



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**

DOCUMENTO TÉCNICO MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



LIMA - PERU

2024

HOJA DE CONTROL DE DOCUMENTO

RUBRO	A CARGO DE	FECHA	V° B°
ELABORADO POR	Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Departamento de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento Médico / Servicio de Nutrición	23/06/2024	
REVISADO POR	Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico / Jefe de Equipo de Organización y Modernización Institucional	20/09/2024	
APROBADO POR	Director de Instituto Especializado "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi"	22/10/2024	 B. MISAICO R.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
I. FINALIDAD	5
II. OBJETIVOS	5
III. ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
IV. BASE LEGAL	5
V. CONTENIDO	7
5.1 Aspectos Técnicos Conceptuales	8
5.2 Disposiciones Generales o Consideraciones	9
5.2.1 Condiciones de Infraestructura en el Servicio de Nutrición	9
5.2.2 Condiciones específicas de las áreas del Servicio de Nutrición	11
5.2.3 Condiciones de los Servicios de Nutrición	14
5.2.4 Condiciones de trabajo del personal	15
5.3 Procedimientos operacionales en la elaboración de alimentos	16
5.3.1 Procedimiento de Recepción y control de Materia Prima	17
5.3.2 Procedimiento de Almacenamiento de Materia Prima e Insumos	18
5.3.3 Procedimiento de Control de Producción	20
5.3.4 Procedimiento de Acondicionamiento para Distribución	23
5.3.5 Descripción del Procedimiento de Manipulación	24
5.3.6 Procedimiento de Mantenimiento Preventivo de Equipo	47
5.3.7 Procedimiento de Control de calibración de Escalas de Medición	49
5.3.8 Procedimiento de Capacitación de Personal	50
VI. RESPONSABILIDAD	51
VII. ANEXOS	51
Anexo 1 Formato N°1 : Lista de Proveedores Válidos	52
Anexo 2 Formato N°2 : Registro de Vehículo Transportador de Alimentos	53
Anexo 3 Formato N°3 :Control de Recepción de Materia Prima y Alimentos Procesados	54
Anexo 4 Formato N°4A :Control de Cámaras de Frío	55
Anexo 4 Formato N°4B:Control de Medio Ambiente de Almacén de Alimentos No Perecibles	56
Anexo 4 Formato N°4C :Control de Temperatura de Refrigeración	57
Anexo 5 Formato N°5 :Control de Temperatura de Cocción	58
Anexo 6 Formato N°6 :Evaluación de la Dieta Normal y Específica	59
Anexo 7 Formato N°7:Control de Servido y Distribución de Alimentos	60
Anexo 8 Formato N°8:Control de Lavado y Desinfectado (frutas y verduras)	61
Anexo 9 Formato N°9 :Control de Mantenimiento de Equipos	62
Anexo 10 Formato N°10:Control de Calibración de Instrumentos de Medición	63
Anexo 11 Formato N°11 :Control de Estado de Salud e Higiene del Personal	64
Anexo 12 Formato N°12 :Control de Capacitación y Evaluación	65
VIII. BIBLIOGRAFÍA	66

INTRODUCCIÓN

El Documento Técnico Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición de la Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi", tiene como objeto servir de guía a quienes participan en el proceso de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos, implementando principalmente las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos basadas en el Código Internacional de Principios Generales de Higiene de los alimentos del Codex Alimentarios (FAO/OMS), teniendo un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitaria en los alimentos que son destinados a pacientes y personal de salud.

El presente documento ha sido elaborado sobre la base de la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud, NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.01. aprobada por R.M. N°749-2012/MINSA, que establece los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud.

Las aplicaciones de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos contenidas en el presente Manual van a contribuir a asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se preparan en el Servicio de Nutrición. En los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza, generando no solo ventajas en materia de salud, sino también en eficiencia de la gestión producida por contaminantes diversos. Coadyuvando así a la mejora continua de los procesos del Servicio de Nutrición, así como el cumplimiento de los objetivos institucionales.

El Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud Mental "HD-HN" es responsable de toda la cadena alimenticia, por lo que se elabora/actualiza el presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, el cual contiene procedimientos que debe ser cumplidas por la Institución y por todos sus trabajadores en especial aquellos que intervienen directamente en el proceso culinario, que correctamente aplicado logrará la calidad sanitaria de los alimentos desde su producción hasta su distribución final.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

I. FINALIDAD

Contribuir a mejorar las condiciones higiénicas y de inocuidad en todos los procesos de manipulación y producción de alimentos a fin de proteger la salud de los pacientes y del personal de salud que consumen alimentos preparados y provistos por la entidad.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos con las buenas prácticas y las condiciones higiénicas sanitarias de las áreas para la Manipulación de alimentos de consumo en las diferentes etapas de la cadena alimentaria en el Instituto Nacional de Salud mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi".

2.2 Objetivos Específicos

- 2.2.1. Contribuir en fortalecer el desarrollo de las competencias de los técnicos de nutrición, en los procedimientos de la correcta manipulación de los alimentos para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- 2.2.2. Verificar manipulación adecuada de tipos de cortes de verduras, frutas y productos cárnicos de acuerdo a la preparación.
- 2.2.3. Estandarizar el procedimiento de manipulación de los alimentos en el proceso de producción, distribución y servido.
- 2.2.4. Establecer las condiciones higiénicas sanitarias que debe cumplir las áreas de manipulación de alimentos de consumo en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi".

III. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente Documento Técnico Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, está dirigido al personal técnico que laboran en el Servicio de Nutrición, quienes realizan la manipulación de alimentos en las áreas de producción (cocina central), comedor y en las áreas de repostería que se encuentran en cada ambiente de hospitalización del Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado – Hideyo Noguchi".

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 Ministerial N°449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- 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 para el proceso de elaboración y aprobación de los documentos normativos en el INSM "HD-HN".
- 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 Ministerial N°554-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N°096-MINSA/DIGESA "Gestión y Manejo de los residuos sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo".
- Resolución Ministerial N°377-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria para promocionar el Lavado de Manos Social como Práctica Saludable en el Perú.
- 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°308-2012/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- 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.
- Ley N°30947, Ley de Salud Mental y su modificatoria.

V. CONTENIDO

5.1 ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta la definición de términos:

- **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, precocidos 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)**
Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.
- **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**
Ausencia de patógenos o contaminación que pueden afectar directamente a la salud de los consumidores.
- **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 DISPOSICIONES GENERALES O CONSIDERACIONES

5.2.1 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 cuenta 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**

Como se menciona en el punto 6.6.17, inciso 1 de la R. M. N° 665 – 2013/MINSA, todo lavamanos cuenta con jabón líquido colocado en dispensadores que permite su fácil extracción, así como un dispensador de toallas de papel para el secado de las manos.

Tal como se señala en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. N°007-98-SA,1998. Ministerio de Salud, el Servicio de Nutrición cuenta con:

5.2.2 CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DEL SERVICIO DE NUTRICION

Las instalaciones del Servicio de Nutrición deben tener una distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación, que se basa en cuatro sectores:

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	AREA	
1) SECTOR TECNICO	Zona de Control y recepción de alimentos e insumos.		Area de carga y descarga de alimentos. Control de ingreso de alimentos	
	Zona de almacenamiento de los productos alimenticios		Almacén de productos no perecibles	
			Almacén de productos perecibles	
	Zona de Conservación		Area de conservación de productos lácteos	
			Area de conservación de productos carnicos en congelación	
			Area de conservación de productos en refrigeración. Area de conservación de verduras y hortalizas	
	Zona de producción de regimenes dietéticos y dietoteraputicos	Sub zona de preparación de alimentos		Area de preparación de Carnes
				Area de preparación de verduras
				Area de preparación de platos frios
				Area de preparación de Jugos y adicionales Area de Preparación de Régimenes Especiales
		Sub zona de servido y distribución de alimentos preparados		Area central de distribución de alimentos Areas perifericas de distribución de alimentos
		Sub zona de lavado de vajillas		
		Sub zona de lavado de coches transportadores		
Zona de Cordinación del Tratamiento Nutroterapeútico y Dietoterapia			Oficina de Corodinación	
Zona de Atención de Nutrción Integral			Consultorio de Nutrición Adultos	

SECTOR	ZONA	SUB ZONA	AREA
2) SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO			Cuarto de Limpieza
			Deposito de Residuos
3) SECTOR ADMINISTRATIVO	Oficina de la Jefatura		
4) SECTOR DE PERSONAL			Vestuario
			SSHH
			Comedor Central de Personal
			Comedor de Personal del Servicio de Nutrición

La infraestructura de la Cocina central tiene en consideración lo siguiente:

- Facilita la secuencia funcional del trabajo en cada uno de los distintos flujos (personal, equipos y materia prima), impidiendo el cruce en los procedimientos (flujo unidireccional).
- Se ubica en la planta baja con distribución de circulación a la unidad de hospitalización.

a) Sector Técnico

- La Zona de control y recepción de materia prima e insumos cuenta con área que permita la entrada y salida de vehículos para la carga y descarga de materia prima e insumos necesarios para la producción de regímenes nutricionales.
- La Zona de almacenamiento cuenta con espacios diferenciados para el almacenamiento de Productos no perecibles, productos perecibles y tubérculos.
- La Zona de conservación esta provista de antecámaras alejadas del calor y cámaras para la conservación de productos a una temperatura apropiada para cada tipo de alimento: huevos, lácteos (entre 3 a 10°C), cárnicos (en -1°C) y verduras y frutas (entre 3 a 10 °C).
- La Zona de producción incluye una sub zona de preparación de alimentos con equipos de cocina, lavaderos y mesas de trabajo diferenciadas para la preparación de carnes, verduras, platos fríos y regímenes especiales, una sub zona de distribución de alimentos.
- La zona de lavado de vajillas se divide en un espacio para el lavado de vajilla y otro para el almacenamiento de la vajilla limpia. En las áreas periféricas de distribución de alimentos, la vajilla usada es lavada dentro de la misma área periférica.
- La Zona de coordinación del Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia cuenta con el mobiliario y equipos necesarios para el desarrollo de sus actividades referentes al menú y raciones requeridas por los pacientes.

b) Sector Soporte Operativo

- El Área de limpieza cuenta con un cuarto de limpieza separado del depósito de residuos. Asimismo, si existen depósitos de residuos orgánicos con tapa para cada mesa de trabajo y para residuos sólidos hospitalarios en la Cocina Central, así como en cada área periférica de distribución de alimentos. Estos colectores son de tamaño suficiente para el volumen de desechos producido y están colocados en sitios

estratégicos para impedir el acceso de plagas y la contaminación del alimento y el entorno.

c) Sector Administrativo

- La Oficina de la Jefatura del Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN", está ubicada de cerca del área de trabajo para la supervisión directa de la Producción en cualquiera de sus momentos: recepción, almacenamiento, conservación, preparación de los alimentos, etc.

d) Sector de Personal

• **Servicios higiénicos del personal y del usuario**

El establecimiento cuenta con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores y usuarios, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar.

