

MINISTERIO DE SALUD

RED DE SALUD LEONCIO PRADO

UE N° 403

UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL

DOCUMENTO TÉCNICO:

PLAN DE TRABAJO ANUAL DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

AÑO 2025

UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL



ETAPA	A CARGO DE:	FECHA
ELABORACIÓN	Lic.en Blgía. Irma Carolina Fonseca Rivera COORDINACIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL RED DE SALUD LEONCIO PRADO	21-nov-2024

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	FINALIDAD	5
III.	OBJETIVOS	5
	3.1 Objetivos Generales	5
	3.2 Objetivos Específicos	5
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
V.	BASE LEGAL	6
VI.	CONTENIDO	7
	6.1 DEFINICIONES OPERATIVAS	7
	6.2 MARCO GENERAL	8
	6.3 CONSIDERACIONES GENERALES	8
	6.4 CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS	8
	6.4.1 Metodología de Trabajo	11
	6.4.2 Actividades Operativas	12
	6.4.3 Recursos Necesarios	12
VI	PRESUPUESTO	13
VII	RESPONSABILIDADES	17



PLAN DE TRABAJO ANUAL DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA -2024

I. INTRODUCCIÓN:

En relación a temas concernientes en Salud Pública, se hace especial hincapié en la Seguridad Alimentaria y Nutricional, lo cual engloba distintos rubros referidos a las cualidades óptimas de cantidad y calidad de alimentos que son ingeridos para poder aprovechar sus nutrientes. Las cualidades óptimas de los alimentos, sean naturales o modificados deben ser las más cuidadas para garantizar la inocuidad alimentaria y la seguridad nutricional.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se dividen en dos categorías: “**infecciones alimentarias**” e “**intoxicaciones alimentarias**”. Las primeras son producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminada con agentes infecciosos (microorganismos) como bacterias, hongos, parásitos o virus que al llegar al aparato gastrointestinal pueden multiplicarse, lisarse y producir toxinas e inclusive invadir otros aparatos y sistemas. Las segundas, ocasionadas por la ingestión de toxinas de plantas o animales, o por metabolitos secundarios producidos por microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas presentes en los alimentos de modo accidental, incidental o intencional en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria.



Esta contaminación puede deberse al inadecuado origen, transporte y almacenamiento de alimentos, malas prácticas de manipulación e higiene, conservación inadecuada, elaboración informal (sin registro sanitario u otros requisitos exigibles por ley), pésima infraestructura de los establecimientos de producción, e incumplimiento de la normativa sanitaria, lo cual puede causar cuadros de enfermedad gastrointestinales a nivel individual o poblacional de diferente gravedad, a veces hasta mortales, especialmente si afecta a poblaciones vulnerables.

En tal sentido, la higiene es una herramienta clave para asegurar la inocuidad de los productos que se manipulan en los establecimientos elaboradores de alimentos e involucra una infinidad de prácticas esenciales tales como: la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la higiene del personal y el manejo integrado de plagas, entre otras; por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene a fin de evitar estos daños perjudiciales a la salud.

Por tal motivo, la vigilancia sanitaria a los establecimientos alimentarios públicos y privados de nuestra jurisdicción es un componente imprescindible de las estrategias para la prevención y control de las enfermedades transmitidas por alimentos. En consecuencia, la Unidad de Salud Ambiental de la Red de Salud Leoncio Prado (RSLP) a través del “Plan de Trabajo Anual de Higiene e Inocuidad Alimentaria- 2025”, plasma las acciones programadas para los 73 Establecimientos de Salud (EESS) de la jurisdicción de la RSLP que se realizarán en coordinación estrecha con la DIRESA -Huánuco y contando como socios estratégicos a los gobiernos locales de nuestro ámbito territorial.

