GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL HUARAL Y SBS

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL HUARAL Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD

N° 313 – 2024 – DRSL – RL – HH – SBS/DE

RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Huaral, 31 Diciembre del 2024

VISTO, el Expediente N° 03484143, que contiene la Nota Informativa N° 149-UE.407-RL-HSJBH-SBS- DAT-11-2024, emitido por la Jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento y el Informe Legal N° 375 – UE.407 – RL – HH – SBS- AL – 11 - 2024;

CONSIDERANDO:

Que, en los artículos 7° y 9° de la Constitución Política del Perú, establece que todas las personas tienen derecho a la protección de su salud, del medio familiar y de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa, siendo el Estado el que determina la política nacional de salud, normando y supervisando la aplicación, siendo responsable de diseñarla y conducirla en forma plural y descentralizada para facilitar a todos el acceso equitativo a los servicios de salud;

Que, la Ley 26842, Ley General de Salud, en su Capítulo II, de los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, artículo 37°, establece que los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo, cualquiera sea su naturaleza o modalidad de gestión, deben cumplir los requisitos que disponen los reglamentos y las normas técnicas que dicta la Autoridad de Salud de Nivel Nacional;

Que, con Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098 - MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud" con la finalidad Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

Que, mediante Resolución Ministerial N°665 – 2013/ MINSA, se aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V01 denominada "Norma técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética ", cuya finalidad de acuerdo con lo que dispone su numeral 1 es mejorar a calidad de atención de la Unidad productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética en todos los establecimientos de salud del territorio nacional;

Que, mediante Resolución Directoral N° 206 -2021 –DRSL-RL-HH – SBS/ DE, de fecha 23 de Agosto del 2021, se aprobó el "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética" del Hospital San Juan Bautista de Huaral, el cual tuvo como finalidad asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, evitando las enfermedades transmitidas por los alimentos y así alcanzar la satisfacción de los usuarios;

Que, en merito a la Nota Informativa del visto, la Jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento remite la propuesta para la actualización del Manual antes señalado, al amparo de la Resolución Ministerial N° 826 – 2021/MINSA, que aprueba el documento denominado "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud" el cual en su numeral 6.2.1.8 menciona que los documentos normativos podrán ser modificados de acuerdo al avance y cambios tecnológicos científicos, y normativa legal que les resulte aplicable siguiendo el mismo procedimiento para la formulación de un DN.

Que, estado a lo informado por Asesoría Legal en el Informe Legal N° 375 – UE.407 – RL – HH -SBS- AL – 11 - 2024;

Escaneado con CamScanner

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL HUARAL Y SBS

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL HUARAL Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD

N° 313 – 2024 – DRSL – RL – HH – SBS/DE

Que, mediante Oficio N° 175 - UE-407-RL-HH-SBS-OPE-11-2024, de fecha 20 de Noviembre del 2024, la Oficina de Planeamiento Estratégico a través del Área de Organización, con Informe N° 206 -UE.407-RL-HH-SBS-OPE/AO-11 -2024, emite opinión favorable al acto resolutivo de actualización del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética" del Hospital San Juan Bautista de Huaral;

Que, por Ordenanza Regional N° 014-2008-CR-RL, y su modificatoria Ordenanza Regional N° 008-2014-CR-RL, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones de la Red de Salud Huaral y el Hospital San Juan Bautista Huaral;

De conformidad con lo dispuesto por la Resolución Directoral N° 039-2023-GRL-GRDS-DIRESA LIMA-DG, de fecha 19 de Enero del 2023, que otorga facultades al Director Ejecutivo del Hospital San Juan Bautista Huaral y Red de Salud Huaral;

Estando a lo propuesto por la Jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento, y con opinión favorable de la Oficina de Planeamiento Estratégico y de Asesoría Legal y; con el visto bueno de la Sub Dirección Ejecutiva del Hospital San Juan Bautista de Huaral.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- MODIFICAR la Resolución Directoral N° 206 -2021 -DRSL-RL-HH - SBS/ DE, de fecha 23 de Agosto del 2021, que aprobó el " Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética" del Hospital San Juan Bautista de Huaral , por las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución

ARTICULO SEGUNDO.- ACTUALIZAR el **"Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición y Dietética "** del Hospital San Juan Bautista de Huaral " el cual forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR que el Departamento de Apoyo al Tratamiento a través del Servicio de Nutrición y Dietética es el responsable de la difusión supervisión y evaluación del cumplimiento del manual que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO CUARTO.- DISPONER, la notificación de la presente resolución, así como el texto del manual, a los estamentos correspondientes para su conocimiento y fines.