Los baños deben estar separados por sexo, existe una (01) ducha por cada 15 personas, un sanitario por cada 20 personas, un orinal por cada 15 hombres y un lavamanos por cada 20 personas.

Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca de los lavatorios la cantidad suficiente de dispositivos de distribución y depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación, asimismo deberán estar dotados en forma permanente de papel higiénico y de depósitos de basura de material resistente al lavado y desinfección continuo con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos, con accionamiento de pedal para evitar el contacto directo con las manos.

• **Vestuarios para el personal**

El Servicio de Nutrición cuenta con espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en los cuales la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Dichos ambientes o vestuarios están separados de los servicios higiénicos.

• **Instalaciones para lavarse las manos en zonas de producción.**

En la entrada a la zona de producción se cuenta con un lavamanos, jabón, desinfectante y toallas de papel, para uso del personal que trabaja en las líneas de proceso; asimismo con un depósito a pedal con bolsa interna y tapa sanitaria. Asimismo, se tiene un procedimiento escrito de como lavarse las manos.

5.2.3 CONDICIONES DE LOS SERVICIOS EN NUTRICION

- **Abastecimiento de Agua**

El Servicio de Nutrición dispone de un suministro permanente de agua potable de la red pública en cada uno de sus sectores, Zonas y Sub Zonas.

Debe considerarse su origen, cantidad, calidad, presión y temperatura, pues de ello depende la necesidad de establecer sistemas de almacenamiento y tratamiento antes de ser usada. Es conveniente evaluar el consumo para definir el volumen de los tanques de reserva cuyo contenido debe ser suficiente al menos para garantizar la continuidad de las operaciones en por lo menos una jornada de trabajo. La red de distribución debe estar protegida y aislada de las tuberías de aguas servidas para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

Debe estar establecido un plan escrito para la limpieza y desinfección de los tanques de reserva y la red de distribución de agua potable; de igual manera se realizarán en forma periódica las siguientes determinaciones:

- ⚡ Residual de cloro: diariamente en por lo menos cinco puntos diferentes.
- ⚡ Dureza del agua (contenido de calcio) por lo menos cada seis meses.
- ⚡ Análisis microbiológico por lo menos cada tres meses.

- **Residuos sólidos**

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza.

Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico).

La zona de basuras debe tener protección contra las plagas, ser de construcción sanitaria, fácil de limpiar y desinfectar, estar bien delimitada y lejos de las zonas de proceso. Los recipientes destinados a la recolección de las basuras deben estar convenientemente ubicados, mantenerse tapados e identificados y en lo posible estar revestidos con una bolsa plástica para facilitar la remoción de los desechos. Es necesario especificar la naturaleza y estado físico de los desechos, los métodos de recolección y transporte, la frecuencia para su recolección y otras características que puedan ser importantes para su manejo. No se permite que operarios de producción manipulen basuras.

5.2.4 CONDICIONES DE TRABAJO DEL PERSONAL

REQUISITOS SANITARIOS, OBLIGACIONES Y ACTIVIDADES A CUMPLIR POR LOS MANIPULADORES

a) Salud del Personal

El personal que tenga contacto con los alimentos no debe padecer enfermedad como:

- Enfermedad infectocontagiosa
- Procesos diarreicos
- Procesos respiratorios
- Heridas infectadas o abiertas
- Infecciones cutáneas, llagas o sintomatología psiquiátrica.

Es recomendable realizar Examen Médico lo más periódicamente posible, a fin de garantizar la salud del operario y disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos. Los manipuladores deberán comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales y deberán ser sometidos a un examen médico.

b) Higiene

- Mantener una rigurosa higiene personal.
- No comer durante las operaciones con alimentos
- Tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Higiene de manos del manipulador de alimentos; inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados, y todas las veces que sea necesario.
- Con respecto al uso de guantes, las condiciones que promueven el crecimiento de microorganismos pueden reducirse a través de la utilización y cambio frecuente de guantes, lavándose las manos cada vez que se cambie un par nuevo.

c) Vestimenta

- Uniforme de color blanco.
- Llevar completamente cubierto el cabello, y cubierto por gorra blanca.
- Botas blancas o zapatos antideslizantes aprobados.
- Uso de mascarilla durante toda la jornada laboral.
- Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

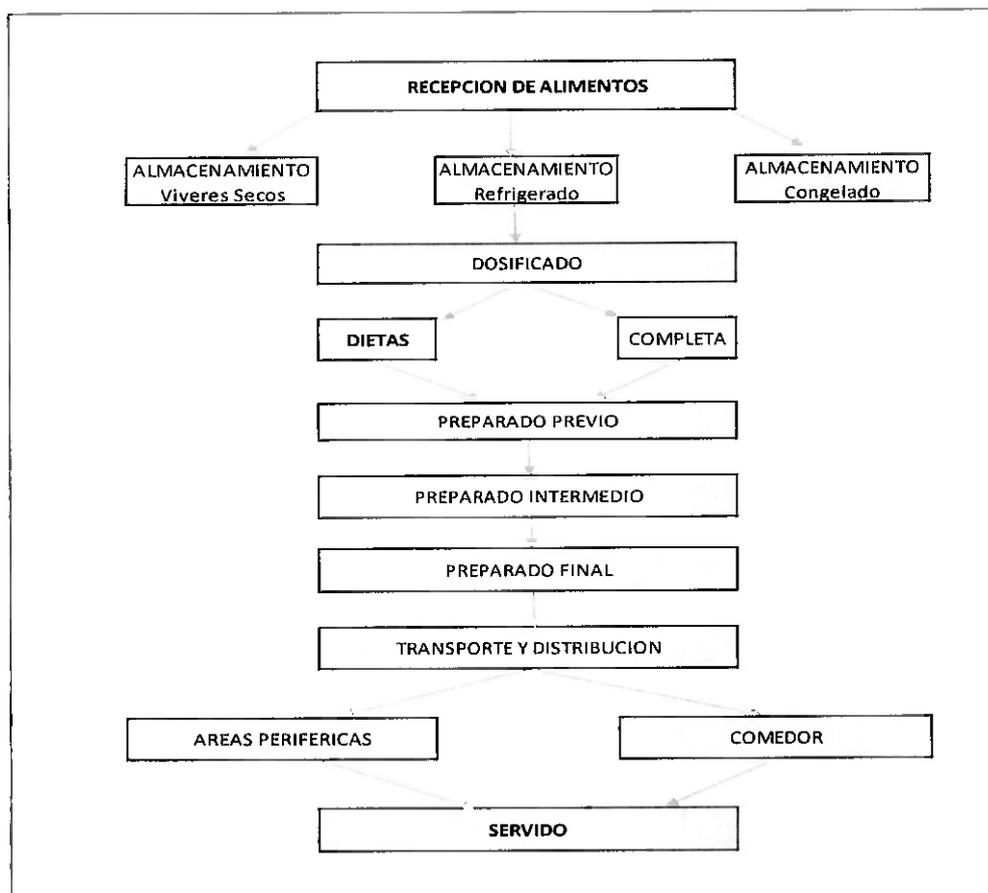
d) Capacitación Sanitaria

- Capacitación mínima de seis (06 meses), con temas relacionados a la contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento, aplicación de las normas sanitarias, entre otros.
- Evaluación mínima de seis (06) meses.

5.3 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS

El manejo higiénico de los alimentos implica diversas etapas necesarias durante el proceso de elaboración de éstos, en las cuales se aplicarán las buenas prácticas de manipulación. Tal como se demuestra en el Gráfico N°1.