II. JUSTIFICACIÓN

Las ETA constituyen uno de los principales problemas de salud pública a nivel mundial. En el 2015, la OMS publicó las primeras estimaciones de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria, haciendo referencia que cada año, se registran 31 peligros de transmisión alimentaria, las cuales provocan aproximadamente seiscientos millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos, existiendo aproximadamente unas 42 000 víctimas mortales, lo cual registra una pérdida de 33 millones de años de vida ajustados por discapacidad, señalándose que el grupo etario que corre un mayor riesgo son aquellos menores de 5 años, lo cual provoca que cada año se reporten 125 000 defunciones en este grupo de edad (30% de la mortalidad mundial por esta causa).

Por otro lado, en un estudio del Banco Mundial, se estimó que en el año 2018 la pérdida de la productividad relacionada con las enfermedades de transmisión alimentaria en los países de ingresos bajos y medianos ascendía a US\$ 95 200 millones anuales, y que el costo de tratar estas enfermedades era de aproximadamente US\$ 15 000 millones.

Debemos tomar en cuenta que solamente cuando los alimentos son inocuos podemos aprovechar plenamente tanto su valor nutricional, como los beneficios mentales y sociales de compartir una comida segura, es por esta razón que los gobiernos deben considerarlo como prioridad de salud pública y establecer sistemas eficaces en toda la cadena alimentaria, con un enfoque integral, que aseguren que tanto los productores y proveedores suministren alimentos inocuos a la población, de allí la importancia de las intervenciones sanitarias.

En cuanto a las normativas internacionales que sustentan la importancia de las intervenciones para evitar riesgos potenciales en la salud relacionadas a la manipulación de alimentos, se destaca a la Declaración del Milenio de las Naciones Unidas y que posteriormente tomó mayor empuje cuando la Asamblea General de las Naciones Unidas, instó a que todos los países, ricos y pobres, cumplan con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible: "Objetivos Mundiales".

En el contexto normativo nacional, se establece que la salud es un derecho constitucional (Art N°1 y Art N°2, de la Constitución Política del Perú). Así mismo, la Ley General de Salud N° 26842, refiere que tanto la producción y comercialización de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a control y vigilancia higiénica o sanitaria, según corresponda, en función al análisis de riesgo alimentario para la protección de salud, para lo cual se establecen las competencias y autoridades competentes en DL N° 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos). Así mismo, cabe citar que contamos con una Política Nacional Multisectorial de Salud (MINSa) al 2030, la cual señala en el objetivo N° 3, que se debe garantizar el acceso a la inocuidad de los alimentos para la población, sustentado también el eje N° 8 de la Política General De Gobierno actual (Fortalecer la lucha contra la anemia y desnutrición crónica infantil).

Bajo lo descrito urge contar con intervenciones que eviten o minimicen todo riesgo de contaminación o transmisión de enfermedades al manipularlos o consumirlos, para lograr estándares de calidad e inocuidad.

III. FINALIDAD

Contar con un sistema de vigilancia de la inocuidad que prevenga la aparición de brotes de ETAs en la jurisdicción sanitaria de la Red de Salud Leoncio Prado.

IV. OBJETIVOS:

4.1 Objetivos Generales:

Disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos y prevenir la aparición de brotes en la jurisdicción sanitaria de la Red de Salud Leoncio Prado.

4.2 Objetivos Específicos:

- Realizar la Supervigilancia de las actividades realizadas por los gobiernos locales en mercados de abasto, restaurantes, panaderías y pastelerías y servicios afines.
- Verificar las condiciones higiénicas sanitarias a servicios de alimentación en establecimientos alimentarios que funcionan en los establecimientos de salud de la RSLP, establecimientos beneficiarios de programas sociales comedores y vasos de leche en I.E beneficiarias del programa social QALY WARMA, quioscos y/o cafetines escolares y en establecimientos que almacenan, y distribuyen alimentos a pacientes del programa PANTBC.
- Fortalecer las capacidades de los inspectores sanitarios de los establecimientos de salud, de los gobiernos locales y de manipuladores de alimentos para el desarrollo de sus actividades a través de asistencias técnicas y reuniones de trabajo



V. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Las actividades señaladas en este “Plan de Trabajo de Higiene e Inocuidad Alimentaria-2023”, se realizará en los 16 distritos ubicados en 3 provincias del departamento de Huánuco (Leoncio Prado, Huamalíes y Marañón) que forman parte de la jurisdicción de la RSLP, comprendiendo 73 establecimiento de salud (EESS), entre centros y puestos de salud, en base a las metas trazadas y problemas sanitarios en materia de inocuidad alimentaria.