ARTICULO QUINTO DISPONER, la publicación de la presente resolución en el Portal Web del Hospital San Juan Bautista Huaral.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
UE 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

M.C. Juan Díaz Amado
C.M.P. 019949 RNE 019948
DIRECTOR EJECUTIVO

JDA/CRSV/lacr
c. c. DIRESA
c. c. Sub Dirección. Ejecutiva
c. c. Oficina de Planeamiento
c.c. Unidad de Epidemiologia
c.c. Departamento de Apoyo al tratamiento.
c.c. Servicio de Nutrición y Dietética
c.c. Archivo

Escaneado con CamScanner

GOBIERNO REGIONAL

SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL SAN JUAN BAUTISTA DE HUARAL

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

2024

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
UE N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

INDICE

INTRODUCCION.....03

I FINALIDAD 04

II OBJETIVOS.....04

III AMBITO DE APLICACIÓN.....04

IV BASE LEGAL.....04

V CONTENIDO.....05

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS.....05

5.2 DISPOSICIONES ESPECIFICAS.....08

5.3 PROCEDIMIENTO OPERACIONALES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS.....13

5.3.1 POES LAVADO DE MANOS..... 13

5.3.2 POES LIMPIEZA Y SANITIZACION DE REPISAS Y MUEBLES.....14

5.3.3 POES LIMPIEZA Y SANITIZACION DE EQUIPOS DE FRIO..... 15

5.3.4 LIMPIEZA DE VIDRIOS, ESPEJOS, VINILOS TRANSPARENTES.....16

5.3.5 LIMPIEZA DE MESAS DE TRABAJO..... 17

5.3.6 LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR..... 18

5.3.7 LIMPIEZA DE COCINA.....19

5.3.8 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE ARTEFACTOS ELECTRICOS.....20

5.3.9 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE CHAROLAS Y PLATOS.....21

5.3.10 MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS.....22

5.3.11 MANEJO DE DESECHOS LIQUIDOS.....23

5.3.12 LIMPIEZA DE CARROS BANDEJEROS Y CARROS DE APOYO.....24

5.3.13 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS.....25

5.4 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES 26

5.4.1 MANTENCION PREVENTIVA DE EQUIPOS.....26

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Asistencial Tratamiento
U.E. N° 401 - HOSPITAL HUARAL - SBS

Escaneado con CamScanner

5.4.2 MANEJO DE TERMOMETRO..... 27

5.4.3 ANALISIS DE VERIFICACION MICROBIOLOGICA Y CLORACION.....28

5.4.4 LIMPIEZA Y SANITIZACION DE FRUTAS, VERDURAS FRESCAS Y PREELABORADAS Y HUEVOS.....29

5.4.5 COCCION DE CARNICOS.....30

5.4.6 INGRESO DE PERSONAL A CENTRAL DE ALIMENTACION 31

5.4.7 RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS..... 32

5.4.8 ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES 33

VI RESPONSABILIDADES 34

VII BIBLIOGRAFIA.....34

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento
UE N° 407 HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

INTRODUCION

En la elaboración de alimentos existen principios básicos de higiene que se deben cumplir obligatoriamente en cada uno de los procesos como: almacenamiento, transporte, procesamiento y distribución, para que el producto llegue al consumidor no solo con buena calidad nutricional, sino también garantizando la INOCUIDAD ALIMENTARIA.

En el siguiente manual el servicio de nutrición y dietética del hospital de Huaral, tiene el propósito de establecer procesos para quienes intervienen en la elaboración de raciones alimenticias de forma organizada y responsable.