Gráfico N° 1: Flujograma de Elaboración de Dietas Completas y Específicas



5.3.1 PROCEDIMIENTO DE RECEPCION Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

El área de recepción de materias primas e insumos en general se encuentra protegida con techo y cuenta con suficiente iluminación que permite una adecuada manipulación e inspección de los productos. El servicio de alimentación verifica que la materia prima tenga los requisitos de calidad sanitaria, realizando los siguientes procedimientos:

- El Servicio de alimentación cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de alimentos.
- El responsable del servicio de alimentación llevará un registro de proveedores con fines de rastreabilidad de los productos que se adquiere.
- Realizar la recepción de la materia prima y alimentos procesados en las primeras horas de la mañana a fin de evitar el aumento de la temperatura que genera su pronta descomposición.
- Verificar y registrar el vehículo transportador de alimentos. Registro de Vehículo Transportador – **Formato N° 002-BPM**
- Comparar la mercadería enviada verificando el peso y la cantidad solicitada según el cronograma de ingreso de alimentos, anota la cantidad ingresada en la hoja de control.
- Realizar una inspección visual de la materia prima y otros alimentos procesados que se reciben verificando su olor, textura, sabor, color, apariencia general, temperatura, registro sanitario, número de lote, fecha de vencimiento y condiciones de empaque. Las características de calidad para la aceptación de la materia prima y alimentos procesados serán de acuerdo a la ficha técnica de cada alimento.
- Registrará la información de la materia prima respecto a su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación basados en los criterios para aceptar o rechazar las materias primas.
- Verificar que todos los alimentos perecederos de verán recibirse a una temperatura igual o menor a 5°C para sí asegurar que éstos no ingresen a la llamada zona de peligro de la temperatura.
- Realizar la evaluación sensorial y registrar la información correspondiente en los formatos de evaluación sensorial criterio para rechazar o aceptar la materia prima. Registro de Control de la recepción de materias primas y alimentos procesados- **Formatos N° 003-BPM**
- Se llevará un registro de proveedores seleccionados a fin de realizar rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Registro de proveedores – **Formato N° 001-BPM**
- No de dejar las materias primas ni los alimentos procesados en la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- No dejar sobre el suelo las materias primas y alimentos procesados que han sido aprobados y transferirlos al lugar de almacenamiento.

5.3.2 PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El almacén de víveres perecibles y las cámaras frigoríficas son de material resistente que permite una fácil limpieza; deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio, asimismo se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles. Cabe señalar que no debe almacenarse productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos ya que podrían originar contaminación química. Asimismo, no se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir los siguientes requisitos sanitarios:

- Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS), ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.
- Identificar la fecha de ingreso al 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.

En el Servicio de Nutrición, según las necesidades específicas de conservación de los alimentos, se almacena de la siguiente forma:

a) ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN)

- El almacén se encuentra bien iluminado y ventilado.
- El almacenamiento de productos secos debe realizarse en ambientes bien ventilados, la humedad y el calor son los mayores problemas, por tal motivo 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%). Se realizará el registro en Formato N°004 - BPM
- El acopio o estiba en el almacén es en parihuelas y anaqueles, 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.
- Está prohibido 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.

b) ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PERECIBLES

- Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas adecuadas para cada grupo de alimento según su naturaleza de conservación:
 1. La temperatura de la cámara frigorífica de carnes se mantiene a -1°C bajo cero, monitoreada y registrada en formato de control de temperatura.
 2. Se conserva los lácteos, derivados y embutidos en la Cámara Conservadora que se mantiene permanentemente limpia, iluminada y libre de malos olores y mohos, las temperaturas se mantienen entre 0°C y 5°C, se almacena la cantidad suficiente para que el aire frío circule entre los alimentos.
 3. Se conserva las frutas en la Cámara Conservadora, en envases limpios y que son utilizados siguiendo los principios PEPS anotando la salida en el Formato de Registro de salida de frutas. La temperatura en su interior se mantiene entre 8°C y 10°C y son registrados en el Formato N°004 -BPM
 4. Se conserva las verduras en la Cámara Conservadora, en jabs de cosecha y /o envases de material de policarbonato adecuado para alimentos, etiquetadas, limpios en sus respectivos anaqueles de acero inoxidable, la temperatura en su interior fluctúa entre 8°C y 10°C, para el control de flujo de verduras se utiliza los formatos de dosificación de dietas y regímenes normales.
 5. Los tubérculos y otras verduras que no requieren conservación de frío, serán colocados en los contenedores especiales en el ambiente que se mantiene permanentemente seco y se limpia diariamente y cada vez que se requiere.
- 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 cuentan con dispositivos calibrados que permitan la fácil lectura, colocados en un lugar visible y son verificados periódicamente, llevándose un registro del control de las temperaturas.
- 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.

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

5.3.3 PROCEDIMIENTO DE CONTROL EN PRODUCCION

El área de producción del Servicio de Nutrición cuenta con la infraestructura para que facilite la limpieza y desinfección reduciendo los peligros de contaminación cruzada y al contar con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido, disminuyendo el tiempo que los alimentos pasan en la zona de temperatura de peligro (5° C a 60° C).

Los espacios de la cocina están distribuidos de la siguiente manera:

- a) Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela y lava las materias primas que lo requieran.
- b) Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y distribución a las diversas áreas de servido de las raciones a los usuarios.

a) Elaboración previa o de procesamiento de alimentos crudos

El procesamiento de alimentos crudos se realiza en el área de preparación previa, e incluye operaciones tales como: recorte, despiece, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros. Para un adecuado procesamiento de alimentos crudos es necesario tener en cuenta las siguientes medidas:

- Realizar las operaciones previas (como el pesaje de ingredientes, mezclado, etc.) en superficies con utensilios limpios exclusivos para tal fin y evitar la contaminación cruzada.
- **Lavado:** Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé. Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trata de culantro, perejil, etc.; las lechugas se lavarán hojas por hojas.

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.

- **Desinfección:** En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin una cocción previa, es indispensable desinfectarla materia prima para reducir la carga microbiana presente, y así evitar posibles enfermedades gastrointestinales. Control de Lavado y Desinfectado de Frutas y Verduras. Formato N° 8 – BPM

Pasos a seguir para una correcta desinfección

Verduras

Medir 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.

Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo. Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

Pescados

Medir de 8 a 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y después añadir los filetes, preferentemente los que se consumirán sin ser cocinados.

Dejarlos reposar en el agua clorada por 05 minutos como máximo, protegidos de cualquier contaminación posterior.

- **Enjuagar con agua potable.**

- **Pelado y Cortado**

Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada.

Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después de pelado de las verduras, y particularmente luego de limpiar los pescados y mariscos.

Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles, etc., y echarlos dentro de recipientes herméticos (contenedor de residuo con tapa).

No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que estos últimos se contaminarían con los mismos microorganismos provenientes de aquellos.

La limpieza y pelado de verduras, pescados y mariscos deben realizarse en lugares separados, si fuera posible.

Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

- **Descongelado**

Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden ser cocinados sin descongelar, en tal caso pasan directamente al área intermedia o final según sea el caso.

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.

b) **Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos**

El procesamiento de cocidos se realiza en el área de preparación intermedia o de cocción.

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 microorganismos patógenos no productores de esporas.

- **Cocinado**

Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados. Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.

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 *Salmonella* spp. También se debe asegurar que los rellenos de las preparaciones alcancen esta temperatura de seguridad y servirse o

refrigerarse de inmediato. Se registra la temperatura del alimento, según Formato N°5(a) – BPM

Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido (colocar el alimento en recipientes poco profundos y enfriarlos en agua con hielo para luego someterlos a refrigeración) deben desecharse luego de 24 horas de conservación.

En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor. Nunca se reutilizará el aceite que haya quedado del día anterior.

Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.

Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.) los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.

La preparación de todo tipo de salsa y aderezos deberá ser diaria, en un lapso lo más cercano a la hora de servicio o despacho.

c) Preparación final

El ambiente o sala 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 esta área de elaboración final.

5.3.4 PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION

a. Acondicionamiento de alimentos en los coches térmicos 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 preparaciones finales del área de producción son colocadas de forma ordenada en las bandejas y se dispondrán en los coches térmicos evitando cualquier derrame de alimentos de las bandejas superiores hacia las inferiores.

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.

b. Distribución Descentralizada

El Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN", cuenta con áreas de distribución periférica. Los coches con las preparaciones se llevarán a estas unidades donde acondicionarán las bandejas de acuerdo a los regímenes dietéticos de los pacientes. Las bandejas (charolas) tienen bordes redondeados, de material de acero quirúrgico que permite un buen lavado y desinfección, que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

El armado de las bandejas para la distribución de alimentos requiere que el manipulador aplique rigurosamente las prácticas de higiene a fin de evitar la contaminación de los utensilios.

c. Distribución a pacientes

El personal Técnico de Nutrición, responsable de distribuir 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, previo al consumo de los alimentos a fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada.

d. Distribución a usuarios de comedor

El personal Técnico de Nutrición, responsable de distribuir las comidas a los usuarios del comedor, debe colocar las bandejas armadas en las mesas calientes y conservar las temperaturas. Registro de Temperatura en Formato N°5(b) -BPM.

Los alimentos preparados que no se sirven de inmediato, deben guardarse en refrigeración o mantenerse calientes mediante baño María o de mesas calientes, cuya temperatura es controlada para que permanezca por encima de los 63°C.

e. Mantenimiento de comidas calientes

Caliente la comida a 74° C, luego pásela al equipo para mantenerla caliente, sólo utilice equipos que mantengan caliente la comida a una temperatura de 60° C. No se debe utilizar equipos para mantener caliente la comida, para volver a recalentar.