VI. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 007- 98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo D.S. N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161- Decreto que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 156-2010/MINSA, Procedimiento para la Recepción de Muestras de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano en el laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 157-2021 S.A., Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, aprueba la Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines N° 142-MINSA/DIGESA-V.01
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, Norma técnica de salud N° 088-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
- Resolución Ministerial N° 631-2023/MINSA. NTS N° 205-MINSA/DIGESA2023, Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimento.
- Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, Aprueban Guía para el Diseño Administración, Funcionamiento, Conducción, y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, Norma Sanitaria para el Procedimiento en Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados para el Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, aprueba la NTS 118-MINSA-V.01 Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).
- Ley N° 26842, Ley General de la Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 020-2014-SA, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 29344, Ley Marco de Aseguramiento Universal en Salud.



- Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable,
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba el documento denominado "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", el cual es de observancia obligatoria para las Direcciones Generales, Oficinas Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos del Ministerio de Salud.

VII. CONTENIDO:

7.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

- **Acta de inspección:** Documento que contiene los principales aspectos considerados en la inspección y los resultados de la misma incluyendo las deficiencias a ser resueltas en plazos definidos.
- **Brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos:** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, 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.
- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **La higiene alimentaria:** Según la OMS, es el conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento y que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y expendio de alimentos en protección de la salud.



- **Servicios de alimentación:** Son todos aquellos que elaboran y/o distribuyen alimentos elaborados culinariamente destinados al consumo de los usuarios de establecimientos de salud. Sea que éstos pertenezcan al propio establecimiento de salud o presten servicio de tercera parte.
- **Manipulación de los alimentos:** Técnicas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.

7.2 MARCO GENERAL

Se desarrollará un sistema de vigilancia de la inocuidad de alimentos a través de asistencias técnica, así como acciones de vigilancias y supervigilancia sanitaria, con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias que desarrollan en los establecimientos alimentarios de elaboración y/o comercialización de alimentos, lo cual tendrá como fin mejorar sus condiciones sanitarias de los establecimientos alimentarios de nuestra jurisdicción, para prevenir la aparición de brote de ETAs.

7.3 CONSIDERACIONES GENERALES

Las actividades de supervigilancia y vigilancia sanitaria serán realizadas por los responsables y Equipo Técnico de Salud Ambiental de cada Establecimiento de Salud de la RSLP, los mismos que deberán informar el cumplimiento de sus actividades de forma mensual, a fin de realizar un análisis de la información y correspondiente gestión con otras instituciones de ser necesario.

7.4 CONSIDERACIONES ESPECIFICAS

- a) El personal responsable de Salud Ambiental de todos los EESS de la RSLP, realizará la Supervigilancia y Vigilancia Sanitaria de establecimientos alimentarios