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) no solo es una filosofía de trabajo donde la calidad es un elemento indispensable sino que este sea un modo constante de trabajo y una herramienta indispensable para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

En este documento técnico se describe los procedimientos que realiza el manipulados durante la producción de raciones alimenticias, teniendo como uno de los objetivos el equilibrio entre la higiene y la sanidad de los servicios de alimentación ofreciendo productos elaborados de buena característica sensorial y cumpliendo las especificaciones higiénico – sanitarias en los alimentos destinados a pacientes y personal del hospital de Huaral

Escaneado con CamScanner

1. FINALIDAD

Establecer los procedimientos estandarizados de manipulación de alimentos en cumplimiento a la norma vigente, garantizando la inocuidad de las raciones alimentarias ofrecidas a los pacientes hospitalizados y personal usuario del comedor del hospital de Huaral.

2. OBJETIVOS

OBJETICO GENERAL

Estandarizar los procedimientos operativos que permitan las practica cotidiana de las buenas prácticas de manipulación a fin de optimizar la inocuidad de las raciones elaboradas por el equipo funcional del servicio de nutrición y dietética del HSJBH.

OBJETIVO ESPECIFICO

Brindar una alimentación inocua, que cubra todos los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual de buenas prácticas de manipulación es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio por los trabajadores del equipo de funcional de nutrición del hospital de Huaral.

4. BASE LEGAL

- ✓ LEY N° 26842, LEY GENERAL DE SALUD
- ✓ LEY N° 27657 LEY DEL MINISTERIO DE SALUD Y REGLAMENTO DS N° 013-2002SA MODIFICADO EN PARTE SU CONTENIDO POR D.S N°023-2005-SA
- ✓ Resolución Ministerial N° 822- 2018/MINSA aprobó la Norma Técnica Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA, que establece los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, actualizando la normativa de los restaurantes.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062-2008/MINSA **Ley** de Inocuidad de los Alimentos
- ✓ RESOLUCION MINISTERIAL N°826-2021/MINSA "Norma para la elaboración de Documentos Normativos Del Ministerio De Salud"
- ✓ RESOLUCION MINISTERIAL N° 749-2012/MINSA Norma Para Los Servicios De Alimentación En Establecimientos De Salud

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD V°B° Apoyo al Tratamiento IIE N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

- ✓ Resolución Ministerial N°591-2018 - MINSA, que aprueba "Criterios Microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano"
- ✓ RESOLUCION MINISTERIAL N°665-2013/MINSA Norma Técnica De Salud De La Unidad Productora De Servicios De Salud De Nutrición Y Dietética.
- ✓ DECRETO LEGISLATIVO N° 1062-2008/MINSA QUE APRUEBA LA Ley De Inocuidad De Los Alimentos
- ✓ CODIGO INTERNACIONAL Recomendado De Practicas –Principios Generales De Higiene De Alimentos – Codex Alimentario. CAC/RCP 1969, REV.4 (2003)

5. CONTENIDO

5.1 DEFINICIONES OPERATIVAS

- Buenas Prácticas De Manipulación: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.
- Calidad: Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.
- Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- Cadena De Frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.
- Cadena Alimentaria: La serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.
- Inocuidad Alimentaria *Según Codex Alimentario*: Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y/ o consumido de acuerdo a su intención de uso.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Apoyo al Tratamiento
HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

- Procedimiento PEPS *(primero en ingresar, primero en salir):* Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

- Procedimiento Operacional Estandarizado De Saneamiento (POES): Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

- Temperaturas De Seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

- Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores

- Zona de peligro de temperatura ZPT para alimentos potencialmente peligrosos: Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Apoyo al Tratamiento
IPRESS N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

- Contaminación: Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental.

- Contaminación Cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores están sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

- Control De Plagas: Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una

Escaneado con CamScanner

plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana.

- Enfermedad transmitida por los alimentos- ETAS. Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.

- Higiene: Es el proceso de limpieza y desinfección.

- Desinfección: Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.

- Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

- Higiene personal: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

- Limpieza: Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa ú otra materia visible.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento
UE. N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

- Programa de Higiene y Saneamiento: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

- Materia prima: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

- Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

- Manipulador de alimentos: Persona que trabaja y 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 del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.