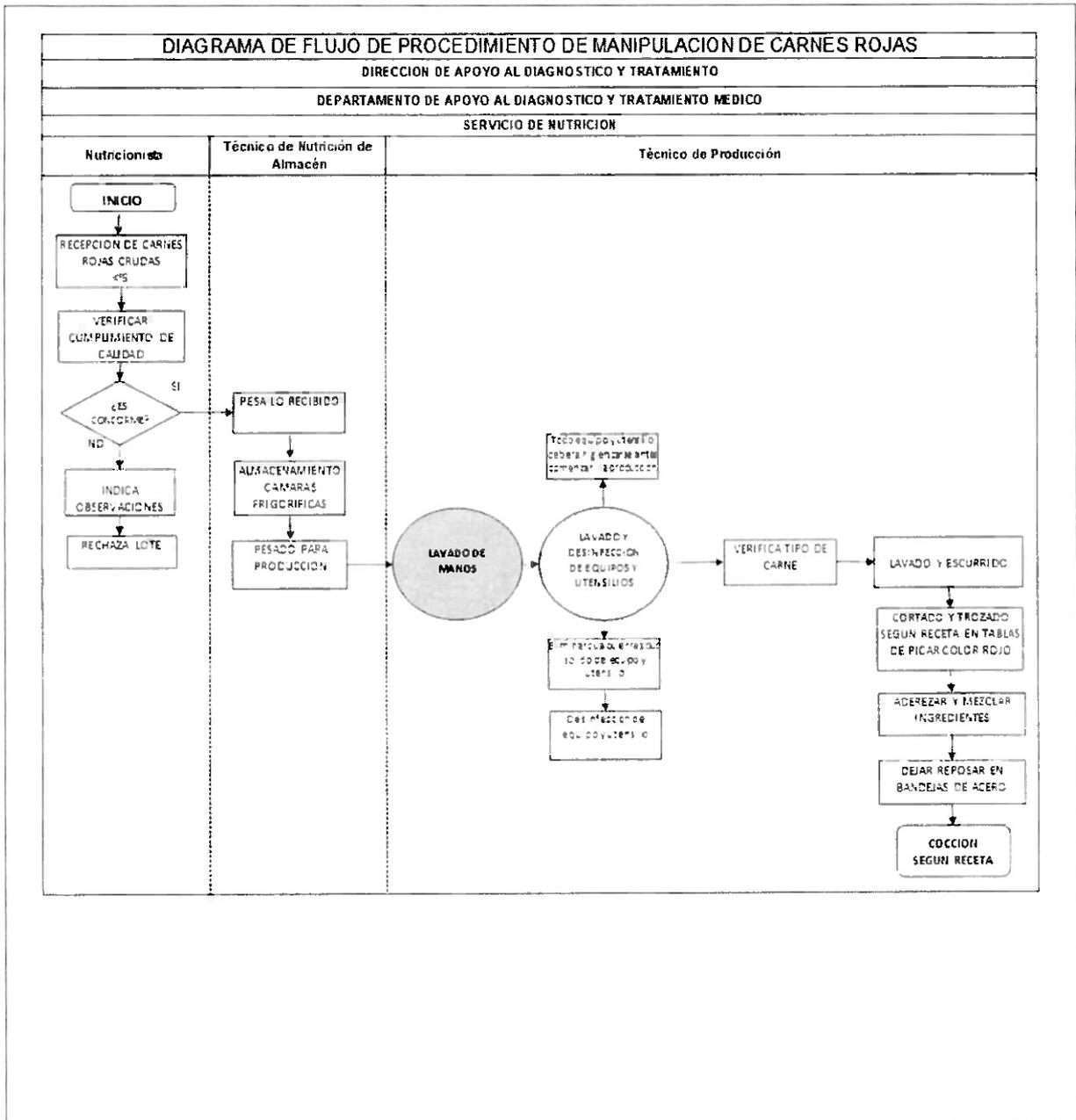
Mantenga cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan, asimismo agite en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. Mida la temperatura y regístrela por lo menos cada dos horas. Registro de Control de temperatura- Registro - Control de temperatura de alimentos - Formato N°5(b) -BPM.

f. Mantenimiento de comidas frías

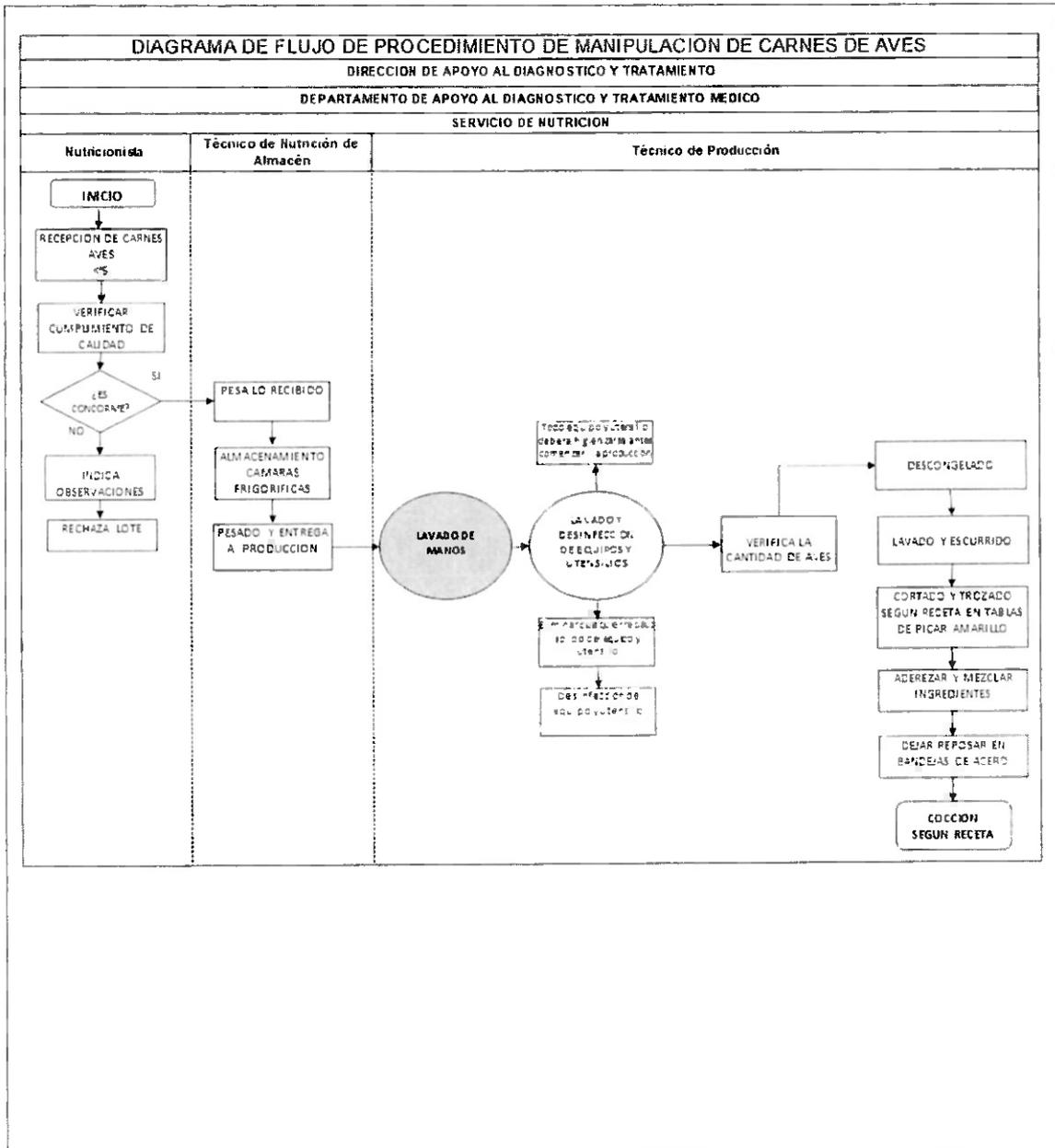
Sólo utilice equipos que mantengan fría la comida a una temperatura menor de 5° C, a fin de protegerla de contaminantes. Utilice tapas o campanas y mida la temperatura interna de la comida por lo menos cada dos horas.

5.3.5 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE ALMACEN Y PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO: MANIPULACIÓN DE CARNES ROJAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones de lavado, cortado de carnes rojas</p> <p>II. OBJETIVO Reducir el riesgo de la presencia de microorganismos patógenos en carnes rojas.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de Nutrición del área de producción.</p> <p>SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición , responsable del área de producción</p> <p>IV. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guantes y mascarillas2. Bandeja de plástico3. Poza de lavado4. Tablas de picar de color rojo5. Cuchillos de cocina6. Mesa de trabajo de acero7. Recipiente de acero para colocar carne <p>V. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verificar cumplimiento de calidad, durante la recepción de las carnes rojas; en caso de no conformidad, se devuelve el lote observado.2. Pesado de las carnes conformes y almacenado en cámaras de conservación.3. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de las carnes rojas y lavado de equipos y utensilios4. Verificar la cantidad de carne entregada de almacén.5. Realizar el lavado de carnes con agua potable a chorro, escurrir y colocar en bandejas de acero inoxidable.6. Realizar el corte uniforme de acuerdo a la receta, en tablas de picar color rojo.7. Aderezar y/o salpimentar carnes de acuerdo a preparación.8. Colocar la carne en bandeja de acero inoxidable.	