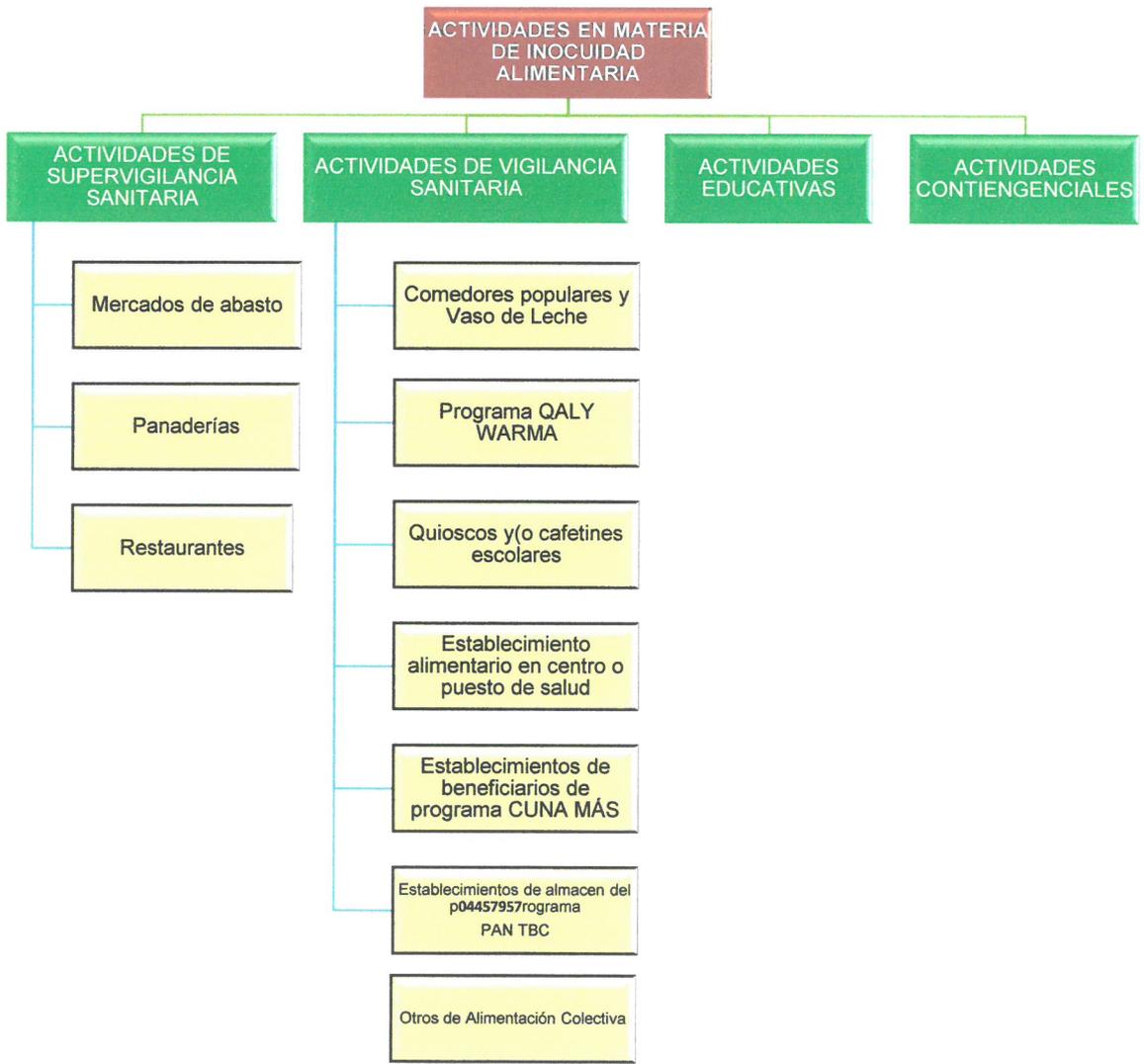


de su jurisdicción a través de Inspecciones Sanitarias inopinadas, levantándose un Acta de Actividades de Salud Ambiental y/o aplicación de la ficha técnica según corresponda el establecimiento a inspeccionar.

- b) Del resultado obtenido en una inspección ejecutada por personal de Salud Ambiental de los EESS de Salud, dará un plazo según amerite el caso, para el levantamiento de las observaciones suscitadas y se informará al Gobierno Local correspondiente a fin que evalúen el cumplimiento del levantamiento de dichas observaciones, posterior al plazo otorgado.
- c) La Supervigilancia Sanitaria se realizará en restaurantes, mercados de abasto y panaderías de la jurisdicción de la RSLP.
- d) La Vigilancia Sanitaria se realizará en establecimientos beneficiarios de programas sociales (comedores populares, vaso de leche) al servicio de alimentación en instituciones educativas beneficiarias del programa social QALY WARMA, servicios de alimentación en quioscos escolares en instituciones educativas, módulo de alimentos en EESS y almacenes municipales del Programa PAN TBC, de acuerdo a la realidad de la jurisdicción del establecimiento de salud.
- e) El personal responsable del Área de Higiene e Inocuidad Alimentaria de la RSLP programará capacitaciones presenciales dirigidas al personal responsable del Área de Salud Ambiental de todos los EESS de la jurisdicción de la RSLP, dos veces al año.
- f) El personal responsable del Área de Higiene e inocuidad Alimentaria de todos los EESS de la jurisdicción de la RSLP en trabajo articulado con la Municipalidad programará dos actividades educativas al año a los manipuladores de alimentos de su jurisdicción.



g) La RSLP, reportará a DIRESA Huánuco de forma trimestral la calificación de la Calidad Sanitaria como producto de las inspecciones sanitarias realizadas a los establecimientos alimentarios.





