Directiva Sanitaria "Procedimiento para el Almacenamiento, Elaboración y Distribución de los Alimentos para Pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi".
- Los profesionales de Nutrición del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi", son los encargados del proceso de ejecución y monitoreo de la Directiva Sanitaria "Procedimiento para el Almacenamiento, Elaboración y Distribución de los Alimentos para Pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi".
- El personal técnico del Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN", según al área que ha sido asignado ejecutará los "Procedimientos para el Almacenamiento, Elaboración y Distribución de los Alimentos para Pacientes Hospitalizados y Personal de Guardia en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi".
- La Oficina de Comunicaciones del INSM "HD-HN", es responsable de su difusión de la presente Directiva Sanitaria, en el Portal de Transparencia Estándar de la Institución.



## VIII. ANEXOS

**8.1 Anexo N°1:** Ficha de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentación, de la NTS N° 173-MINSA – 2021- DIGESA.

**8.2 Anexo N° 2:** Ficha de Evaluación Sanitaria de la NTS N° 098-MINSA / DIGESA.



**ANEXO N°01**  
**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, DE LA NTS N°**  
**173-MINSA – 2021- DIGESA**

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b> Si Cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor Si no cumple, se le consigna valor cero (0). No consignar valores intermedios	<b>VALOR O PUNTAJE</b>	<b>V1</b>	<b>V2</b>	<b>V3</b>	<b>V4</b>
<b>DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>					
1 Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.	2				
2 Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4				
3 Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.	2				
4 Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios	2				
5 Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza	2				
<b>SUB TOTAL I:</b>	<b>12</b>				
<b>DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS</b>					
6 Abastecimiento suficiente de agua segura	4				
7 Eliminación adecuada de aguas residuales	4				
8 Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria	4				
9 SS.HH. Bien Ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua, potable, jabona y escobilla para uñas)	4				
10 Ausencia de insectos de indicios de roedores y de otros animales	4				
<b>SUB TOTAL II:</b>	<b>12</b>				
<b>DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>					
<b>BPM EN EL PROCESO DE LA ELABORACION DE ALIMENTOS</b>					
<b>RECEPCION</b>					
11 Alimentos de proveedores autorizados.	4				
12 Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.	4				
13 Productos frescos con características de calidad (organolépticas).	4				
14 Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.	4				
15 Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4				
16 Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2				
<b>ALMACENAMIENTO</b>					
17 Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4				
18 Alimentos secos sobre tarimas o similares.	4				
19 Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.	4				
20 Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4				
<b>PREPARACION</b>					
21 Ambiente de cocina limpia y desinfectada	2				
22 Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm)	4				
23 Se aplica flujo lineal (recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa- preparación final – servido)	4				
24 No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc)	4				
25 Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.	4				
26 Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores 70 °C	4				
27 Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo (crudos)	4				
<b>SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>					
28 El menaje, vajilla, cubiertos, vasos deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben estar íntegros.	2				
29 El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2				
<b>TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)</b>					



30 El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4				
31 Los procesos frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos. Deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación. (constatar con su manual de PHS)	2				
<b>DE LOS MANIPULADORES</b>					
32 Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4				
33 Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio	2				
34 Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte	4				
35 Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos	4				
36 Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4				
<b>SUB TOTAL III:</b>	<b>92</b>				
<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>					
<b>Prácticas de limpieza y desinfección</b>					
37 Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados	2				
38 Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo	2				
39 mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpios y desinfectados	2				
<b>Prevención y control de vectores</b>					
40 El PHS debe considerar la renovación, mantenimientos de equipos y utensilios que aseguren el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4				
41 El PHS contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2				
42 El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2				
43 Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2				
<b>SUB TOTAL IV:</b>	<b>16</b>				
<b>TOTAL GENERAL:</b>	<b>140</b>				
<b>PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I, + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV</b>					
< 50% = DE 0 A 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION		
50% a 75% = DE 70 A 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO		
>75% = de 100 a 140 puntos	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE EVALUCION		



**ANEXO N°02**

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LA NTS N° 098-MINSA / DIGESA.**

EVALUACION SANITARIA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>1</b>	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>			
	Alejado de fuentes de contaminación( basura, humo polvo)			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores			
	No existe objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y contaminación cruzada.			
<b>2</b>	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	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 color claro de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos(ventanas, extractores y otros)			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx 110 lx según corresponde) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de estos.			
<b>3</b>	<b>INSTALACION DE SERVICIOS BASICOS</b>			
<b>3.1</b>	<b>AGUA</b>			
	Sistema de abastecimiento de agua en 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.			



<b>3.2 AGUIAS RESIDUALES Y RESIDUOS SOLIDOS</b>			
	Cuenta con sistema de evacuacion de aguas residuales a la red publica operativo.		
	Los puntos de evacuacion de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.		
	Los contenedores para disposicion de residuos solidos tienen tapa y se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento		
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos solidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de produccion. Indicar frecuencia de recojo.....		
<b>3.3 SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS</b>			
	La relacion de aparatos sanitarios es adecuado con respecto al numero de personal y genero ( hombre y mujeres). Marcar la		
	Los SSHH estan operativos, en buen estado de conservacion e higiene.		
	Los lavatorios estan provistos de los implementos para la higienizacion y secado de las manos		
	La ventilacion de los SSHH. Es adecuada y permite la evacuacion de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminacion cruzada hacia los ambientes donde se manipula alimentos.		
	Los vestuarios estan limpios y separados de los SSHH.		
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservacion e		
<b>4 BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE DE ELBARCION</b>			
	Cuenta con manul o programa de buenas practicas de manipulacion de alimentos (BPM) operativo.		
	Leva registros de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativas sanitaria		
	Cuenta con especificaciones tecnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.		
	La materias primas no perecible, insumos y envases son estibados en tarimas ( parihuelas), anaqueles o estantes limpios, a una distancia minima de 0.20 m del piso, 0.60 m del techo y 0.50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales estan en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.		
	Los registros de almacen ( kardex) evidencian una adecuada rotacion de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, este se halla vigente.		
	Los productos a granel estan almacenados en envases tapados y etiquetados.		



	Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.			
	Los equipos de conservación 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 los alimentos se realiza según los procedimientos de las normas sanitarias.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores a 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 precocidos 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 tienen cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrados son higienizadas antes del consumo de sus alimentos			
<b>5</b>	<b>REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
	Realizan con control diario de signos de enfermedad infectocontagiosas del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia: ..... Este control es realizado por un Hospital ( ) Centro de salud ( ) otro (indicar) .....			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal,			
	Cuentan con registros de capacitación del personal Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora .....			



6	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO</b>			
	Cuenta con un programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión. ..... El programa incluye procedimientos de (indicar) Limpieza y desinfección de instalaciones ( ) Limpieza y desinfección de ambientes ( ) Limpieza y desinfección de equipos y utensilios( ) Prevención y control de vectores ( )			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indiquen la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y Utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:.....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.			
	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 las concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de procesos y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) area(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 ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no origina contaminación física o química a las masas de cocción.			



7	CONTROL PARA LA VERIFICACION DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)		
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos aactualizados.		
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.		
	Realizan la verificacion de la eficacia del programa de higiene y saneamiento mediante analisis microbiologico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes(verificar si cuenta con un cronograma y si esta se esta cumpliendo)		
	Realizan la verificacion de la eficacia del programa de higiene y saneamiento. Mediante analisis microbiologico de superficies inertes, indicar superficies: .....		