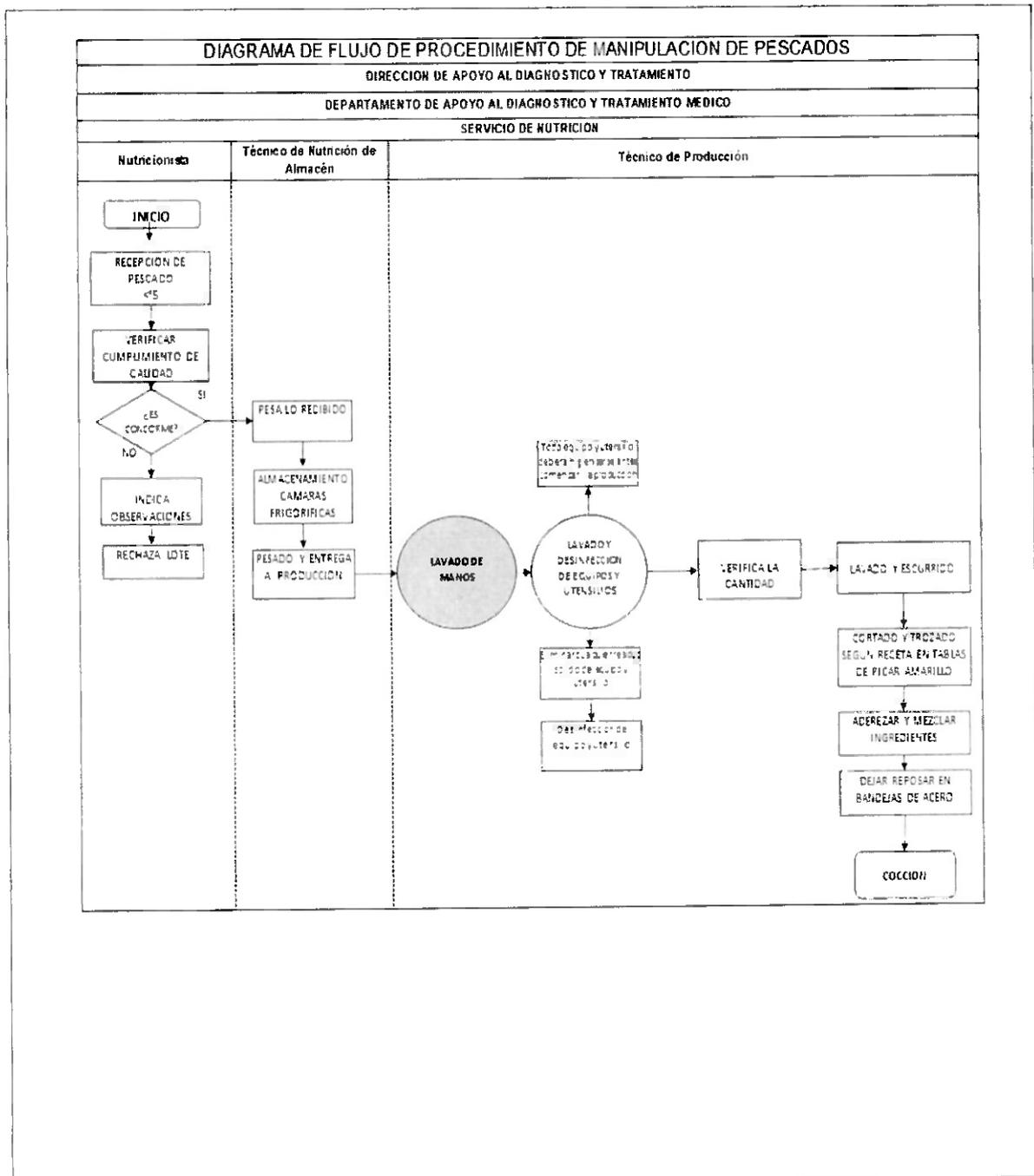


FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE ALMACEN Y PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE CARNES AVES	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como descongelado, lavado, cortado de Aves.</p> <p>II. OBJETIVO Reducir el riesgo de la presencia de microorganismos patógenos en carnes aves.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de Nutrición del área de producción. Técnico de almacén</p> <p>SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>IV. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guantes y mascarillas 2. Bandeja de plástico 3. Poza de lavado 4. Tablas de picar de color amarillo 5. Cuchillos de cocina 6. Mesa de trabajo de acero 7. Recipiente de acero para colocar aves <p>V. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar cumplimiento de calidad, durante la recepción de las carnes rojas; en caso de no conformidad, se devuelve el lote observado. 2. Pesado de las carnes conformes y almacenado en cámaras de conservación. 3. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de las carnes de aves. 4. Verificar la cantidad de carne de aves recepcionada de almacén. 5. Descongelar la carne de aves en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C y/o sumergir las aves congeladas en agua potable a una temperatura no mayor de 21°C menos de 4 horas manteniendo en su empaque original para evitar contacto con el agua. 6. Lava el ave descongelada en agua potable a chorro, escurrir. 7. Cortar el ave en trozo, según preparación. 8. Aderezar y/o salpimentar carnes de aves de acuerdo a preparación. 9. Colocar la carne de ave en bandeja de acero inoxidable. 	

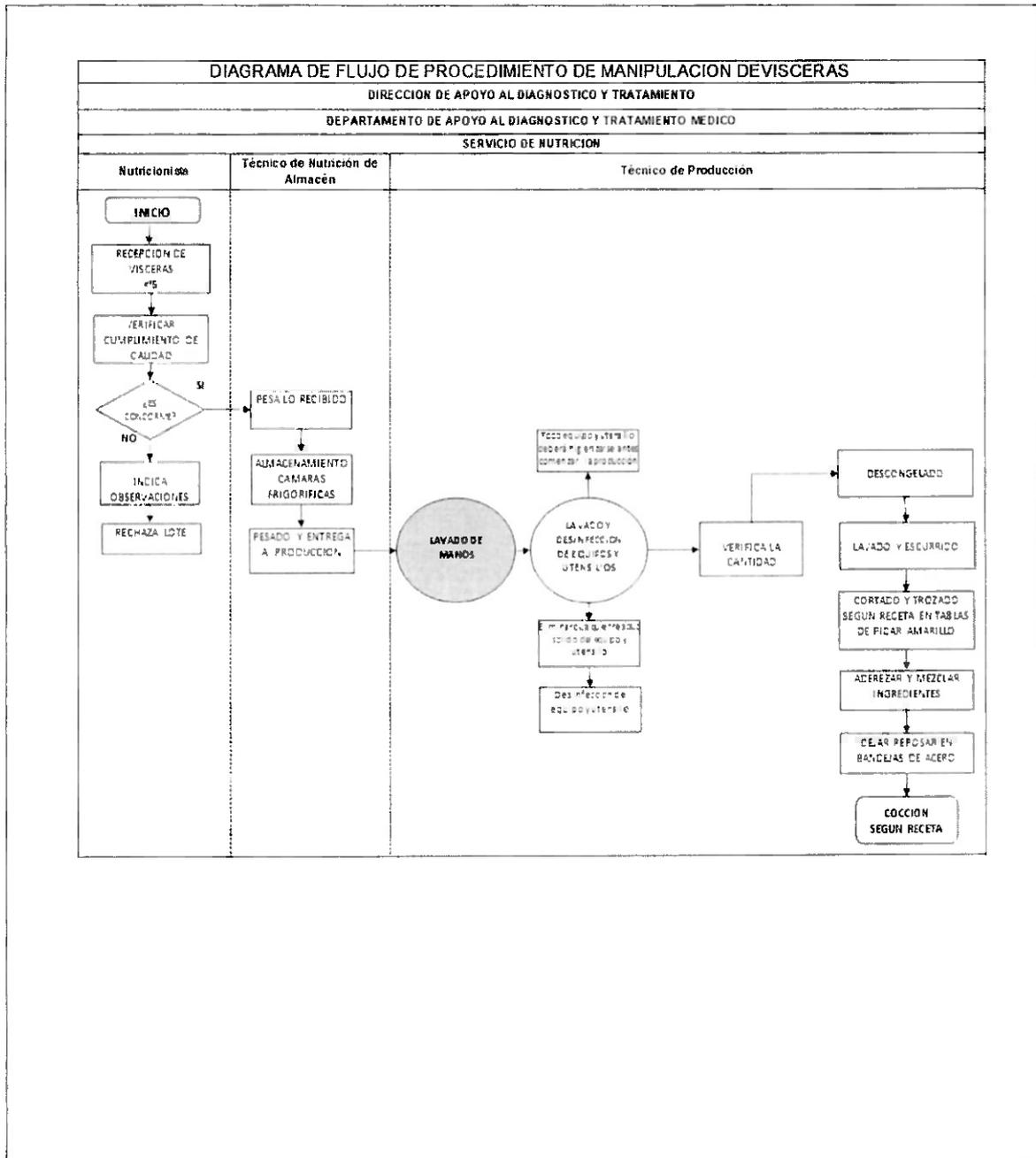


FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE VÍ	ÁREA DE PRODUCCIÓN
SCERAS CONGELADAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como descongelado, lavado, cocina y cortado de vísceras.</p> <p>II. OBJETIVO Asegurar que el alimento no cause ningún daño al consumidor.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición del área de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición , responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guantes y mascarillas2. Bandeja de plástico3. Poza de lavado4. Tablas de picar de color rojo5. Cuchillos de cocina6. Mesa de trabajo de acero7. Recipiente de acero para colocar vísceras. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de las vísceras.2. Verificar la cantidad de vísceras que recepciona de almacén.3. Descongelar las vísceras en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C y/o sumergir las vísceras congeladas en agua potable a una temperatura no mayor de 21°C menos de 4 horas manteniendo en su empaque original para evitar contacto con el agua.4. Lavar las vísceras descongelada en agua potable a chorro, escurrir.5. Colocar en bandeja de acero inoxidable.	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE PESCADO	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como lavado, procesamiento y cortado de pescado.</p> <p>II. OBJETIVO Asegurar la calidad sanitaria para evitar riesgos en el consumidor.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guantes y mascarillas 2. Bandeja de plástico 3. Poza de lavado 4. Tablas de picar de color blanco. 5. Cuchillos de cocina 6. Mesa de trabajo de acero 7. Recipiente de acero . <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de la carne de pescado. 2. Verificar la cantidad de pescado que recepciona de almacén. 3. Descongelar el pescado en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C y/o sumergir el pescado si es que está congelado en agua potable a una temperatura no mayor de 21°C menos de 4 horas manteniendo en su empaque original para evitar contacto con el agua. 4. Lavar con agua potable a chorro, escurrir y colocar en bandeja de acero inoxidable. 5. Salpimentar, apanar y/o adereza. 6. Colocar en bandeja de acero inoxidable. 	