Gobierno Regional
HUANUCO
para el mundo

OFICINA DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL



7.4.1 METODOLOGIA DE TRABAJO

Se realizarán actividades de Vigilancia Sanitaria de establecimientos alimentarios.



TABLA ESPECIFICA	UNIDAD DE MEDIDA	LEONICIO PRADO (10)											MARGARON (6 MICROREDES)																																																			
		HUMALES (1 MICRORED)					MÉRIP A RUPA / 2						MÉR. JUAN JOSE CRESPO CASTILLO / 8						MRLUVANDO / 7					MÉR. MERIBONDAMOSO BERRANI / 6						MÉR. PUCAYACU / 4					MÉR. CASTILLO GRANDE / 4						MÉR. M. R. MONZÓN / 11						MÉR. M. R. SANTA ROSA DE ALTO						MÉR. HUANUCO (8)						MÉR. SAN BIEBA AVENTURA					
		1942	6820	9173	6942	2924	1584	1044	328	642	316	178	108	288	1588	141	41	20																																														
SUPERVIGILANCIA SANITARIA A RESTAURANTES MERCADOS	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	2	7	1	1	3	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	2	0	0	2	0	20																																		
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	1	1	2	2	4	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	25																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	4																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10																																			
	REPORTE DEL ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16																																			
TOTAL	319	8	18	10	16	9	10	10	10	9	9	9	9	10	10	8	8	7	7	7	7	7	7	12	7	7	159																																					

7.4.2 ACTIVIDADES OPERATIVAS

1. Supervigilancia sanitaria a restaurantes.
2. Supervigilancia sanitaria a panaderías.
3. Supervigilancia sanitaria a mercados de abasto.
4. Vigilancia sanitaria a servicio de alimentación en establecimientos beneficiarios de programas sociales comedores y vasos de leche.
5. Vigilancia sanitaria a servicio de alimentación en Instituciones Educativas beneficiarias del programa social Qaly Warma.
6. Vigilancia sanitaria a establecimientos alimentarios en instituciones educativas (quioscos y/o cafetines escolares).
7. Vigilancia sanitaria a comedores de establecimientos alimentarios de los EESS.
8. Vigilancia sanitaria a establecimientos que almacenan, y distribuyen alimentos a pacientes del programa PANTBC.
9. Actividades educativas en higiene alimentaria (Inocuidad, BPM, PHS) dirigido a manipuladores de alimentos, pacientes y/o personal de salud.

7.4.3 RECURSOS NECESARIOS

1. **Materiales, insumos de laboratorio (para hacer inspección a establecimientos alimentarios)**
 - Guante para examen, descartable talla L x 100 unidades
 - Gorros toca descartables, caja x 100 unidades.
 - Gorros toca descartables, caja x 100 unidades.
 - Mascarillas descartables tres pliegues con sujetador elástico y adaptador nasal, caja x 50 unidades
 - Cubre calzado antideslizante de tela descartable, bolsa x 100 unidades.
 - Mandil manga larga drill blanco con logo institucional talla M.
 - Mandil manga larga drill blanco con logo institucional talla L.
2. **Aseo, limpieza y tocador**
 - Alcohol gel anti bacterial x 1 litro
 - Protector solar loción 90 SPF x 120 ml.
3. **Materiales, insumos de laboratorio (para hacer toma de muestra de alimentos).**
 - Cooler plástico tapa hermética con asa x 8.5 L.
 - Ice pack gel de 500gr.
 - Bolsa especial para muestreo tipo whirl pak de 13 oz. (13cmx19cm), caja x 50 unidades.
 - Plantilla estéril para muestreo de superficies inertes, caja x 50 unidades.
 - Hisopo estéril para muestreo, caja x 50 unidades
 - Esponja estéril para muestreo, caja x 50 unidades.
 - Termómetro digital infrarrojo, rango -50°C-300°C.
 - Comparador de Cloro residual.



