



R.D. N° 460 2024-INSN-DG.

## RESOLUCION DIRECTORAL

Breña, ....17.... de .....Diciembre.....de 2024

**VISTO;** el expediente con Registro N° 018127-2024, que contiene el Informe N° 756-SND-INSN-2024, Nota Informativa N° 798-OEPE-INSN-2024, Informe N° 782-SND-INSN-2024, Memorando N° 2075-DASP-INSN-2024, Memorando N° 930-OGC-INSN-2024 y el Memorando N° 921-2024-DG/NSN, emitido por la Dirección General del Instituto Nacional de Salud del Niño;

**CONSIDERANDO:**

En el artículo I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo y que la protección de la salud es de interés público y por tanto es de responsabilidad del estado regularlo, vigilarla y promoverla;

Que, a través del Decreto Legislativo N° 1062 ;"Ley de Inocuidad de Alimentos", con la finalidad de establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados a consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria incluidos los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

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

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

Que, con el propósito de garantizar la condición óptima de calidad sanitaria e inocuidad durante la manipulación de los alimentos; el Jefe de la Oficina de Epidemiología – Unidad de Salud Ambiental y el Jefe de Servicio de Nutrición han elaborado el Documento Técnico denominado: "**Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud del Niño 2024**", con la finalidad de contribuir a promover la salud de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Salud del Niño que consumen alimentos proporcionados por el servicio de Nutrición y Dietética, garantizando la inocuidad de las raciones alimenticias preparadas y servidas;

Que, mediante Memorando N° 756-SND-INSN-2024, el Jefe del Servicio de Nutrición, remite a la la Oficina Ejecutiva de Planeamiento el Documento Técnico: "**Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024**" solicitando el visto bueno y posterior elaboración del acto resolutivo.

Que, mediante Memorando N° 798-OEPE-INSN-2024, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emite opinión favorable respecto a la estructura del Documento Técnico: "**Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024**";





Que, según Informe N° 782-SND-INSN-2024, el Jefe de Servicio de Nutrición remite al Jefe de Departamento de Atención de Servicios al Paciente la propuesta del Documento Técnico: **"Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024"**, solicitando su aprobación mediante Resolución Directoral;

Que, mediante Memorando N° 2075-DASP-INSN-2024, el Jefe del Departamento de Atención de Servicios al Paciente, remite a la Dirección General la propuesta del Documento Técnico: **"Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024"**, solicitando su aprobación mediante Resolución Directoral;

Que, mediante Memorando N° 930-OGC-INSN-2024, la Oficina de Gestión de la Calidad, remite a la Dirección General el Documento Técnico: **"Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024"** emitiendo opinión respecto a la estructura de un Documento Técnico e informa que continúe con el trámite de aprobación con Resolución Directoral;

Que, conforme a los documentos de visto, la Dirección General del Instituto Nacional de Salud del Niño, remite a la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, la propuesta de Documento Técnico: **"Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024"**, para la elaboración de la Resolución Directoral correspondiente;

Que, de acuerdo a lo expuesto y por convenir a los intereses funcionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución resulta necesario formalizar la aprobación mediante el correspondiente acto resolutivo.

Con las visaciones del Departamento de Servicios al Paciente, Oficina de Epidemiología Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y de la Oficina de Asesoría Jurídica y;

#### SE RESUELVE:

**Artículo 1º.-** Aprobar el Documento Técnico: **"Programa de Higiene y Saneamiento del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud de Niño 2024"**, el mismo que consta de cuarenta y nueve (49) folios que, en documento adjunto, forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2º.-** Encargar al Departamento de Atención de Servicios al Paciente, adopte las acciones administrativas correspondientes para el cumplimiento del mencionado Documento Técnico aprobado en el artículo 1º de la presente resolución.

**Artículo 3º.-** Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Instituto Nacional de Salud del Niño. ([www.insn.gob.pe](http://www.insn.gob.pe)),

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MINISTERIO DE SALUD  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO  
  
M.C. CARLOS URBANO DURAND  
DIRECTOR GENERAL  
C.M.P. 18710 - R.N.E. 18686

CLUD/FGSS/CWRR/ELLCH/MPVA/NND.

Distribución:

- ( ) DG
- ( ) DPTO. DE SERVICIOS AL PACIENTE
- ( ) OEPE
- ( ) OAJ
- ( ) OEI

**DOCUMENTO TÉCNICO:  
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO  
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL  
NIÑO  
2024**



Elaborado por:

**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

**UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL**



**Elaborado por:**

Lic. Frank Ernaldo Magallanes Antay  
Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética

Dra. Karina Roxana Cabrera Toro  
Unidad de Salud Ambiental

**Revisado por:**

Lic. Frank Ernaldo Magallanes Antay  
Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética

Dra. Karina Roxana Cabrera Toro  
Unidad de Salud Ambiental

Dr. César Walter Romero Ramos  
Jefe de la Oficina de Epidemiología

Dr. Raffo Escalante Kanashiro  
Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad

Lic. Edith Constanza Llanos Chávez  
Directora de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico

**Aprobado por:**

Dr. Carlos Luis Urbano Durand  
Director de Instituto Nacional de Salud del Niño

**Equipo colaborador:**

Lic. Candy Milagros Pretto Mendoza

Lic. Bertha Isabel León Ríos



## I. ÍNDICE

II. INTRODUCCIÓN	Pág. 4
III. FINALIDAD	Pág. 5
IV. OBJETIVO	Pág. 5
V. ÁMBITO DE APLICACIÓN	Pág. 5
VI. BASE LEGAL	Pág. 5
VII. CONTENIDO	Pág. 7
7.1. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES	Pág. 7
7.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	Pág. 11
7.3 REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	Pág. 37
7.4 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEMAMIENTO	Pág. 37
VIII. RESPONSABILIDADES	Pág. 38
IX. ANEXOS	Pág. 39
X. BIBLIOGRAFÍA	Pág. 50



## II. INTRODUCCIÓN

La implementación de un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud del Niño es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los pacientes. El PHS incluye procedimientos operativos estandarizados que facilitan el monitoreo y la mejora continua de las condiciones de higiene. Al adoptar un enfoque sistemático y riguroso, el programa no solo asegura la inocuidad de los alimentos, sino que también fortalece la confianza de los pacientes y otros usuarios del servicio. En este contexto, el PHS se convierte en una herramienta fundamental para la gestión eficiente y responsable de la atención nutricional dentro de la institución.

Los procedimientos de limpieza y desinfección constituyen un Pre – Requisito para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, ya que brindan las pautas esenciales para mantener en buen estado de higiene los equipos, utensilios, superficies de trabajo, estructura física de la planta, entre otros, que son de contacto directo o indirecto en las líneas de procesamiento en el servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Salud del Niño.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos “ETAs” es uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de ellas tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor). Si no prestamos la necesaria atención en aplicar los principios generales de higiene en el procesamiento de los alimentos, muchas veces el resultado será el deterioro de éstos, o peor aún, podrán convertirse en transmisores de enfermedades, lo cual debe evitarse; no sólo por razones de salud pública, sino también para salvaguardar el presupuesto institucional.

En tal sentido, el objetivo principal de los servicios, unidades o Departamentos del Instituto Nacional de Salud del Niño (INSN) Breña es implementar este Programa de Higiene y Saneamiento, que cuenta con Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación a lo largo de las etapas del procesamiento de los alimentos que se elaboran en las instalaciones del Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.



### III. FINALIDAD

Contribuir a promover la salud de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Salud del Niño que consumen alimentos proporcionados por el servicio de Nutrición y Dietética, garantizando la inocuidad de las raciones alimenticias preparadas y servidas.

### IV. OBJETIVO

#### 4.1. OBJETIVO GENERAL:

Estandarizar El Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, este documento técnico establece los principios, criterios y requisitos para la en la higiene y forma de manipulación de los alimentos, contribuyendo a la elaboración de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano en el servicio de nutrición y dietética.

#### 4.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Establecer que el Servicio de Nutrición y Dietética, debe asegurar la calidad sanitaria de inocuidad de los alimentos y productos, mediante el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios y superficies.

### V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento técnico del Programa de Higiene y Saneamiento es de aplicación directa y de cumplimiento obligatorio durante todo el proceso de elaboración y producción y distribución de alimentos y fórmulas (lácteas y enterales) por los trabajadores del Servicio de Nutrición y Dietética del INSN Breña.