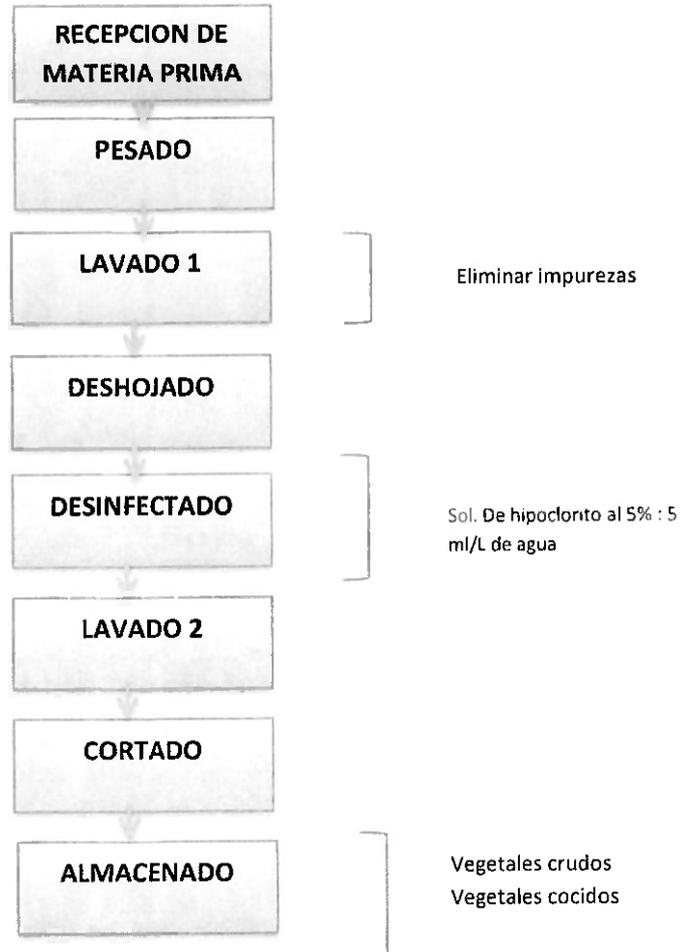


FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE VEGETALES Y HORTALIZAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como lavado, deshojado, corte de vegetales – hortalizas.</p> <p>II. OBJETIVO Reducir los riesgos de los peligros físicos, biológicos y químicos en la manipulación de los vegetales – hortalizas.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Canastillas plásticas 2. Guantes y mascarillas 3. Bandeja de acero 4. Poza de lavado 5. Tablas de picar de color verde 6. Cuchillos. 7. Mesa de trabajo de acero <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de la vegetales - hortalizas. 2. Verificar la cantidad de vegetales – hortalizas, tubérculos que recepciona de almacén. 3. Realizar lavado con agua potable a chorro para eliminar barro, piedrecilla y sustancias químicas. 4. Realizar el deshojado de vegetales – hortalizas. 5. Desinfecta vegetales en solución de hipoclorito al 5% (5 ml/L de agua) 6. Lavar hortalizas con agua potable. 7. Corta vegetales – hortalizas según especificaciones de preparación. 8. Coloca en envases para destinar a vegetales- hortalizas cocidos y vegetales – hortalizas crudas. 	

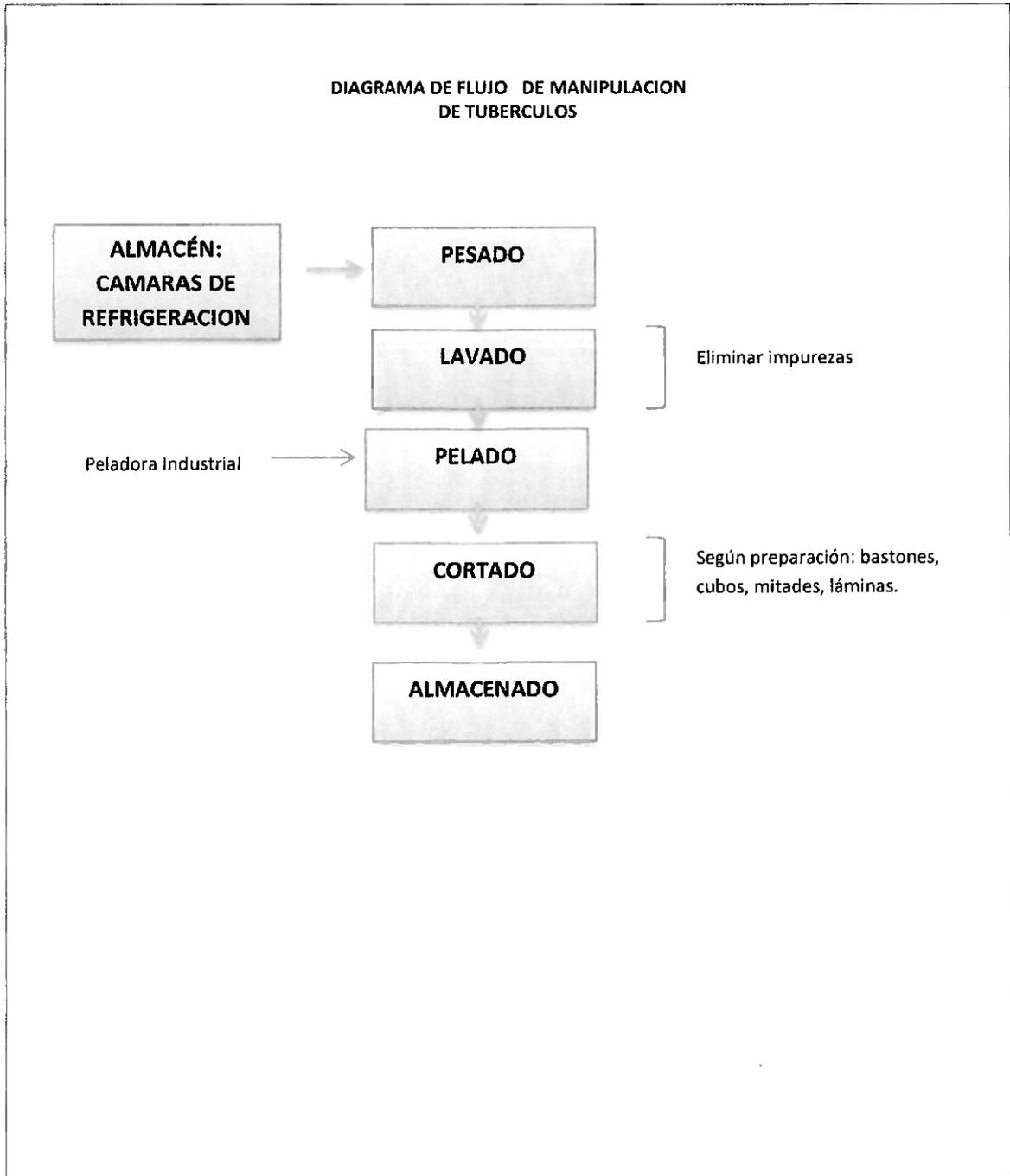


FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE FRUTAS ENTERAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como lavado de frutas enteras.</p> <p>II. OBJETIVO Reducir los riesgos de los peligros físicos, biológicos en frutas enteras.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mesa de acero inoxidable2. Poza de lavado3. Bandejas plásticas4. Recipiente de acero inoxidable <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de frutas enteras.2. Verifica la cantidad de fruta recepcionado de almacén.3. Selecciona las frutas.4. Lava con agua potable la fruta.5. Desinfecta vegetales en solución de hipoclorito al 5% (5 ml/L de agua)6. Lavar con agua potable.7. Coloca en recipiente de acero inoxidable.	

DIAGRAMA DE FLUJO DE MANIPULACION
DE VEGETALES Y HORTALIZAS



FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE TUBÉRCULOS	
I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones tales como lavado y pelado de tubérculos.	
II. OBJETIVO Reducir los riesgos de los peligros físicos, biológicos y químicos en la manipulación de tubérculos.	
III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.	
IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición , responsable del área de producción	
V. MATERIALES Y EQUIPOS <ol style="list-style-type: none">1. Canastilla plástica.2. Guantes y mascarillas.3. Bandeja de acero inoxidable.4. Poza de lavado.5. Tablas de picar de color verde.6. Cuchillo.7. Mesa de trabajo de acero inoxidable	
VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS <ol style="list-style-type: none">1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de tubérculos.2. Verifica la cantidad de tubérculos que recepciona de almacén.3. Realizar lavado con agua potable a chorro para eliminar barro, piedrecillas y sustancias químicas.4. Colocar en peladora industrial, rectificar pelado y colocar en envase apropiado.5. Cortar tubérculos según especificaciones para preparaciones (bastones, cubos, mitades, láminas)6. Colocar tubérculos en bandeja de acero inoxidable.	



FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE VÍVERES SECOS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones de desembolsado y trozado</p> <p>II. OBJETIVO Reducir los riesgos de contaminación Lograr una presentación homogénea después de la cocción.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guantes y mascarillas.2. Tijeras3. Mesa de trabajo de acero inoxidable4. Recipiente de acero para colocar los víveres secos. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lavarse las manos antes de iniciar la manipulación de víveres secos.2. Verifica la cantidad del producto "víveres secos" que recepciona de almacén.3. Colocar las bolsas de los productos en mesa de acero y proceder a abrir el envase con tijeras.4. Trozar o proporcionar según el tipo de producto y colocar en envase de acero.	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE PANES (FRANCÉS, INTEGRAL, MOLDE)	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento describe operaciones de recepción y cortado de panes.</p> <p>II. OBJETIVO Reducir los riesgos de contaminación de panes.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guantes y mascarillas. 2. Envase de plástico con tapa 3. Cuchillo de sierra de acero inoxidable. 4. Mesa de trabajo de acero inoxidable 5. Recipiente de acero para colocar los panes <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos antes de colocarse los guantes de procedimientos. 2. Verifica la cantidad de panes recepcionado de almacén. 3. Coloca panes en mesa de trabajo. 4. Corta pan francés con cuchillo sierra de acero inoxidable y colocar entremés. 5. Corta pan integral con cuchillo sierra de acero inoxidable y colocar entremés. 6. Coloca panes en envase de acero inoxidable. 	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN CARNES ROJAS	
I. DEFINICIÓN Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.	
II. OBJETIVO Controlar el tiempo y la temperatura necesaria de cocción de carnes rojas para la eliminación de microorganismos patógenos.	
III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.	
IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción	
V. MATERIALES Y EQUIPOS <ol style="list-style-type: none">1. Horno a gas2. Cocina a gas3. Sartén a gas4. Marmita5. Menaje de cocina6. Mesa de trabajo7. Termómetro de grado alimentario.8. Lapiceros.	
VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS <ol style="list-style-type: none">1. Lavarse las manos para manipular las carnes.2. Sellar las presas de carnes rojas(calentar aceite y formar película protectora)3. Coloca en aderezo las carnes rojas.4. Controlar el tiempo y temperatura<ol style="list-style-type: none">a. Semicocción (63°C/25 minutos)b. Cocción (74°C/40 minutos) musculo profundo.c. Horneado (165°C/ 50 minutos) para carnes rojas.d. Calentamiento de aceite en sartén a gas (170°C/5 minutos) para freír carnes rojas.5. Colocar carnes rojas cocidas en bandejas de acero inoxidable con tapa.	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN CARNES DE AVES	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.</p> <p>II. OBJETIVO Controlar el tiempo y la temperatura necesaria de cocción de carnes de aves para la eliminación de microorganismos patógenos.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horno a gas. 2. Cocina a gas. 3. Sartén a gas. 4. Marmita 5. Menaje de cocina 6. Mesa de trabajo 7. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos para manipular la carne de aves. 2. Sellar las presas de carnes de aves(calentar aceite y formar película protectora) 3. Coloca en aderezo, salsa, marinadas y proceder a cocción. 4. Controlar el tiempo y temperatura <ol style="list-style-type: none"> a. Semicocción (63°C/25 minutos) b. Cocción (74°C/40 minutos) musculo profundo. c. Horneado (165°C/ 50 minutos) para carnes rojas. d. Calentamiento de aceite en sartén a gas (170°C/5 minutos) para freír carnes de aves. 5. Colocar carnes de aves cocidas en bandejas de acero inoxidable con tapa. 	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VÍSCERAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento disminuye el riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de la contaminación cruzada.</p> <p>II. OBJETIVO Controlar el tiempo y la temperatura necesaria de cocción de vísceras para la eliminación de microorganismos patógenos.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición , responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocina a gas. 2. Sartén a gas. 3. Marmita 4. Menaje de cocina 5. Mesa de trabajo 6. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos antes de la cocción de vísceras. 2. Controlar el tiempo y temperatura de cocción(74°C/45 minutos) tejido medio. 3. Cortar bastones, cubos, filetes /100gr 4. Colocar en aderezo y proceder a cocción. 5. Colocar aceite en sartén a gas. 6. Controlar temperatura de calentamiento (170°C/5 minutos) para freir vísceras. 7. Colocar vísceras cocidas en bandejas de acero inoxidable con tapa. 	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE PESCADOS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento nos permite controlar el tiempo, temperatura de cocción y cortes necesarios para la eliminación de microorganismos patógenos.</p> <p>II. OBJETIVO Disminuir riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de contaminación cruzada.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición , responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocina a gas. 2. Sartén a gas. 3. Marmita 4. Menaje de cocina 5. Mesa de trabajo 6. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos para cocinar pescado. 2. Colocar un aderezo y proceder a cocción. 3. Controlar el tiempo y temperatura de: <ol style="list-style-type: none"> a. Cocción (74°C/20 minutos) tejido medio. b. Calentamiento de aceite en sartén a gas (170°C/ 8 minutos) para freír pescado. c. Horneado(165°C/20 minutos) para pescado. 4. Colocar carne de pescado en bandejas de acero inoxidable con tapa. 	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DE VEGETALES Y FRUTAS	
<p>I. DEFINICIÓN Este procedimiento nos permite controlar el tiempo, temperatura de cocción y cortes necesarios para la eliminación de microorganismos patógenos.</p> <p>II. OBJETIVO Disminuir riesgo sanitario por la destrucción de peligros biológicos y la prevención de contaminación cruzada.</p> <p>III. RESPONSABLES Técnicos de nutrición de la unidad de producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Jefe del Servicio de Nutrición Licenciada en Nutrición ,responsable del área de producción</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocina a gas. 2. Marmita 3. Menaje de cocina 4. Mesa de trabajo 5. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavarse las manos para cocinar vegetales. 2. Verificar la cantidad de vegetales que recepciona. 3. Controlar el tiempo y temperatura de: <ol style="list-style-type: none"> a. Horneado de tubérculos: papa, camote (150°C/30 minutos) b. Blanqueados vegetales de hojas (80°C/ 2 minutos) c. Blanqueado de vegetales vainas, flores (80°C/10 minutos) d. Cocido de vegetales enteros (150°C/15 minutos) 4. Colocar vegetales cocidos en bandejas de acero inoxidable. 	

FICHA TÉCNICA DE PROCEDIMIENTO	
SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE PRODUCCIÓN
PROCEDIMIENTO DE DISTRIBUCION Y SERVIDO	
<p>I. DEFINICIÓN Se describe los procesos que requieren una manipulación higiénica rigurosa para prevenir contaminación cruzada de los alimentos.</p> <p>II. OBJETIVO Prevenir contaminación de los alimentos recién cocinados.</p> <p>III. RESPONSABLES Lic. Nutricionista del Servicio de Alimentación Téc.En Nutrición del Área de Producción.</p> <p>IV. SUPERVISIÓN Lic. Nutricionista del Servicio de Alimentación Profesional del Servicio de Aseguramiento de la Calidad</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menaje de servicio • Mesas de trabajo • Envases de acero inoxidable para recepción de alimentos cocidos • Formatos de control • Lapiceros <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los alimentos serán distribuidos inmediatamente después de su elaboración. 2. Se recepciona en envases de acero con tapas (jardineras, gastros, bandejas, etc) 3. En los casos de guardar alimentos en refrigeración (menor a °5C) o congelación (-18°C) deben estar debidamente tapados o cubiertos. 4. Los productos que se refrigeran o congelan deben estar rotulados con el nombre del producto, la fecha y hora de ingreso a la cámara. 	

SERVICIO DE NUTRICIÓN	ÁREA DE COMEDOR
PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION A PERSONAL DE GUARDIA	
<p>I. DEFINICIÓN</p> <p>Este procedimiento describe la forma de servir y acondicionar las preparaciones en el plato de forma higiénica</p> <p>II. OBJETIVO</p> <p>Evitar la contaminación de los alimentos o preparaciones</p> <p>III. RESPONSABLES</p> <p>Nutricionista de Aseguramiento de Calidad Téc. Nutrición del área de comedores</p> <p>IV. SUPERVISIÓN</p> <p>Jefe del Servicio de Nutrición Nutricionista de Aseguramiento de Calidad</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vajillas de loza o Bandejas de acero inoxidable (charola) 2. Vasos de acero inoxidable 3. Azafates o bandejas de plástico 4. Menaje de comedor 5. Mesa de trabajo 6. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la Higiene de manos 2. El personal técnico del área de comedor que manipula los alimentos preparados debe utilizar guantes descartables, gorro y protector naso bucal. 3. Procede al servido de las preparaciones en las vajillas. 4. Traslada los platos servidos a la bandeja de acero inoxidable. 5. Hace entrega el consumidor final (usuario de comedor) 	

SERVICIO DE NUTRICIÓN	AREA DE DIETOTERAPIA - HOSPITALIZACION
PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO PARA DISTRIBUCION A PACIENTES	
<p>I. DEFINICIÓN</p> <p>Este procedimiento describe la forma correcta e higiénica del servido de los diferentes regímenes dietéticos indicados por el Lic. Nutrición.</p> <p>II. OBJETIVO</p> <p>Garantizar la inocuidad del proceso de servido de las preparaciones a pacientes según indicaciones dietéticas.</p> <p>III. RESPONSABLES</p> <p>Nutricionista del Área de Dietoterapia Tec. Nutrición del área de Dietoterapia</p> <p>IV. SUPERVISIÓN</p> <p>Jefe del Servicio de Nutrición Nutricionista de Área de Dietoterapia</p> <p>V. MATERIALES Y EQUIPOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Horno Microondas2. Menaje de área3. Charolas de acero inoxidable4. Coche transportador5. Mesa de acero inoxidable6. Lapiceros. <p>VI. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS</p> <ol style="list-style-type: none">1. El Téc. Nutrición realiza la higiene de manos.2. El personal técnico del área de dieto terapia que manipula los alimentos preparados debe utilizar guantes descartables, gorro y protector naso bucal.3. El Nutricionista del área verifica que el personal manipulador esté correctamente uniformado, con indumentaria limpia y completa.4. El Nutricionista del área verifica la temperatura de cocción.5. El personal técnico procede al servido de las preparaciones.6. Luego del proceso de servido se procede a ubicar las charolas en el coche térmico transportador manteniendo las puertas cerradas para mantener la temperatura de las preparaciones.7. Una vez completado el proceso de armado se procede a la distribución; las dietas específicas son repartidas primero, posteriormente se procede a la repartición de la dieta completa.	