- Superficie de contacto con los alimentos: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

Escaneado con CamScanner

5.2 DISPOSICIONES ESPECIFICAS

CONDICIONES SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO

1. Ubicación: se deben ubicar en lugares libres de plagas, polvo, humo, vapores o malos olores y cualquier otro foco de contaminación. Asimismo, los alrededores se mantienen en condiciones que eviten la contaminación de los productos y la proliferación de plagas.

2. ESTRUCTURA FÍSICA: deben ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben de ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transiten ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Se debe de contar con un sistema adecuado y efectivo de evaluación de humos gases propio del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada. El establecimiento debe de contar con barreras que eviten el ingreso de insectos, roedores y animales domésticos y/o silvestres en general. No mantendrán materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otras que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

Los ambientes destinados a las cocinas tendrán la amplitud requerida en relación directa al volumen de raciones a servirse.

3. VÍAS DE ACCESO: para una adecuada prestación de servicios, las vías de acceso y áreas de desplazamiento al interior del local deben facilitar la circulación del personal de servicio. Contar con una adecuada señalización, también contribuirá al desplazamiento de las personas, asi, como contar con áreas de circulación amplias. Las vías de acceso a estos ambientes deben de ser dotadas de mecanismos que permitan la desinfección del calzado o del rodaje de los vehículos rodantes como coches de reparto, a fin de disminuir el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos.

4. AMBIENTES: debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional, ordenado que evite riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben de contar con:

i. PISOS: es imprescindible, que los materiales utilizados permitan una fácil limpieza, por lo cual se deberá verificar que los mismos garanticen la impermeabilidad, ser absorbentes, permitir un fácil lavado y ser antideslizante, de tal manera que puedan soportar salpicaduras de productos como aceite, agua y desinfectantes. Los pisos no deben de tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección.
Preferentemente deben de contar con pendientes hacia las canaletas de desagüe, las cuales deben estarán cubiertas con rejillas de acero inoxidable a nivel del piso terminado y fácil de remover.

Escaneado con CamScanner

ii. PAREDES: de material impermeable de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.

iii. TECHOS: que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
No se tendrá expuesto las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.

iv. ventanas: las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales en caso se tengan que abrir las ventanas al no contar con un sistema de ventilación artificial.

v. Puertas: las puertas deben de ser de superficie lisa, no absorbente de fácil limpieza y desinfección, en aquellos ambientes destinados a la preparación de los alimentos, deben permitir el cierre automático. Es conveniente utilizar puertas de doble hoja o vaivén de materiales resistentes a la corrosión, cuyos marcos de las puertas deben de estar libres de fisuras que alojen suciedad e insectos.

vi. Iluminación: La iluminación no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, el nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.
Las personas que trabajan en dichas áreas no deben proyectar su sombra sobre el espacio de trabajo, para lo cual las fuentes de iluminación deberán ubicarse de forma tal que no produzcan dicho efecto.

vii. Infraestructura del almacén de productos secos: Un almacén para productos secos debe ser fácil de limpiar, desinfectar y tener buena circulación de aire. El área no debe tener tuberías de agua o desagües expuestos. La salida al exterior debe tener puertas sólidas. Todas las aberturas deben estar cerradas con mallas, asimismo, las paredes y pisos deben ser lisos para evitar las plagas.

Se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Las estanterías y superficies deberán ser de material anticorrosivo o de plástico que no contaminen los alimentos.
- El área no debe tener calentadores de agua ni tubos de vapor, ya que pueden aumentar la temperatura del almacén lo que perjudicaría al alimento o bebida.

INSTALACIONES Y SERVICIOS BASICOS

✓ ABASTECIMIENTO DE AGUA: debe de ser de res pública. el sistema de distribución y almacenamiento de agua deben estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación de agua a fin de que tenga calidad sanitaria para agua de consumo humano especificada en la norma de salud.
Disposición de aguas residuales y residuos sólidos: las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria a través de la red pública, asegurando mantener los puntos de evacuación de las mismas, con protección contra vectores. Las trampas de grasa deben

Escaneado con CamScanner

estar operativas y ser limpiadas para evitar el rebose de las aguas residuales. Las actividades de disposición de residuos sólidos se aplicaran los procedimientos de manejo según su programa de higiene.