### VI. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 30884, Ley que Regula el Plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.
- Decreto legislativo N° 1062-2028, que aprueba la Ley de Inocuidad de Alimento.
- Decreto Supremo N°004-2014-SA, modifica el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



- Decreto Supremo N°0038-2014-SA, modifican el Decreto Supremo N° 007-98 Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG- Aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N°022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento Ambiental en viviendas, establecimientos Comerciales, Industrias y de servicios.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 103-2013/MINSA/DGSP V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de salud de Nutrición y Dietética"
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 1295-2018/MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 144-2018-MINSA/DIGESA V.01 "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación "
- Resolución Ministerial N° 372-2011/MINSA, que aprueba la "Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Ambientes en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo"
- Resolución Ministerial N° 826 – 2021/MINSA que aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud",
- Resolución Ministerial N°157 - 2021/MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA- que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA "Norma Sanitaria para el almacenamiento de Alimentos terminados destinados al Consumo Humano"
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA-V 0.1 "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 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° 449-2001-SA-DM, que aprueba la Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos.
- Resolución Directoral N° 250-2021-DG-INSN, Aprueba la "Guía Técnica: Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Ambientes en el Instituto Nacional de Salud del Niño"



## VII. CONTENIDO

### 7.1. Aspectos técnicos conceptuales

- ❖ **Agua Potable:** Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- ❖ **Alimento inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
- ❖ **Alimento o bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano
- ❖ **Almacenamiento:** Acción de guardar, reunir en un local o área con resguardo o sitio específico las mercaderías materia prima o denominados productos para su conservación, custodia, futuro procesamiento o expendio.
- ❖ **Análisis Físico – Químico de Agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar sus características físicas y químicas.
- ❖ **Análisis Microbiológico del Agua:** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan en una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- ❖ **Área Limpia:** Se conoce con este nombre a las superficies o lugares donde se trabaja con elementos limpios.
- ❖ **Área sucia:** Comprende las superficies que sirven de depósito y lugar para lavar y descontaminar los alimentos.
- ❖ **Asepsia:** Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
- ❖ **Biodegradable:** Producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.
- ❖ **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.



- ❖ **Carga Microbiana:** cantidad de microorganismos presentes en los alimentos, materiales, equipos, etc.
- ❖ **Coliformes:** comprende todas las bacterias en forma de bastón que fermentan la lactosa (es un azúcar) a temperatura de 35 °C – 37 °C, es un plazo de 24 a 48 horas, aerobias o anaerobias facultativas.
- ❖ **Contaminación cruzada:** Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación, que llegan bien sea por contacto directo, a través de manos, superficies, alimentos crudos, etc. o por vectores.
- ❖ **Contaminación:** Introducción y presencia de un contaminante en el alimento en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.
- ❖ **Contaminante:** Cualquier agente biológico, físico 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.
- ❖ **Desechos:** Residuos, recortes o desperdicios de la materia prima que se ha empleado con algún fin y que resultan directamente inutilizables en la misma operación; pero que pueden ser aprovechados nuevamente.
- ❖ **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no da lugar a contaminación de alimento y no ocasiona daño a la salud del consumidor. Generalmente no destruye a las esporas.
- ❖ **Desinfectante:** Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.
- ❖ **Detergente:** Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.
- ❖ **Equipo mayor:** Herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se encuentran incluidos dentro de las instalaciones del Servicio de Nutrición, estos instrumentos suelen ser grandes y con diferentes propósitos.
- ❖ **Equipo menor:** Herramientas, utensilios y/o aparatos manuales y/o eléctricos que se necesitan para cortar, pelar, separar, medir, remover y dosificar los productos alimenticios que cumplen una función específica en la gastronomía hospitalaria.



- ❖ **Equipos:** Es el conjunto de herramientas, utensilios y/o aparatos utilizados en un Servicio de Nutrición para elaborar las preparaciones (alimentos, fórmulas enterales y lácteas) que se realizan en la misma.
- ❖ **Higiene:** Mantenimiento de las condiciones necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos con el fin de evitar que estos se contaminen con agentes externos que puedan hacerlos nocivos o peligrosos para la salud.
- ❖ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar y/o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- ❖ **Inocuidad de los alimentos:** garantía de que los alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- ❖ **Instalación:** Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones que se encuentren bajo el control de una misma dirección.
- ❖ **Lavar:** Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.
- ❖ **Limpieza:** Procedimiento que antecede a los procedimientos de desinfección y esterilización mediante la remoción mecánica de la materia orgánica y residuos, en el ambiente, superficies y objetos, utilizando agua y detergentes, para reducir la cantidad de microorganismos presentes. Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.
- ❖ **Manipulador de Alimentos:** Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos, recepción, almacenamiento, preparación y hasta el servido de la preparación.
- ❖ **Materia Prima:** Cualquier sustancia empleada en la fabricación o preparación de alimentos o bebidas.
- ❖ **Microorganismos:** Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.
- ❖ **Muestra de Carácter Puntual.** Es aquella que se ha de tomar en un solo punto, sin mezclarse con las que provienen de otros puntos en un momento determinado.



- ❖ **Peligro:** Cualquier factor o agente biológico, químico o físico que pueda estar presente en el alimento y que pueda producir un daño al consumidor por medio de una lesión o enfermedad.
- ❖ **Plagas:** Se refiere a cualquier animal, insecto, pájaro, roedor, mosca o larva que pueda estar presente en las instalaciones o cualquier otro sitio y causen daño o contaminación de alimentos.
- ❖ **Procedimiento:** Una manera especificada de efectuar una actividad.
- ❖ **Proceso Productivo:** Conjunto de recursos y actividades destinadas para la transformación de la materia prima (fórmulas y alimentos) en un producto final (alimento inocuo).
- ❖ **Proceso:** Un conjunto de recursos y actividades interrelacionados que transforman entradas en salidas. Los recursos pueden incluir personal, finanzas, instalaciones, equipos, técnicas y métodos.
- ❖ **Producto de limpieza:** Tipo de limpiador utilizado bien sea para la acción de lavado o desinfección.
- ❖ **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar sustancias tóxicas, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros que impliquen riesgo de contaminación de los alimentos. Actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que pueda llegar a los alimentos
- ❖ **Trampa de Grasa:** Es un sistema (Tanque Subterráneo) diseñado para capturar aceite, grasa y residuos provenientes del desagüe de un restaurante o establecimiento de comida.
- ❖ **Utensilio:** es aquel instrumento indispensable en las labores. Ej. Cuchillo, cuchara, espátula, etc.



## 7.2. Descripción del procedimiento

### PHS – P – 01: Control de la Higiene, Estado de Salud, Uso de Guantes y de las BPM

#### 1. OBJETIVO

- 1.1 Vigilar la higiene e indumentaria del personal del Servicio de Nutrición que pudieran ser fuentes potenciales de contaminación.
- 1.2 Vigilar el buen estado de salud del personal, que no presenten síntomas de enfermedad o cualquier otro problema de salud que pueda constituir un riesgo potencial de contaminación de los productos y de todo aquello que esté en contacto con ellos.
- 1.3 Lograr y mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en los diferentes procedimientos y operaciones que el personal ejecuta como parte de sus actividades en el acondicionamiento y envasado de los productos.

#### 2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todo aquel personal administrativo, técnico y operario que participe directa o indirectamente en el proceso productivo.

#### 3. RESPONSABLE

- 3.1 El jefe del Servicio y el nutricionista de producción es responsable de supervisar y verificar el cumplimiento del presente procedimiento
- 3.2 Los nutricionistas de producción, encargados del área de producción, son responsables de inspeccionar al personal y registrar los resultados del monitoreo.
- 3.3 El jefe del servicio, Nutricionista de producción, Salud Ambiental y Comité de Vigilancia de alimentos, son responsables de ejecutar las inspecciones permanentes de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación.

#### 4. DEFINICIONES

- 4.1 **Estado de salud:** Condición física del trabajador en lo que se refiere a la manifestación de cuadros clínicos de enfermedades.
- 4.2 **Higiene personal:** Aplicación de los hábitos de higiene del personal.
- 4.3 **Personal:** es el conjunto de empleados que trabajan en el servicio de nutrición.