5.3.6 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPO

OBJETIVOS:

- Garantizar el mantenimiento de equipos.
- Evitar que los equipos puedan ser causa de contaminación.
- Evitar la interrupción o alteración del proceso productivo

ALCANCE:

Todos los equipos que intervienen en los procesos. Además de estar integrados en el programa de higiene y saneamiento, y de ser utilizados de forma correcta siguiendo las instrucciones del fabricante.

SECTORES AFECTADOS:

Mantenimiento, limpieza, producción, depósito, logística.

RESPONSABLES:

Jefe de Mantenimiento, Trabajadores de Mantenimiento

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:

Mantenimiento Preventivo

- Se elabora el Plan Anual de Mantenimiento Preventivo, donde se listan todos los equipos, el área de su uso, su principal desperfecto, la frecuencia de mantenimiento preventivo, el responsable y el supervisor.
- Se realiza en forma periódica (según el uso del equipo), de acuerdo al cronograma anual de mantenimiento, donde se indica el área que se mantendrá el nombre, actividad, la fecha de último mantenimiento y en qué momento se realiza del año.
- Los equipos instalados en el área de producción están identificados.
- Todos los equipos además de cumplir con las tareas de mantenimiento preventivo cumplen con el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Todos los equipos tienen la hoja de seguridad del equipo.
- Se cuenta con un registro de actividades de mantenimiento preventivo, ubicado en el área de mantenimiento.
- Es responsabilidad del supervisor revisar el estado de los equipos en forma periódica.
- Cada vez que el personal de mantenimiento visite el área de producción para el arreglo de un equipo se documenta en los registros de mantenimiento.

DOCUMENTACION Y REGISTROS:

- Manuales del fabricante (Especificaciones técnicas).
- Plan de Mantenimiento Preventivo.
- Registro de mantenimiento

5.3.7 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE CALIBRACION DE ESCALAS DE MEDICION

OBJETIVOS:

- Garantizar exactitud y precisión de funcionamiento de Equipos e Instrumentos de medición de Temperatura de alimentos almacenados en cámaras y alimentos en cocción, Humedad ambiental, Pesos y masas de alimentos con escalas graduadas que se utilizan en las áreas de trabajo del Servicio de Alimentación y Dietoterapia.
- Evitar mediciones defectuosas que conduzcan a contaminación o toxicidad del agua y alimentos, deterioro o descomposición de alimentos, pesos en déficit o en exceso y toda alteración que conduzca a incremento de costos a la institución, por pérdidas, daños a pacientes e incumplimiento de normas sanitarias.

ALCANCE:

Todos los equipos:

- Termómetro de alimentos
- Termómetro de cámaras frigoríficas
- Termohigrometro
- Balanza industrial digital

SECTORES AFECTADOS:

- Almacén de víveres perecibles y no perecibles
- Cámaras : De carnes, Verduras y Hortalizas, Lácteos, Tubérculos
- Refrigeradora
- Zona de ingreso de alimentos : Balanza y Termómetros

RESPONSABLES:

Economía, Logística, Servicio de Mantenimiento, Epidemiología, Servicio de Alimentación y Dietoterapia.

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:

- a) Calibración preventiva
- b) Calibración correctiva
- c) Reemplazo de piezas desgastadas

- d) Vencimiento de uso
- e) Baja de instrumentos y Equipos
- f) Solicitud de reemplazo de Instrumentos y Equipos
- g) Rotulación e identificación de cada equipo

DOCUMENTACION Y REGISTROS:

Programa de calibración de equipos e instrumentos con escala de medición.

5.3.8 PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION DEL PERSONAL

OBJETIVOS:

Capacitar en la implementación de los procedimientos establecidos por el área de aseguramiento de la calidad del Servicio de Nutrición para lograr obtener alimentos seguros.

Capacitar a los técnicos de nutrición en la implementación de los Principios Generales de Higiene.

ALCANCE:

Todo el personal manipulador del Servicio de Nutrición del INSM"HD-HN"

SECTORES AFECTADOS:

Área de producción , Almacén.

RESPONSABILIDAD:

Jefe del Servicio de Nutrición, Unidad de capacitación.

DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:

- Todo personal que ingresa a trabajar en el servicio recibe una capacitación en el Manejo seguro de los alimentos.
- Se realizarán entrenamientos a fin de garantizar el correcto cumplimiento de sus funciones ; el reentrenamiento se realizará cuando se evidencia que el trabajador no cumple con lo establecido en los procedimientos.
- El área responsable elabora una ficha de capacitaciones de entrenamiento y reentrenamiento para la implementación de los diferentes procedimientos con sus contenidos, a quién va dirigido y el tiempo de duración.
- Una vez realizada la capacitación de entrenamiento o reentrenamiento se dejará constancia en el **Formato N°013-BPM**

DOCUMENTACION Y REGISTROS:

- Contenido de Cursos de Capacitación
- Registro General de Capacitación

VI. RESPONSABILIDAD

- La Dirección Ejecutiva de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento es responsable de la difusión, coordinación, supervisión e implementación del Documento Técnico "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" 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 del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" en el Instituto Nacional de Salud Mental "Honorio Delgado Hideyo Noguchi".
- El personal técnico del Servicio de Nutrición del INSM "HD-HN", es el encargado del proceso de ejecución de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el marco de sus funciones.
- La Oficina de Comunicaciones del INSM "HD-HN", es responsable de su difusión de la presente Guía Técnica, en el Portal de Transparencia Estándar de la Institución.

VII. ANEXOS

Anexo N°1	Formato N°1-BPM	Lista de Proveedores Válidos
Anexo N°2	Formato N°2-BPM	Registro de las Condiciones Sanitarias del Vehículo Transportador de Alimentos
Anexo N°3	Formato N°3-BPM	Control de Recepción de Materia Prima y Alimentos Procesados
Anexo N°4	Formato N°4A-BPM	Control de Temperatura de Cámaras de Frío
Anexo N°4	Formato N°4B-BPM	Control del Medio Ambiente de Almacén de Alimentos No Perecibles
Anexo N°4	Formato N°4C-BPM	Control de Temperatura de Refrigeración
Anexo N°5	Formato N°5	Control de Temperatura de Cocción
Anexo N°6	Formato N°6	Evaluación de la Dieta Normal y Específica
Anexo N°7	Formato N°7	Control de Servido y Distribución de Alimentos
Anexo N°8	Formato N°8	Control de Lavado y Desinfectado (frutas / verduras)
Anexo N°9	Formato N°9	Control de mantenimiento de equipos
Anexo N°10	Formato N°10	Control de calibración de instrumentos de medición
Anexo N°11	Formato N°11	Control de estado de salud e higiene del personal
Anexo N°12	Formato N°12	Control de capacitación y evaluación

FORMATO N° 02 -BPM

REGISTRO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Mes.....

	FECHA					
	PRODUCTO					
	PROVEEDOR					
	HORA DE INGRESO					
SEGURIDAD	El vehículo brinda seguridad para el transporte del alimento.					
	No transportan sustancias toxicas, insecticidas, etc, que puede ocasionar contaminación al alimento					
	Se observa limpio					
ACONDICIONAMIENTO	Temperatura de seguridad, caso termo king, cooler (-10°C a 10°C)					
	Posee medios suficientes para proteger al producto de efectos externos (polvo, lluvia, etc)					
	Posee jabas, cajas, parihuelas limpias y desinfectadas					
	Presenta uniforme completo, gorro, polo, pantalón, zapato, etc					
	El personal de reparto posee condiciones de higiene/ salud					
	RESPONSABLE					

Leyenda :
C : Conforme
N: No Conforme
NA: No aplica

FORMATO N° 04 A -BPM

CONTROL DE TEMPERATURA DE CAMARAS DE FRIO

Parámetros	Cámara de carnes	Cámara de verduras	Cámara de Lacteos	Cámara de Desconge.
Temperatura	- 10° C a 0° C	+ 2° C a + 10° C	+ 2° C a + 10° C	+ 2° C a + 10° C

FECHA	HORA	CAMARA				RESPONSABLE
		N° 1 : Verduras	N° 2 : Lácteos	N° 3 : Carnes	N° 4 : Descongela.	
LUNES	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
MARTES	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
MIERCOLES	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
JUEVES	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
VIERNES	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
SABADO	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					
DOMINGO	7.00am					
	12.00m					
	7.00pm					

Revisado por:.....

FORMATO N° 04 C-BPM
CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION

MES.....

Temperatura	+ 2 ° C a + 10° C	Fruta, embutido, lácteos, etc
-------------	-------------------	-------------------------------

DIA	TEMPERATURA
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

DIA	TEMPERATURA
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

Observación

.....

.....

Revisado por:.....

VIII.REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

1. CODEX STAN. (1989). Codex Stan 171. EEUU: OMS-FAO.
2. Cardona Tunubala J., Cabrera Orejuela J., Trejos Rojas C. Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados. Revista eia. 2018; 15(30): 195-208. Disponible en : <https://documents.co/amp/document/gestin-d-inventario-y-almacenamiento-de-materias-primas-html>
3. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. 007-98-sa. 1998. Ministerio de Salud Perú. Dirección General de Salud Ambiental.
4. R. M. N° 363-2005/MINSA- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 35°.
5. RM 624-2015 MINSA Alimento de Riesgo, DIGESA, 2015
6. RM 591-2008-MINSA Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Alimentos Y Bebidas, DIGESA, 2008
7. DS 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, DIGESA, 1998 4. RM 461-2007 Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies y Contacto con Alimentos y Bebidas, DIGESA, 2007
8. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, OMS, 2007
9. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), ONU, España, 2012
10. Comisión Codex Alimentarius: Leche y productos lácteos, ROMA: FAO/OMS, 2011