✓ SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL

El servicio de nutrición y dietética deberá contar con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo deberán contar con buena iluminación y ventilación, natural o artificial que permita la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

Los servicios higiénicos para hombres deberán contar con inodoros, urinarios, lavatorios, duchas y para mujeres será similar a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Dichos lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables. Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca de los lavatorios la cantidad suficiente de dispositivos de distribución y depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación, asimismo deberán estar dotados en forma permanente de papel higiénico y de depósitos de basura de material resistente al lavado y desinfección continuo con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal.

Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.

✓ VESTUARIOS PARA EL PERSONAL

El establecimiento debe facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en los cuales la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Dichos ambientes o vestuarios deben estar separados de los servicios higiénicos, contar con apropiada iluminación, ventilación y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, asimismo contar con materiales de apoyo, tales como bancas, sillas y sistemas de seguridad.

Las instalaciones y casilleros para los empleados deben estar libres de alimentos.

✓ PUNTO DE LAVADO DE MANOS

Se debe establecer una zona de lavado de manos ubicada en un lugar de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados de lavarse las manos con frecuencia, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos.

Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, escobillas de uña, dispositivo de secado de manos (papel toalla) depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria.

Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza

Escaneado con CamScanner

El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de equipos, utensilios e implementos de limpieza.

Es importante contar con los implementos necesarios tales como detergente, desinfectante, escobillas, entre otros, para facilitar la operación de limpieza y desinfección de los mismos.

✓ CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios que se empleen en el servicio de nutrición y dietética del hospital de Huaral, deben ser de material resistente a la corrosión (acero inoxidable), no poroso ni adsorbente, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos; asimismo ser de fácil limpieza y desinfección, capaces de resistir repetidas operaciones de dicho proceso.

Las partes de los equipos que no están en contacto con el alimento, deben ser resistentes a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar.

Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

HIGIENE PERSONAL

Los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los alimentos, por lo tanto es importante que mantengan un alto grado de limpieza personal y vistan ropa protectora adecuada.

El control médico periódico (6meses) de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la jefatura del servicio de nutrición y dietética del hospital de Huaral.

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, se debe tener en cuenta:

Estado de Salud

La salud de los empleados y la higiene durante el proceso de preparación de alimentos es crítica. Los empleados enfermos o portadores de infecciones que pueden transmitirse a otras personas a través de los alimentos, no deben trabajar en áreas de preparación de alimentos.

Los responsables del manejo de alimentos deben comunicar inmediatamente a la licenciada encargada del área de producción todo síntoma de fiebre, diarrea, vómito, heridas infectadas, irritación de garganta y cualquier contacto con personas afectadas por enfermedades parecidas.

El manipulador de alimentos debe cubrirse con vendaje las heridas por corte, quemadura, herida infectada, cuando esté trabajando con comida o cerca de las superficies que entran en contacto con los alimentos, posteriormente debe ser separado del área y reasignado temporalmente a tareas o áreas que no requieran contacto con los alimentos.

Higiene y comportamiento

Escaneado con CamScanner

Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal ya que es la clave para la prevención de las enfermedades alimenticias.

Deben ducharse antes del trabajo, mantener el cabello limpio, corto o en el caso de las mujeres si lo tienen largo, tenerlo amarrado y cubierto con una malla protectora o similar, ya que un cabello sucio y suelto puede albergar microorganismos patógenos.

Uso de uniforme de trabajo apropiado

El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (pantalón y chaqueta de color blanco o un color claro, delantal, cofia o toca, que cubra completamente el cabello, zapatos cerrados de color blanco o negros).

El licenciado de nutrición encargado del área de producción o el que haga sus veces, debe asegurarse que los responsables del manejo de los alimentos respeten las siguientes recomendaciones:

Los manipuladores de alimentos deben colocarse el uniforme cuando llegan al establecimiento, no debe llevarse puesto fuera del lugar de trabajo, asimismo debe conservarse limpio y en buen estado

Cualquier persona que ingresa a la zona de preparación de alimentos, debe llevar ropa protectora, tales como: mandil, gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas cuando las operaciones las requieran, entre otros.