## 5. DESARROLLO

### 5.1. Control de la higiene personal

- 5.1.1 A diario, antes que el personal ingrese a las salas de producción y almacenes, el jefe del servicio y/o nutricionista de producción, inspeccionarán lo siguiente:
- Uniforme completo, limpio y adecuado.
  - Higiene personal, que el personal esté aseado, con las uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido o cabello corto, sin pestañas postizas, sin barba, sin joyas u otros accesorios.
- 5.1.2. Durante el transcurso del día que corresponde al control de personal, aleatoriamente, se supervisa el comportamiento.
- 5.1.3. Se exigirá el **uso de guantes** en el área limpia y operación de servido. En las otras líneas no se exigirá su uso pero si se verificará que las manos estén limpias. Los guantes deben estar en buen estado y limpios. Si el personal se mueve a otra zona antes de volver a su zona de trabajo se lavará y desinfectará los guantes o los cambiará por otros nuevos.
- 5.1.4. En el caso de que el personal de cualquiera de las líneas de proceso presente algún tipo de corte, sin que estén infectadas o con presencia de hongos, se procederá a proteger las heridas con una "venda adhesiva sanitaria" y con guantes.
- 5.1.5. Los resultados obtenidos son registrados en El *PHS-F-01-INSN Control De Higiene, Estado de Salud y Uso de Guantes*, en caso se presenten incumplimientos, se aplican las acciones correctivas que ameriten, las cuales quedan registradas en el mismo formato.

### 5.2. Control del estado de salud

Al inicio de cada turno, el nutricionista responsable del área de producción, procederán a inspeccionar al personal, si se detectara algún caso de enfermedad o lesión, se informa al jefe del servicio, para que tome las acciones correctivas, si es necesario se remueve al personal afectado a un área donde no haya riesgo para la inocuidad del producto, esta acción se registra en el *PHS-F-02-INSN Control de enfermedades y lesiones*.

Si durante la producción, un trabajador se enferma o lesiona, informa a su inmediato superior o jefe a cargo; quien lo registra en el *PHS-F-02-INSN Control de enfermedades y lesiones*; dependiendo de la gravedad, el personal afectado es atendido, evaluado y de ser necesario es removido de su área a otra donde no haya riesgo para la inocuidad del producto. Si la enfermedad o



lesión es de gravedad, el jefe de servicio comunicará al médico de personal para que lo derive a ESSALUD y luego de la atención recibida el trabajador retorna al INSN para entregar al médico de personal y jefe de servicio el diagnóstico médico, esto queda registrado en el *PHS-F-03-INSN Control de Atención Médica*. Dependiendo del diagnóstico médico se le otorga el permiso requerido y el trabajador no es reincorporado a su puesto hasta que no evidencie el restablecimiento de su salud.

El jefe de servicio y/o nutricionista coordinador del área de producción, realiza el seguimiento de la renovación del carné de salud emitido por la entidad pública o privada autorizada:

- Cada 6 meses en el caso de manipuladores
- Cada año en el caso de no manipuladores,

Los carnets de salud son administrados por el jefe del servicio de nutrición.

Si el examen médico evidencia que el personal sufre de alguna enfermedad o se requiere confirmación de los resultados, el personal es sometido a nuevas pruebas médicas y al tratamiento médico sugerido por el Médico tratante. En caso éste ocupe una posición de riesgo para la inocuidad de los productos, es removido de su puesto hasta que mejore su estado de salud.

### 5.3. Control de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación

Cada mes, el jefe del servicio de nutrición y/o nutricionista responsable de producción realiza inspecciones aleatorias durante las horas de trabajo para verificar que el personal aplique las buenas prácticas de manipulación.

Los resultados del monitoreo se registran en el BPM-F-09 Inspección de Cumplimiento BPM – PHS.

## 6. FORMATOS

PHS-F-01-INSN Control de Higiene, Estado de Salud y Uso de guantes del personal

PHS-F-02-INSN Control de enfermedades y lesiones.

PHS-F-03-INSN Control de Atención Médica

PHS-F-10-INSN Validación de Programa de Higiene y Saneamiento.



## PHS – P – 02: Programa de Prevención y Control de Vectores

### 1. OBJETIVO

- 1.1 Prevenir la contaminación de los alimentos por acción de plagas, controlando su acceso, anidamiento e infestación.
- 1.2 Realizar el seguimiento de las actividades de desinsectación, desinfección, desratización y fumigación realizada por Servicios de Terceros, a fin de determinar el cumplimiento y efectividad de los procedimientos operativos establecidos.

### 2. ALCANCE

El presente procedimiento incluye a las instalaciones y ambientes del servicio de nutrición y alrededores del INSN.

El presente procedimiento incluye las medidas para controlar el acceso, anidamiento e infestación de plagas; así mismo, incluye las actividades de vigilancia, detección, así como la desinsectación, desinfección, desratización y fumigación a ser llevadas a cabo en la planta y alrededores.

### 3. RESPONSABLE

#### 3.1 El Servicio de Nutrición y Dietética es responsable de:

- 3.1.1 Las medidas preventivas y de control deben ser supervisadas por el responsable de PHS.
- 3.1.2 Solicitar a la Unidad de Salud Ambiental el plan de control de vectores

#### 3.2 La Unidad de Salud Ambiental es responsable de:

- 3.2.1 Supervisar y verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- 3.2.2 De la aplicación de rodenticidas e insecticidas es realizada por personal capacitado del área, usando los productos autorizados por el Ministerio de Salud según normativa vigente.
- 3.2.3 La Unidad de Salud Ambiental entregara el certificado de fumigación, desinsectación y control de roedores. Al servicio de Nutrición y Dietética.
- 3.2.4 Realizar las inspecciones de rutina del servicio de nutrición y alrededores
- 3.2.5 Realizar el seguimiento de las actividades llevadas a cabo por el Servicio de Terceros.



- 3.2.6 Llevar el registro y archivo de la información generada como parte del control de plagas

### 3.3 El Personal del Servicio de Terceros es responsable de:

- 3.3.1 Evaluar la zona, para determinar la existencia del tipo de plagas en áreas o zonas de producción y alrededores.
- 3.3.2 Ejecutar los procedimientos de erradicación de plagas, en cuanto a las inspecciones previas y seguimientos requeridos.
- 3.3.3 Realizar la limpieza de todas las áreas del Servicio de Nutrición y Dietética (antes y después)

## 4 DEFINICIONES

- 4.1 **Desinsectación:** Conjunto de actividades técnicas que se realizan para tratar de eliminar o disminuir la cantidad de insectos presente en un local, zona o área determinada.
- 4.2 **Desinfección:** La 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 del alimento.
- 4.3 **Desratización:** Conjunto de acciones de carácter técnico que se efectúan con el propósito de disminuir el número de roedores presentes en un local, zona o área determinada.
- 4.4 **Fumigación:** Conjunto de acciones mediante las cuales se realiza la desinfección, desinsectación y control de roedores de ambientes, zonas o áreas, con el empleo de sustancias químicas o biológicas aplicadas por aspersión, pulverización o nebulización.
- 4.5 **Plagas:** Se entiende por plagas a todo insecto, roedor, reptiles u otras alimañas que pueden ser vehículos o fuente de contaminación.
- 4.6 **Anidamiento:** Darle condiciones adecuadas para la proliferación de las plagas en lugares escondidos de difícil acceso.

## 5 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 5.1 Plan de control de plagas – Servicios de Terceros
- 5.2 Resolución Ministerial N° 449-2001 –SA/DM
- 5.3 PHS-P-04 Manejo de Residuos Sólidos
- 5.4 BPM-P-05 Productos No Conformes



## 6 DESARROLLO

### 6.1 Control de acceso

- 6.1.1 Todo espacio abierto y ventanas con los que cuenta el servicio de nutrición y dietética se encuentran identificados y están sujetos a inspección.
- 6.1.2 Los ambientes del servicio de nutrición y dietética se mantienen en buenas condiciones de orden, limpieza y mantenimiento, lo que impide el acceso de las plagas y elimina posibles fuentes de propagación.
- 6.1.3 Los pasadizos, playa de estacionamiento, espacios abiertos y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se mantienen cerrados herméticamente, mediante mallas metálicas, colocadas por ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y las aberturas de ventilación, de tal manera que se reduzca el problema de la entrada de las mismas.
- 6.1.4 Se prohíbe el ingreso de animales domésticos en la planta de elaboración, producción y distribución de alimentos, además de áreas conexas.
- 6.1.5 La Unidad de Salud Ambiental encargada del control de plagas realiza las inspecciones de hermeticidad de los espacios en almacenes, áreas de producción y áreas conexas, como servicios higiénicos, vestidores, patios y áreas administrativas. Registra y reporta el informe de actividades ejecutadas al jefe de la Unidad de Salud Ambiental, además del jefe del servicio de Nutrición y Dietética (Certificado de fumigación, desinsectación y control de roedores).