4. Papelería en general, útiles y materiales de oficina

- Tablero de madera C/manija metálica de presión T/Oficio.
- Bolígrafo punta fina color azul.
- Lápiz 2B con borrador
- Grapas 26/6, caja de 5000 unidades.
- Clip de metal chico, caja x 100 unidades.
- Clip mariposa chico, caja x 50 unidades.
- Plumón resaltador, color amarillo.
- Plumón de tinta indeleble punta fina, color negro.
- Plumón para papel, color azul.

5. Servicios diversos.

- Coffe break para taller de reforzamiento, dirigido a inspectores de Salud Ambiental de los EESS, Gerencia de Gobiernos Locales, Representantes de Hospitales e Institutos de Salud.

6. Servicio de impresiones, encuadernación y empastado

- Impresión de trípticos full color en papel Couché 90 gr. x millar.
- Formatería.



Gobierno Regional HUANUCO
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
U.E. 403 RED DE SALUD LEONCIO PRADO

Carolina Fonseca Rivera

Big. I. CAROLINA FONSECA RIVERA
CBP N° 3567
COORD. INOCUIDAD ALIMENTARIA

7.4.4 PRESUPUESTO

MATERIALES PARA VIGILANCIA SANITARIA						
BIEN / SERVICIO	ESPECÍFICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO PARCIAL	COSTO TOTAL S/.
Materiales, insumos para hacer inspección a establecimientos o alimentarios	23.18.21	Guante para examen descartable talla L x 100 unidades.	Caja	10	15	150
		Gorros toca descartables, caja x 100 unidades.	Caja	10	14	140
		Mascarillas descartables tres pliegues con sujetador elástico y adaptador nasal, caja x 50 unidades	Caja	10	15	150
		Cubre calzado antideslizante de tela descartable, bolsa x 100 unidades	Bolsa	10	14	140
		Mandil manga larga drill blanco con logo institucional talla M.	Unidad	50	35	1750
		Mandil manga larga drill blanco con logo institucional talla L.	Unidad	22	40	880
SUBTOTAL						3210
Equipos e Instrumentos de Medición	26.32.95	Termómetro digital infrarrojo, rango -50°C-300°C	Unidad	1	200	200
		Comparador de cloro	Unidad	1	200	200
SUBTOTAL						400
Aseo, limpieza y tocador	23.15.31	Alcohol gel antibacterial x 1 litro.	Unidad	72	15	1080
		Protector solar loción 90 SPF x 120 ml.	Frasco	72	35	2520
SUBTOTAL						3600
Papelería en general, útiles y materiales de oficina	23.15.12	Tablero de madera C/manija metálica de presión T/Oficio	Unidad	72	8	576
		Bolígrafo punta fina color azul.	Unidad	72	1	72
		Lápiz 2B con borrador.	Unidad	72	1	72
		Grapas 26/6, caja de 5000 unidades.	Caja	72	2.5	180
		Clip de metal chico, caja x 100 unidades.	Caja	72	2.5	180
		Clip mariposa chico, caja x 50 unidades.	Caja	72	4	288
		Plumón resaltador, color amarillo.	Unidad	72	4	288
		Plumón de tinta indeleble punta fina, color negro.	Unidad	72	2	144
Plumón para papel, color azul.	Unidad	72	2	144		
SUBTOTAL						1944
Servicios diversos	23.27.11.5	Coffe break para taller de reforzamiento, dirigido a inspectores de Salud Ambiental de los EESS, Gerencia de Gobiernos Locales, Representantes de Hospitales e Institutos de Salud.	Servicio	124	20	2480
Otros Gastos	23.21.2	Pasaje y Gastos de Transporte	Servicio	240	20	4800
Servicio de impresiones, encuadernación y empastado	23.27.11.6	Impresión de trípticos full color en papel Couché 90 gr. x millar.	Servicio / millar	1	400	400
		Formatería	Servicio/ millar	1	150	150
SUBTOTAL						7830
TOTAL						16 984



7.1 MATRIZ DE PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE TRABAJO DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA 2023

OBJETIVO GENERAL: Disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos y prevenir la aparición de brotes en la jurisdicción sanitaria de la Red de Salud Leoncio Prado (RSLP).

OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL	Costo /actividad	Nº de Inpec	PRESUPUESTO ANUAL	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN (Meses)																
							Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic					
Realizar la Supervigilancia de las actividades realizadas por los gobiernos locales en restaurantes y servicios afines	SUPERVIGILANCIA SANITARIA A RESTAURANTES	REPORTE (ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO)	30	12	2	720		15	15				15										
Realizar la Supervigilancia de las actividades realizadas por los gobiernos locales en establecimientos de panaderías y pastelerías	SUPERVIGILANCIA SANITARIA A PANADERIAS	REPORTE (ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO)	10	12	2	240		5	5				5										
Realizar la Supervigilancia de las actividades realizadas por los gobiernos locales en establecimientos de comercialización como mercados de abasto	SUPERVIGILANCIA SANITARIA A MERCADOS DE ABASTO	REPORTE (ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO)	2	12	2	48		2														2	
Verificar las condiciones higiénicas sanitarias a servicios de alimentación en establecimientos beneficiarios de programas sociales comedores y vasos de leche .	VIGILANCIA SANITARIA A SERVICIO DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS BENEFICIARIOS DE PROGRAMAS SOCIALES COMEDORES Y VASOS DE LECHE	REPORTE (ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO)	15	12	2	480							10										10
Verificar las condiciones higiénicas sanitarias a servicios de alimentación en establecimientos beneficiarios de programa CUNA MAS	VIGILANCIA SANITARIA A SERVICIO DE ALIMENTACION EN ESTABLECIMIENTOS BENEFICIARIOS DE PROGRAMAS CUNA MAS	REPORTE (ESTABLECIMIENTO INSPECCIONADO)	10	12	2	240		5	5				5										5

Verificar las condiciones higiénicas sanitarias a servicios de alimentación en I.E. beneficiarias del programa social QALY WARMA	VIGILANCIA SANITARIA A SERVICIO DE ALIMENTACION EN I.E BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA SOCIAL QALY WARMA	20	12	2	480	20	2	2	20	50	50	50	50	20			
Verificar las condiciones higiénicas sanitarias a establecimientos alimentarios en instituciones educativas (quioscos y/o cafetines escolares)	VIGILANCIA SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS (QUIOSCOS Y/O CAFETINES ESCOLARES)	50	12	4	2400	50	12	4	2400	50	50	50	50	50			
Verificar las condiciones higiénicas sanitarias en establecimientos alimentarios que funcionan en EESS	VIGILANCIA SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS QUE FUNCIONAN EN CENTROS DE SALUD Y PUESTOS DE SALUD. (E.E.S.S.)	2	12	2	48	2	12	2	48	2	2	2	2	2			
Verificar las condiciones higiénicas sanitarias en establecimientos que almacenan y distribuyen alimentos a pacientes del programa TBC	VIGILANCIA SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS QUE ALMACENAN, Y DISTRIBUYEN ALIMENTOS A PACIENTES DEL PROGRAMA PAN TBC	2	12	2	48	2	12	2	48	2	2	2	2	2			
Fortalecer las capacidades de los inspectores sanitarios de los establecimientos de salud, de los gobiernos locales y de manipuladores de alimentos para el desarrollo de sus actividades a través de asistencias técnicas y reuniones de trabajo.	ACTIVIDADES EDUCATIVAS EN HIGIENE ALIMENTARIA (INOCUIDAD, BPM, POHES) DIRIGIDO A MANIPULADORES DE ALIMENTOS, PACIENTES Y/O PERSONAL DE SALUD	2 (140 personas)	280 x 30 S/.	2	8400	2 (140 personas)	280 x 30 S/.	2	8400	1	1	1	1	1			1