Escaneado con CamScanner

5.3 PROCEDIMIENTO OPERACIONALES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS.

	5.3.1 POES	
	LAVADO DE MANOS	
OBJETIVO	Asegurar la higiene de manos de manipuladores antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario aplicando correctamente este procedimiento.	
ALCANCES	Alcance: Todo personal que ingrese a Central de Alimentación, unidades de dietética de distribución, líneas de distribución, Zonas de Almacenamiento de materias primas, Servicios Higiénicos del HOSPITAL DE HUARAL	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Mójese las manos con agua.
	2	Deposite en sus manos una cantidad de jabón para cubrir toda la superficie de las manos.
	3	Frótese las manos entre sí.
	4	Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.
	5	Frótese las palmas de la mano entre sí, con los dedos entrelazados.
	6	Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
	7	Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
	8	Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierdas, haciendo un movimiento de rotación y viceversa
	9	Enjuague las manos con agua
	10	Séquese con una toalla desechable
	11	Sírvase de la tolla para cerrar el grifo
	12	Sus manos son seguras
FRECUENCIA	Todas las veces que sea necesario de acuerdo al objetivo planteado.	
INSUMOS	Jabón a base de, toalla de papel.	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Unid. Apoyo al Tratamiento
U.E. N° 401 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.2 POES	
	LIMPIEZA Y SANITIZACION DE REPISAS Y MUEBLES	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de repisas con el uso solución de limpieza en la cantidad indicada por proveedor	
ALCANCES	Limpieza de repisas al interior zonas de lavado de vajillas, ollas, cámaras y bodegas de almacenamiento	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las proveedor, de químicos. Coloque la solución en un recipiente destinado para esta actividad
	2	Despeje las repisas y muebles
	3	Deje los insumos o utensilios en otra estantería o mesones, cuidado y no dejarlos en contacto con el piso ni con productos químicos
	4	Retire residuos de las repisas usando paño seco, en caso de ser necesario retirar con espátula
	5	Humedezca un paño absorbente en la solución de limpieza y retire la suciedad adherida de toda la superficie de las repisas y muebles
	6	lave el paño y enjuáguelo
	7	Repita la operación hasta retirar todo la solución de limpieza de limpieza y deje secar
	8	Coloque alimentos e insumos en las repisas limpias según áreas asignadas
	9	Lave los utensilios utilizados y deje todo en su lugar
FRECUENCIA	de acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	producto químico con pulverizador, paño absorbente	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
UE N° 407 HOSPITAL HUARAL Y SBS
V°B°
Dpto. Nutrición y Tratamiento