### 6.2

#### Anidamiento e infestación

- 6.2.1 Para evitar el anidamiento e infestación de plagas, se tiene control de todas las posibles fuentes de atracción de plagas, como son los residuos sólidos, los productos devueltos y los insumos.
- 6.2.2 Los residuos sólidos se manejan de acuerdo con el plan de manejo de residuos sólidos del INSN Breña, debiendo clasificarlos en **orgánicos e inorgánicos**, los recipientes de almacenamiento primario e intermedio deben contar con bolsas de color negro.
- 6.2.3 Personal de Salud Ambiental realizará la inspección interna (frecuencia semanal) de rutina y si se evidencia alguna infestación, se informa inmediatamente a la empresa contratada para el control de plagas. Los resultados de la



inspección interna son registrados *PHS-F-04-INSN Control de Roedores e infestación de Plagas*.

- 6.2.4 Los resultados del monitoreo por parte de la Empresa contratada son registrados por la empresa contratada y reportados al jefe de Salud Ambiental, además del jefe del servicio de Nutrición y dietética.

### 6.3 Seguimiento del servicio

- 6.3.1 Las actividades de desinsectación, desinfección, desratización y fumigación se llevan a cabo según se establece en el Plan de Desinsectación, Desratización y Desinfección del INSN Breña. El jefe de la Unidad de Salud Ambiental realiza alguna modificación del plan periódicamente y siempre que se produzca un cambio significativo que pueda repercutir en peligros potenciales o medidas de control, salvaguardando siempre la inocuidad del alimento, en coordinación con el jefe del servicio de Nutrición y dietética.
- 6.3.2 Según la fecha programada, el personal del Servicio de Terceros realiza las actividades de desinsectación, desinfección, desratización y fumigación según corresponda, las mismas que son detalladas en la Orden de Trabajo.
- 6.3.3 El trabajo ejecutado es supervisado por el jefe de la unidad de Salud Ambiental, quien en señal de conformidad da el visto bueno a la Orden de Trabajo, verificando que se detalle:
- Servicio realizado
  - Áreas tratadas
  - Técnicas utilizadas.
  - Productos utilizados y sus dosis.
  - Personal responsable, entre otros datos.
- 6.3.4 Para el control de roedores se utilizan cebos y trampas pegajosas, las cuales son monitoreadas con la frecuencia establecida en el Plan de Control de Plagas, por el personal del servicio de terceros, al término del servicio, el plano de ubicación de cebos y trampas es actualizado y entregado al jefe de Salud Ambiental para su seguimiento y control.
- 6.3.5 El jefe de unidad de Salud Ambiental verifica que se cumplan las actividades previas a la ejecución del servicio para evitar contaminaciones cruzadas, según se indica en el Plan de Control de Plagas; asimismo, verifica la ausencia de plagas mediante **inspecciones quincenales**, cuyos resultados del



monitoreo se registrarán en la Ficha de Control de señales de infestación de Plagas.

CRONOGRAMA DE TRATAMIENTOS PARA LA APLICACION DEL PLAN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE INSECTOS VECTORES, INSECTOS MOLESTOS Y ROEDORES.

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI
		CQ			CQ			CQ			CQ

LEYENDA:

- V = Vigilancia de insectos vectores, insectos molestos y roedores
- CI = Control integral de insectos vectores, insectos molestos y roedores
- CQ = Control Químico de insectos vectores, insectos molestos y roedores

6.3.6 Asimismo, para un mayor control de los roedores se van a realizar inspecciones quincenales. Si se encuentran señales de presencia de plagas, estos controles podrán ser realizados **semanalmente** y se registrará en la ficha correspondiente al Control de Roedores.

6.3.7 Los Certificados que acrediten los servicios efectuados son entregados luego de realizado el trabajo de servicio desinsectación y/o desinfección y/o desratización, dichos certificados, entre otra información generada como parte del servicio es archivada por el jefe de la unidad de Salud Ambiental, entregando una copia de los mismos a la jefatura de nutrición para que sea utilizada en futuras supervisiones.

6.4 **Control del Servicio de Terceros**

6.5.1 Anualmente se evalúa la vigencia de la información presentada por el Servicio de Terceros, como son:

- a) Constancia de inscripción en el Ministerio de Salud (DIGESA)
- b) Evidencias de la capacitación del personal en los métodos de aplicación y manejo de plaguicidas.
- c) Constancia del servicio realizado según Norma.
- d) Informe Técnico del diagnóstico, plaguicidas a utilizar, concentraciones, entre otros.
- e) Hojas de seguridad, Autorización sanitaria, Ficha Técnica, y etiquetas de los plaguicidas.

7 **FORMATOS**

- 7.1 PHS-F-04-INSN Control de Roedores e Infestación de Plagas
- 7.2 Registros de Control del Servicio de terceros.



## PHS – P – 03: CONTROL SANITARIO DE AGUA POTABLE

### 1. OBJETIVO

Asegurar que el agua utilizada en la higiene de equipos, utensilios, estructura física, aseo personal, entre otros, cumpla con las exigencias sanitarias vigentes. (D.S. N° 031-2010-SA "Reglamento de Calidad de Agua para consumo humano", anexo III).

### 2. ALCANCE

Se aplica al agua potable que abastece al Instituto y servicio de Nutrición, la cual es abastecida por la red pública, cisterna y tanque elevado. (La concentración residual libre de cloro no debe ser menor de 0.5 mg/L)

### 3. RESPONSABLE

- 3.1 El jefe de Salud Ambiental es responsable de supervisar el cumplimiento del presente procedimiento.
- 3.2 El personal de Salud Ambiental es responsable de realizar el muestreo, análisis y registrar los resultados del control sanitario del agua potable, además de entregar una copia del registro al servicio de nutrición y dietética.
- 3.3 El jefe de Salud Ambiental es responsable de aplicar las medidas correctivas cuando el monitoreo indica el no cumplimiento de los parámetros operacionales establecidos.

### 4. DEFINICIONES

- 4.1 **Agua potable:** Se denomina agua potable a la tratada para el consumo humano y que cumple los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por la Norma Sanitaria.
- 4.2 **Cloro Residual (CLR):** Es la cantidad de cloro agregada después de que la demanda del agua ha sido satisfecha, y existe como "cloro libre residual" o como "cloro residual combinado", siendo agua segura cuando cuente con 0.5 ppm y/o mg de cloro.
- 4.3 **Comparador de cloro:** Equipo utilizado para verificar el contenido de cloro libre residual en el agua mediante un método colorimétrico (adición de un reactivo).

### 5. DESARROLLO

#### 5.1 Determinación de Cloro Libre Residual – CLR

- 5.1.1 El personal de Salud Ambiental realiza la toma de muestra de agua para determinar el nivel de CLR.



- 5.1.1 La medición de CLR se basa en un método colorimétrico y para ello se utiliza un comparador para determinar el contenido de ppm de CLR.
- 5.1.2 Los resultados se registran en el formato de control de cloro libre residual.

## 5.2 Control Microbiológico

- 5.2.1 A través del Laboratorio externo (DIGESA o Red Integrada de Salud Lima Centro) se realiza el muestreo y análisis del agua potable para evaluar la calidad microbiológica del agua.
- 5.2.2 Los resultados obtenidos se presentan a través de un Informe de Ensayo del Laboratorio externo y son archivados por el jefe de Salud Ambiental.
- 5.2.3 El jefe de Salud Ambiental, evalúa los resultados obtenidos y verifica que estos se encuentren dentro de los límites permisibles establecidos por la Norma de Referencia, en caso se presente una no conformidad, se aplica la acción correctiva.

## 5.3 Frecuencias

Actividad	Frecuencia
Determinación de Cloro Libre Residual – CLR	Quincenal
Control Microbiológico	Anual
Limpieza de cisterna y tanque de Agua	Anual y Semestral (6 meses)

Directiva Sanitaria para la Vigilancia de la Calidad del Agua para consumo Humano

Directiva N° 132-MINSA/2021/DIGESA

## 5.4 Puntos de Muestreo

Actividad	Punto de muestreo
Determinación de Cloro Libre Residual – CLR	Lavamanos ó ingreso de toma de agua.
Control Microbiológico	Lavamanos ó ingreso de toma de agua.

## 6. FORMATOS

PHS-F-05-INSN Control de Cloro Libre Residual



## PHS – P – 04: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

### 1. OBJETIVOS

- 1.1 Vigilar que la evacuación y disposición de los residuos sólidos no representen riesgo de contaminación para los alimentos preparados en el Servicio de Nutrición y Dietética.
- 1.2 Evitar posibles riesgos para la salud de los pacientes, trabajadores y el ambiente.

### 2 ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a los residuos sólidos generados durante las actividades de producción e higiene en el servicio de nutrición.

### 3 RESPONSABLE

- 3.1 El jefe del servicio de nutrición y/o el nutricionista de producción son responsables de supervisar y verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- 3.2 El personal del Servicio de nutrición clasificará los residuos sólidos en los puntos de generación en dos clases:
  - Orgánicos
  - Inorgánicos
- 3.3 El personal de limpieza, es el responsable de evacuación y disposición de los residuos generados durante el día, al final del turno.

### 4 DEFINICIONES

- 4.1 **Residuos Sólidos:** Son los desechos que genera en el servicio de nutrición durante el almacenamiento, acondicionamiento y en la preparación de los alimentos; así mismo, son los desechos generados por las áreas administrativas, servicios higiénicos y demás áreas.
- 4.2 **Segregación:** Es la acción de separación, en el lugar de generación, de los residuos sólidos ubicándolos de acuerdo con su clase en el recipiente correspondiente.
- 4.3 **Almacenamiento primario:** Es el depósito temporal de los residuos en el mismo lugar donde se generan.
- 4.4 **Almacenamiento intermedio:** Es el depósito temporal de los residuos generados por las diferentes áreas cercanas, y distribuidos estratégicamente por pisos o unidades de servicio.
- 4.5 **Almacenamiento final:** Es la etapa donde los residuos provenientes de las fuentes de generación y/o del almacenamiento intermedio son almacenados temporalmente para su posterior tratamiento y disposición final.
- 4.6 **Recolección:** consiste en recoger los residuos del almacenamiento primario, cuando los recipientes estén llenos hasta las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad



- 4.7 **Transporte interno:** Consiste en trasladar los residuos al almacenamiento intermedio o central, según sea el caso, considerando la frecuencia de recojo de los residuos establecidos para cada servicio, utilizando vehículos apropiados (coches, contenedores o tachos con ruedas preferentemente hermetizados)
- 4.8 **Disposición final:** Procesos u operaciones para tratar o disponer en un lugar autorizado los residuos sólidos, como última etapa de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.
- 4.9 **Relleño sanitario:** Instalación destinada a la disposición sanitaria y ambientalmente segura de los residuos sólidos en la superficie o bajo tierra, basados en los principios y métodos de la ingeniería sanitaria y ambiental.

## 5 DESARROLLO

### 5.1 Segregación

- 5.1.1 Personal del servicio de nutrición clasificará los residuos sólidos al momento de generarlo (punto de generación) en dos clases: **Orgánicos e Inorgánicos** y eliminarlos en los recipientes de almacenamiento primario.
- 5.1.2 El personal de limpieza debe colocar los recipientes de almacenamiento primario con sus respectivas bolsas en el lugar de generación.
- 5.1.3 Cuando los recipientes de almacenamiento primario estén llenos hasta las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, el personal de limpieza retirará, las bolsas plásticas llenas de residuos son cerradas para ser evacuadas al almacenamiento intermedio.
- 5.1.4 La cocina central contará con un ambiente para el almacenamiento intermedio de los residuos sólidos, donde debe contar como mínimo con dos recipientes de 200 litros de capacidad, con sus respectivas bolsas (uno para residuos sólidos orgánicos y otros para inorgánicos). Personal de limpieza realizará el transporte interno del almacenamiento intermedio al almacenamiento central, cuando los recipientes estén llenos.
- 5.1.5 Los recipientes de almacenamiento primario e intermedio deben ser lavados y desinfectados por el personal de limpieza en cada turno.

### 5.1 Almacenamiento

- El almacenamiento primario e intermedio es de forma temporal, ya que los residuos son evacuados en cada turno; además son separados según su naturaleza (orgánicos e inorgánicos) evitando mezclas entre ellos, para lo cual se ha dispuesto recipientes con su respectivo logo de identificación.



- **Orgánicos**
- **Inorgánicos**
- La zona de almacenamiento intermedio de residuos se limpia y desinfecta.

### 5.3 Recojo

- Los residuos (áreas administrativas, servicios higiénicos) y los de producción son recolectados diariamente por el personal de limpieza.

### 5.4 Disposición Final

- Todos los residuos generados salvo los que se reciclan son dispuestos por la Municipalidad del sector (Breña) a un relleno sanitario autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
- Los residuos orgánicos procedentes de la preparación de alimentos y no consumidos por el personal de guardia son reaprovechados como alimento para animales (crianza porcina), por lo que son vendidos a terceros.

**Cuadro 1: Manejo de residuos sólidos**

Descripción	Manejo	Disposición Final
Residuos orgánicos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Residuos de verduras, tubérculos y alimentos preparados no consumido condimentos</li> <li>• Residuos de frutas</li> </ul>	Disponer los residuos en tachos de 50 y 200 litros de capacidad con bolsa y con tapa.	Venta a EPS.RS  Servicio de Municipalidad Distrital de Breña
Residuos inorgánicos Plásticos, cartón, Tetrapak, papel, metal, cajas de madera y vidrio.	Disponer los residuos en tachos de 50 y 200 litros de capacidad con bolsa y con tapa.	
Residuos domésticos Servicios higiénicos	Disponer los residuos en tacho 30 litros con bolsas	

## FORMATO

PHS-F-06-INSN Manejo de Residuos Sólidos



## PHS-P- 05 Control de Productos Químicos

### 1. OBJETIVO

Asegurar que los alimentos elaborados y superficies de contacto alimentario, estén protegidos de diversos contaminantes químicos como lubricantes, plaguicidas, compuestos de limpieza y agentes desinfectantes.

### 2. ALCANCE

Es aplicable a todas las áreas de proceso y superficies que entran en contacto con el producto, así como los insumos usados en la elaboración del producto.

### 3. RESPONSABILIDAD

El jefe de Servicio de nutrición, nutricionista de producción y Salud Ambiental son responsables de supervisar que los agentes contaminantes no tengan ningún tipo de contacto con los alimentos durante su elaboración.

### 4. DEFINICIONES

- 4.1 **Lubricantes:** Sustancia útil para lubricar; pueden ser usados en el proceso como una película protectora antióxido, así como un agente para aflojar las empaquetaduras o sellos.
- 4.2 **Combustible:** Sustancia que al combinarse con el oxígeno u otro oxidante arde fácilmente.
- 4.3 **Desinfectante:** Cualquier agente que tiene la capacidad de eliminar microorganismos.
- 4.4 **Detergente:** Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseable de alguna superficie de algún material.
- 4.5 **Pesticida:** Sustancia empleada para eliminar plagas.

### 5. PROCEDIMIENTO

En el servicio de nutrición y dietética se sensibiliza al personal de todos los factores de riesgo que pueden causar las sustancias químicas, debido a una indirecta o imprevista contaminación de productos como lubricantes, pesticidas, combustibles, plaguicidas, compuestos de limpieza, agentes desinfectantes, condensados y salpicaduras provenientes del piso de manera que lo haga inseguro para su consumo. Se va a verificar semanalmente el orden, la rotulación, el aislamiento, la ventilación y la vigencia de los productos de los productos químicos.

### 6. FORMATO

PHS-F-07-INSN: Inspección de Almacenamiento de Productos químicos.



PHS-P- 06 Limpieza y Desinfección de Máquinas, Equipos, Utensilios, Estructuras Físicas e Instalaciones, S.S.H.H., Estructuras de Soporte y Vehículos de Transporte

A. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MÁQUINAS, EQUIPOS y UTENSILIOS

1. OBJETIVO

Establecer la metodología y acciones a seguir para realizar la limpieza y desinfección de los equipos, que garanticen la limpieza adecuada para evitar la contaminación de los productos.

2. ALCANCE

Se aplica a los equipos utilizados para la preparación de alimentos.

3. DEFINICIONES

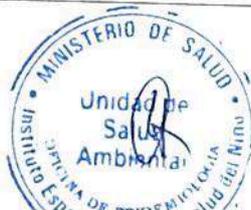
- *Máquinas y Equipos:* Aparatos especiales utilizados en la producción de alimentos, cuyas superficies tienen contacto con el alimento en proceso o terminado.
- *Utensilios:* Herramienta o instrumento que se utiliza para determinada actividad.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 1.1 Ficha Técnica del detergente
- 1.2 Ficha Técnica del desinfectante
- 1.3 Anexo 1. LYD-A-001 Usos y concentraciones de detergentes y desinfectantes (Instructivo)

5. PROCEDIMIENTO

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	VERIFICACIÓN
Materiales para limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua potable</li> <li>- Detergente granulado o líquido - Alcohol</li> <li>- Desinfectante - Balde plástico</li> <li>- Escoba de cerdas sintética duras</li> <li>- Jalador - Trapeador</li> <li>- Botas de plástico - Mandil de hule.</li> <li>- Esponja verde - Paño de limpieza</li> </ul>			
Licuadora	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Retirar las piezas móviles, principalmente las que tienen contacto directo con los alimentos.</li> <li>2 Utilizando esponja verde o escobilla con solución de detergente, lavar las paredes internas y externas rasqueteando la materia adherida.</li> <li>3 Después del lavado, desinfectar con agua caliente o sustancia química.</li> </ol>	<p>Diariamente para cada cambio de proceso.</p> <p>(piezas móviles que están en contacto directo</p>	Técnico y auxiliar de Nutrición	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción



	4. Piezas móviles: lavar las piezas una a una con agua de la red circulante.	con los alimentos)		
Hornos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar la suciedad más gruesa, como migas o restos de alimentos que han quedado en su interior durante la preparación de los alimentos.</li> <li>2. Retirar todas las bandejas del horno y pasar luego un paño o trapo limpio mojado con agua jabonosa o detergente común. Después, se aclaran los restos de jabón con un paño seco o apenas mojado en agua o con papel de cocina. Si es preciso usar desengrasante, con guantes y esponja adecuada para su uso.</li> <li>3. Limpieza y desinfección externa. Si es preciso usar desengrasante, con guantes y esponja adecuada para su uso.</li> <li>4. Enjuagar con agua abundante todas las áreas.</li> </ol>	Cada vez que se usa	Técnico y/o auxiliar de Nutrición	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción
Marmitas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar con lavavajillas o detergente, enjuagar y secar el equipo de inmediato. Después de limpiar el equipo, déjelo que se seque. El oxígeno ayuda a mantener la película de pasividad del acero inoxidable.</li> </ol>	Cada vez que se usa	Técnico y auxiliar de nutrición	jefe de servicio y/o nutricionista responsable de producción
Cocina y sartén eléctrica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar la suciedad más gruesa, como migas u otros restos de comida que hayan caído durante la preparación de los alimentos.</li> <li>2. Utilizar desengrasante de ser necesario con guantes y esponjas adecuados.</li> <li>3. Se retira la bandeja colectora se vacía todos los residuos acumulados (cocina)</li> <li>4. Limpiar con un paño o cepillo humedecido en una solución con detergente o lavavajilla.</li> <li>5. Enjuagar con abundante agua.</li> </ol>	Cada vez que se use o sea necesario	Técnico y/o auxiliar de Nutrición	jefe de Servicio y/o responsable de producción



U t e n s i l i o s	Bandejas y jabas plásticas, cuchillos,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Prepara una fuente o poza con detergente, si es necesario aplicar agua caliente.</li> <li>2 Sumergir los utensilios, en la fuente o pozo por 10 min.</li> <li>3 Lavar con ayuda de una esponja, friccionando hasta ver que no quede adherido ningún resto.</li> <li>4 Enjuaga con agua temperada, hasta quitar todo el detergente y restos adheridos, si es necesario usar un paño.</li> <li>5 Prepara una fuente o poza con desinfectante.</li> <li>6 Enjuaga concienzudamente con agua de la red circulante si es necesario temperada.</li> <li>7 Secar inmediatamente y guardarlos en el táper de uso exclusivo protegido con tapa.</li> </ol>	Al final del turno o a cada cambio de operación.	Técnico y/o auxiliar de Nutrición	jefe de Servicio y nutricionista responsable de producción
	Tamices de acero para condimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Con un paño húmedo limpiar todas las superficies, internas y externas.</li> <li>2 Enjuaga continuamente el trapo o paño y vuelve a limpiar los tamices.</li> <li>3 Rociar el desinfectante por todo el tamiz y dejarlo actuar por 10 minutos mínimo.</li> <li>4 Enjuaga continuamente el trapo o paño y vuelve a limpiar los tamices hasta estar seguro de haber quitado todo el desinfectante aplicado y otros residuos.</li> </ol>	Al final del turno o a cada cambio de operación.	Técnico y/o auxiliar de Nutrición	jefe de Servicio y/o nutricionista responsable de producción

## 6. FORMATO

PHS-F-08-INSN: Control de Limpieza, Desinfección de Máquinas, Equipos, Utensilios y Materiales de Soporte.



## B. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURAS DE SOPORTE

### ESTRUCTURAS DE SOPORTE

#### 1. OBJETIVO

Establecer la metodología y acciones a seguir para realizar la limpieza y desinfección de las superficies de soporte, que garanticen la limpieza adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

#### 2. ALCANCE

Se aplica a las superficies de soporte como son las parihuelas, bancos, anaqueles y mesas, utilizadas en las operaciones de almacenamiento y especias, hierbas y condimentos.

#### 3. DEFINICIONES

*Superficies de soporte:* Todo mueble o material que es utilizado como apoyo para el almacenamiento de alimentos, equipos, utensilios, etiquetas, material de embalaje u otros materiales necesarios para las operaciones de acondicionamiento.

#### 4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

4.1 Ficha Técnica del detergente.

4.2 Ficha Técnica del desinfectante.

4.3 Anexo 1. LYD-A-001 Usos y concentraciones de detergentes y desinfectantes (Instructivo).

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	VERIFICACIÓN
Materiales para limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua potable</li> <li>- Detergente</li> <li>- Desinfectante</li> <li>- Balde plástico</li> <li>- Escoba de cerdas duras</li> <li>- Paños o esponjas</li> <li>- Manguera</li> <li>- Aspersores</li> <li>- Botas</li> <li>- Mandil de Hule</li> <li>- Alcohol</li> </ul>			
Mesas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Rociar con un aspersor la solución de detergente.</li> <li>2 Con una esponja verde o paño refregar concienzudamente.</li> <li>3 Con un paño limpio y humedecido con agua, enjuagar las veces necesarias, hasta dejar la mesa libre de detergente.</li> <li>4 Rociar con el aspersor desinfectante diluido y dejar actuar mínimo 10 min.</li> <li>5 Con un paño limpio y húmedo retirar el desinfectante aplicado.</li> <li>6 Rociar alcohol antes de su uso y secar un trapo limpio ligeramente empapado de alcohol.</li> </ol>	Diariamente	Técnico auxiliar de Nutrición Personal de Limpieza	jefe de Servicio y/o nutricionista responsable de producción



Anaqueles, Blocker	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Rocíar, con el aspersor detergente líquido diluido.</li> <li>2 Friccionar con un paño, todas las superficies, removiendo toda la suciedad adherida.</li> <li>3 Enjuaga el paño continuamente y retira el detergente de todas las partes de la superficie, repetir esta operación hasta que quede completamente limpio.</li> <li>4 Rocíar con ayuda del aspersor el desinfectante y con el paño humedecido con el mismo desinfectante esparcir por todas las superficies.</li> </ol>	Dos veces por semana	Personal de Limpieza	jefe de Servicio y/o nutricionista responsable de producción
Parihuela de Madera	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Limpiar con una escoba, todos los residuos sólidos de las superficies.</li> <li>2 Con un paño ligeramente húmedo quitar los restos de polvo y suciedad adherida.</li> <li>3 Rocíar desinfectante con el aspersor, por toda las superficies, dejarlos actuar por 15 minutos mínimo y retirar los restos de desinfectante con un paño ligeramente húmedo.</li> </ol>	una vez por semana	Personal de Limpieza	jefe de Servicio y nutricionista responsable de producción
Parihuelas de Plástico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Limpiar las parihuelas con una escobilla, retirar todos los residuos sólidos.</li> <li>2 Con ayuda de la pistola de agua se lava hasta eliminar los residuos sólidos adheridos.</li> <li>3 Activa el pulverizador con detergente y rocíar toda la parihuela y con la ayuda de la escobilla eliminar suciedad adherida.</li> <li>4 Enjuagar con la pistola de agua.</li> <li>5 Aplicar el desinfectante, dejar actuar por 15 min como mínimo.</li> <li>6 Proceder a enjuagar con agua.</li> <li>7 Dejar secar.</li> </ol>	Una vez por semana	Personal de Limpieza	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción

## 5. FORMATO

PHS-F-08-INSN: Control de Limpieza y Desinfección de Máquinas, Equipos, Utensilios y Materiales de Soporte.



## C. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTRUCTURAS FÍSICAS Y DE INSTALACIÓN

### ESTRUCTURAS FÍSICAS Y DE INSTALACIÓN

#### 1. OBJETIVO

Asegurar la adecuada limpieza de la estructura física de los almacenes, áreas de producción, S.S.H.H. y vestuarios de tal modo que garantice la inocuidad de los productos, productos terminados durante las etapas de producción y conservación.

#### 2. ALCANCE

Se aplica a la estructura física como paredes, pisos, techos, puertas, ventanas y otros medios de protección de los almacenes de productos y productos terminados, y salas de producción.

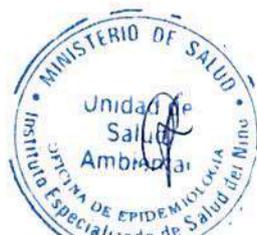
#### 3. DEFINICIONES

- **Almacenes:** Ambientes exclusivos, donde se pueden almacenar a temperatura ambiente los productos.
- **Áreas de producción:** ambientes exclusivos donde se realizan la preparación y servido de alimentos.

#### 4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 4.1 Ficha Técnica del detergente
- 4.2 Ficha Técnica del desinfectante
- 4.3 LYD-A-001 Usos y concentraciones de detergentes y desinfectantes

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	VERIFICACIÓN
Pisos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Limpiar el piso utilizando la escoba eliminando la tierra y polvo que pudiese presentarse.</li> <li>2 Vertir una cubeta de agua con detergente y fregar los pisos con escobas de cerdas duras.</li> <li>3 Eliminar el detergente con un jalador hacia los puntos de desagüe, de lo contrario utilizar un trapeador y secar el piso, absorbiendo todo resto líquido, enjuagando y escurriendo constantemente.</li> <li>4 Regar con una cubeta con solución desinfectante, dejar actuar por 15 minutos.</li> <li>5 Eliminar todo resto líquido con un jalador o trapeador limpio, absorbiendo, y escurriendo constantemente.</li> </ol>	Diariamente, cada vez que sea necesario.	Personal de Limpieza	jefe de servicio y/o nutricionista responsable de producción
Paredes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Con un paño semi-húmedo, remover y limpiar los restos de polvo o sustancias adheridas.</li> <li>2 Si es de mayólica, se realiza la limpieza con trapo humedecido, enjuagando y escurriendo constantemente o con una manguera a presión, accionando la llave de agua.</li> </ol>	Una vez por semana	Personal de Limpieza	jefe de servicio y/o nutricionista responsable de producción



Ventanas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Si es necesario antes de aplicar el limpiavidrios, con un paño húmedo, quitar polvo u otros adheridos.</li> <li>2 Con un aspersor aplicar el limpiavidrios, y con hojas de papel periódico, secar y sacar brillo a las ventanas.</li> </ol>	Dos veces por semana	Personal de Limpieza	jefe de servicio y/o nutricionista responsable de producción	
Puertas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Con un paño semi húmedo, remover y limpiar los restos de polvo o sustancias adheridas.</li> </ol>	Diariamente	Personal de Limpieza	jefe de servicio y/o nutricionista responsable de producción	
Techos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Proteger los productos, máquinas, materiales y utensilios de trabajo, casilleros, entre otros que son necesarios</li> <li>2 Con una escoba remover polvo y otros adheridos.</li> </ol>	Cada quince días	Personal de Limpieza	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción	
Campanas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Limpiar con una escoba y/o brocha, el polvo y otras partículas adheridas.</li> <li>2 Pasar trapo humedecido con detergente</li> <li>3 Enjuagar con agua y dejar secar.</li> </ol>	Una vez por mes	Personal de Limpieza	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción	
I N S T A L A C I O N E S	Ventiladores	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Apagar el ventilador en funcionamiento.</li> <li>2 Con un trapo semi seco quitar todo el polvo adherido</li> <li>3 Con el aspersor, rociar detergente diluido si es necesario para eliminar la suciedad difícil de sacar.</li> </ol>	Una vez por semana	Personal de Limpieza	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción
	Luminarias protectores	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar el protector y la luminaria.</li> <li>2. Retirar el polvo frotando suavemente la superficie de la luminaria con un paño seco.</li> <li>3. Limpiar la superficie interna y externa del protector con un paño ligeramente humedecido con agua.</li> <li>4. Volver a colocar el protector y luminaria.</li> </ol>	mensual	Personal de mantenimiento	jefe de servicio y nutricionista responsable de producción

## FORMATO

PHS-F-09-INSN: Control de Limpieza y Desinfección de Estructuras Físicas, Instalaciones, S.S.H.H. y Vestuarios.



# PHS-P-08 Procedimiento de Verificación y Validación del Programa de Higiene y Saneamiento

## 1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como objetivo asegurar la adecuada implementación del Programa de Higiene y Saneamiento y que los procedimientos de limpieza y desinfección cumplan los propósitos para los que fueron creados.

## 2. ALCANCE

Comprende todos los procedimientos de limpieza y desinfección de todas las áreas de la Empresa.

## 3. RESPONSABLES

El jefe de servicio, responsable de producción y jefe de Salud Ambiental son responsables del control del cumplimiento de este procedimiento.

El Jefe del Servicio de Nutrición es el responsable del cumplimiento de este procedimiento y de mantenerlo actualizado.

## 4. DEFINICIONES

Para efectos del presente procedimiento se define:

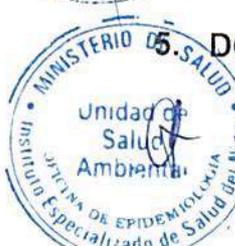
**Análisis microbiológico:** Procedimientos que se siguen para determinar la presencia, identificación y cantidad de microorganismos patógenos e indicadores de contaminación.

**Criterios microbiológicos:** Es la aceptabilidad sanitaria de una superficie, basada en la ausencia, presencia, o en un límite permisible de microorganismos del ámbito muestreado.

**Superficies inertes:** Aquellas que están o tendrán contacto directo con los alimentos o sus insumos, que no serán sometidos a un proceso térmico posterior u otro que disminuya la carga microbiana.

**Superficies vivas:** Corresponden a los manipuladores de alimentos o sus insumos que tiene contacto directo con los mismos, los cuales no serán sometidos a un proceso térmico posterior u otro tratamiento que disminuya la carga microbiana.

## 5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA



R.M. N° 461-2007/MINSA. Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

## 6. PROCEDIMIENTO

### 6.1 VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

#### 6.1.1 REVISIÓN DE REGISTROS

- a) Revisar mensualmente los registros del Programa y redactar un informe respecto a las obligaciones reportadas en los mismos y cumplimiento del programa.
- b) Implementar las acciones correctivas respecto a las observaciones dadas durante estas revisiones.

#### 6.1.2 AUTOINSPECCION DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN.

- a) Realizar mensualmente la auto inspección por Salud ambiental utilizando el formato de la norma del MINSA.
- b) Evaluar la información obtenida y a la vez registrar los datos.
- c) Tomar las acciones correctivas y registrarla.

#### 6.1.3 VALIDACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

##### Frecuencia:

Para validar el siguiente programa se procederá a tomar muestras cada seis meses o cuando se requiera:

- Se tomarán las muestras cada seis meses en las diferentes áreas de procesado (para control de ambiente), además de muestra ya sea equipos (superficies inertes) y manos del personal (superficies vivas) para la realización de cultivos microbiológicos.
- Estos resultados deben de encontrarse en los rangos permisibles.
- Para la realización de estos se contratará un laboratorio debidamente acreditado por INACAL. Se seguirá lo establecido por la Guía Técnica sobre Criterios y Procedimientos para el Examen microbiológicos de superficies.



**PROGRAMA DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES (HISOPADOS /PLAQUEOS)**

MÉTODO MUESTREO	DE SUPERFICIES PARA MUESTREAR
Método del Hisopado	Se utiliza para superficies inertes regulares e irregulares, tales como tabla de picar, bandejas, mesas de trabajo, utensilios, cuchillas de equipos, cortadora de embutidos, cortadora de pan de molde, fajas transportadoras, tolvas, mezcladoras, pisos, paredes y otros.
Método de la Esponja	El método de la esponja se utiliza preferentemente para muestrear superficies de mayor área.
Método del Enjuague	Se utiliza para superficies vivas (manos) y para objetos pequeños o para el muestreo de superficies interiores de envases, botellas, bolsas de plástico, etc.

Los ensayos para realizar serán según el tipo de superficie que ha sido muestreada.

	SUPERFICIES VIVAS	SUPERFICIES INERTES
Indicadores de Higiene	Coliformes totales	Coliformes totales
	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	

(\*) En el caso de superficies el *S. aureus* es considerado un indicador de higiene ya que la toxina es generada en el alimento.

Se considerará la búsqueda de patógenos tales como: *Salmonella* sp, *Listeria* sp., *Hepatitis*, en caso signifiquen un peligro para el proceso. Para la detección de patógenos se deberá tomar una muestra diferente (de la misma superficie) a la muestreada para indicadores de higiene.



SUPERFICIES INERTES				
MÉTODO	Superficie Regular		Superficie Irregular	
HISOPO				
ENSAYO	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)
Coliformes totales	< 0.1 ufc / cm <sup>2</sup>	< 1 ufc / cm <sup>2</sup>	< 10 ufc / superficie muestreada	< 10 ufc / superficie muestreada
Patógeno	Ausencia / superficie muestreada en cm <sup>2</sup> (**)	Ausencia / superficie muestreada en cm <sup>2</sup> (**)	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada

SUPERFICIES INERTES				
MÉTODO	Superficie Regular		Superficie Irregular	
ESPONJA				
ENSAYO	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)
Coliformes totales	< 1 ufc / cm <sup>2</sup>	< 1 ufc / cm <sup>2</sup>	< 25 ufc / superficie muestreada (**)	< 25 ufc / superficie muestreada (**)
Patógeno	Ausencia / superficie muestreada en cm <sup>2</sup> (***)	Ausencia / superficie muestreada en cm <sup>2</sup> (***)	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada



**LÍMITES DE LOS PARÁMETROS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO A TENER EN CUENTA PARA HISOPADOS Y PLAQUEOS.**

- **MANIPULADORES:**

ANÁLISIS	LÍMITES PERMISIBLES
<i>Coliformes</i>	< 100 ufc / operario
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc / operario
<i>Salmonella</i>	< 100 ufc / operario

- **EQUIPOS (SUPERFICIES REGULARES):**

ANÁLISIS	LÍMITES PERMISIBLES
<i>Coliformes</i>	< 1 ufc / cm <sup>2</sup>
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 100 cm <sup>2</sup>

- **UTENSILIOS (SUPERFICIES IRREGULARES)**

ANÁLISIS	LÍMITES PERMISIBLES
<i>Coliformes</i>	< 100 ufc / utensilio
<i>Salmonella</i>	Ausencia / utensilio

- **AMBIENTE:**

ANÁLISIS
<i>Aerobios</i>
<i>Hongos</i>
<i>Bacillus cereus</i> ...opcional

**7. FORMATO**

BPM-F-09 Inspección de Cumplimiento BPM - PHS e Infraestructura del Establecimiento.

PHS-F-1-INSN Validación del Programa de Higiene y Saneamiento



### 7.3 REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) debe:

- ❖ Usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo.
- ❖ Llevar completamente cubierto el cabello y usar calzado cerrado antideslizante y de uso exclusivo para el trabajo.
- ❖ Usar mascarilla en todo momento.
- ❖ Usar guantes descartables al momento de elaborar preparaciones crudas (ensaladas, entradas, fruta picada, refrescos, etc.) y de servir los alimentos.
- ❖ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en temas como:
  - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).
  - Capacitación en principios generales de higiene (PGH)
  - Buenas prácticas de almacenamiento (BPAL)
  - Programa de higiene y saneamiento (PHS)
  - Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
  - Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de servicio de alimentación.

### 7.4 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PHS

El programa de higiene y saneamiento es esencial para garantizar la seguridad y la salud de los pacientes, el personal y los visitantes. Incluye la implementación de estaciones de lavado de manos y uso de desinfectantes en puntos estratégicos, procedimientos regulares para la limpieza y desinfección de superficies, equipos médicos y áreas comunes, sistemas adecuados para la segregación, recolección y eliminación de residuos hospitalarios, protocolos para prevenir y controlar infecciones nosocomiales, incluyendo el uso de equipos de protección personal (EPP) y medidas de aislamiento, garantizar el acceso a agua potable y la correcta eliminación de aguas residuales, y programas de formación continua para el personal en prácticas de higiene y saneamiento. Estos elementos ayudan a mantener un entorno seguro y saludable en los hospitales, reduciendo el riesgo de infecciones y mejorando la calidad de la atención médica.

La higiene y el saneamiento de los servicios de alimentación colectiva de los hospitales son cruciales para prevenir la propagación de enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria. En estos entornos, la manipulación adecuada de los alimentos, la limpieza y desinfección de superficies, y el uso de equipos de protección personal son esenciales para evitar contaminaciones cruzadas y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Además, la implementación de protocolos estrictos de higiene ayuda a mantener un entorno seguro tanto para los pacientes como para el personal hospitalario, reduciendo el riesgo de infecciones nosocomiales.



La importancia de estas prácticas se extiende también a la satisfacción y confianza de los pacientes y sus familias. Un servicio de alimentación que cumple con altos estándares de higiene no solo protege la salud de los comensales, sino que también mejora la percepción de la calidad del cuidado recibido en el hospital. La capacitación continua del personal en prácticas de higiene y saneamiento, junto con auditorías regulares, asegura que se mantengan los niveles adecuados de seguridad alimentaria, contribuyendo a un entorno hospitalario más saludable y seguro.

## VIII. RESPONSABILIDADES

### 1. Director General del INSN

Se encargará de la planificación, control y evaluaciones en el ámbito de su competencia las acciones y estrategias para la implementación y cumplimiento del presente documento técnico en el INSN.

### 2. Servicio de Nutrición y Dietética

- ✓ Planificar y gestionar los requerimientos administrativos y logísticos solicitados por el área usuaria para asegurar la aplicación del Documento Técnico de PHS.
- ✓ Junto con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental dará la conformidad del servicio de control preventivo y correctivo de plagas
- ✓ La jefatura de nutrición será responsable de la capacitación al personal de nutrición de los procedimientos estandarizados en el presente documento técnico.
- ✓ La jefatura de nutrición será responsable de la supervisión al personal sobre el cumplimiento de los procedimientos en el presente documento técnico.

### 3. Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología.

Se encargará de las acciones de monitoreo, verificación y ejecución de las acciones de prevención y control de plagas del Servicio de Nutrición y Dietética.

### 4. Oficina de Servicios Generales.

Se encargará de la ejecución de las medidas preventivas y mantenimiento de coordinación con la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, para evitar la proliferación de insectos vectores y roedores del área de producción del Servicio de Nutrición y Dietética.



# IX. ANEXOS









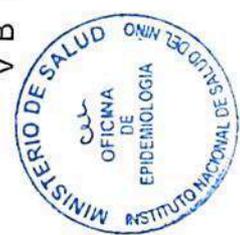






**FORMATO PHS – F-07 – INSN - INSPECCIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS**

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FABRICANTE	MARCA	LOTE	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO
Procedimiento para su uso	1. Disponer de material (probeta, envases, entre otros) necesario limpios y desinfectados.					
	2. El responsable de la preparación debe esmerarse por manejar la higiene usando su indumentaria necesaria.					
	3. Preparar el producto de acuerdo a sus instrucciones de uso.					
	4. Manejar la hoja de seguridad (MSDS) de cada producto usado en la sanitización.					



..... V°B° Nutricionista







## X. BIBLIOGRAFÍA

1. Código Internacional Recomendado de Principios Generales de Higiene de los Alimentos - Codex Alimentarius- FAO/OMS. Segunda edición 1997.
2. Decreto Supremo N° 007-98-SA/MINSA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
3. Resolución Ministerial 157 – 2021/MINSA. Norma sanitaria n° 173/MINSA/2021/DIGESA, Norma sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva.
4. Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines.
5. Resolución Ministerial N° 372-2011/MINSA Guía Técnica de procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes en los establecimientos de salud y de servicios médicos de apoyo
6. Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA. Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud.