Escaneado con CamScanner

	5.3.3 POES	
	LIMPIEZA Y SANITIZACION DE EQUIPOS DE FRIO	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de refrigeradores con el uso solución de limpieza en la cantidad indicada por el proveedor	
ALCANCES	Limpieza y somatización de los equipos de frío, incluyendo rejillas ubicados en zonas de Cámara de Frío, del servicio de nutrición del hospital de Huaral	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un rociador rotulado
	2	Guarde los productos refrigerados o congelados, en otro equipo de condiciones de frío similares ó déjelos sobre un mesón de acero inoxidable limpio cuidando de no exponerlos a temperatura ambiente por más de 1 hr.
	3	Desconecte el equipo de la red eléctrica
	4	Retire las rejillas y bandejas del refrigerador En caso de congeladores deje descongelar equipo y elimine agua
	5	Aplique la solución de limpieza y sanitización
	6	Deje actuar y remueva la suciedad con esponja o paño absorbente en el interior y el exterior. Ponga énfasis en ribetes y burletes (gomas) En congeladores, deberá aplicar este mismo procedimiento en tapa del equipo
	7	Sumerja la esponja o paño absorbente bajo agua fría y limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y salinización **En congeladores, deberá aplicar este mismo procedimiento en tapa del equipo**
	8	Aplique La solución de limpieza y desinfección a bandejas y rejillas
	9	Remueva la suciedad de éstos elementos
	10	Sumerja la esponja o paño absorbente en agua fría y limpia, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección de las bandejas y rejillas
	11	Deje secar, instale rejillas y bandejas cuando corresponda
	12	Conecte el equipo a la red eléctrica
	13	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA · DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD · V°B° · Compromiso al Trabajo · HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.4 POES	
	LIMPIEZA DE VIDRIOS, ESPEJOS, VINILOS TRANSPARENTES	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de vidrios, espejos y vinilos transparentes con el uso solución de limpieza en la cantidad indicada por el proveedor	
ALCANCES	Limpieza de vidrios, espejos y vinilos transparentes (superficies lavables)	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza, de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor. "Coloque la solución en un recipiente destinado para esta actividad "
	2	Retire las cintas adhesivas, salpicaduras de pintura y restos de alimentos, utilice una espátula utilice una espátula
	3	Humedezca el paño con la solución de limpieza destinada a este uso
	4	Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie. En las zonas altas utilizar escalera
	5	Aplique la solución de limpieza y sanitización
	6	Para un mejor alcance pulverizar alcohol 70º ,para desinfectar las superficies
	7	Limpie con toalla de papel, las posibles gotas que hubiesen quedado en la superficie del vidrio, o en el marco de la ventana y la goma de la plumilla utilizada para limpiar el vidrio.
	8	Seque el piso, con secador, si es necesario
	9	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD LIMA
V°B°
Unidad de Apoyo al Tratamiento
HOSPITAL HUARAL

Escaneado con CamScanner

	5.3.5 POES
	LIMPIEZA DE MESAS DE TRABAJO
OBJETIVO	Limpieza de mesones de superficie lavable de Central de Alimentación.
ALCANCES	Limpieza de vidrios, espejos y vinilos transparentes (superficies lavables)
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA
PROCEDIMIENTO	1 Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un recipiente destinado para esta actividad
	2 Despeje la superficie del mesón que va a desinfectar
	3 Realice arrastre de toda la materia orgánica que se encuentre sobre el mesón usando un paño absorbente limpio.
	4 Lave el paño absorbente y rocíe la solución de limpieza y desinfección y deje actuar por 5 minuto
	5 Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie la mesa de trabajo realizando movimientos circulares.
	6 Enjuague utilizando un paño absorbente limpio hasta retirar toda la solución de limpieza y estruje cuantas veces sea necesario
	7 Repetir los puntos anteriormente señalados y aplicar estos procedimientos a las partes inferiores y superiores de los mesones
	8 Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente
MONITOREO	Nutricionista de Producción

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
U.E. N° 401 HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.6 POES	
	LIMPIEZA DE MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de mesas y sillas del comedor	
ALCANCES	Limpieza y desinfección de mesas y sillas del comedor	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones del proveedor de químicos. Coloque la solución en un recipiente destinado para esta actividad
	2	Extraiga toda materia orgánica e inorgánica de adherida en las superficies interiores
	3	Aplique la solución de limpieza en respaldo, asiento y patas con un paño absorbente
	4	Distribuya la solución de limpieza por toda la solución de limpieza por toda la superficie realizando movimientos circulares
	5	Lave el paño absorbente y rocíe la solución de limpieza y desinfección y deje actuar por 5 minuto
	6	Distribuya la solución de limpieza por toda la superficie la mesa de trabajo realizando movimientos circulares.
	7	Sumerja la esponja o paño absorbente bajo el chorro de agua fría, estruje y enjuague hasta retirar toda la solución de limpieza y desinfección de toda la superficie
	8	Deje secar
	9	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
U.E. N° 407 - HOSPITAL HUARAL - SBS
V°B°

Escaneado con CamScanner

	5.3.7 POES	
	LIMPIEZA DE COCINA	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de la cocina	
ALCANCES	Limpieza y desinfección interior y exterior de cocina y horno de la central de alimentación en el hospital de Huaral	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en recipiente destinado para la actividad
	2	Retire los quemadores, según corresponda.
	3	Prepare una solución de limpieza en un lavadero y lave los quemadores
	4	Enjuague los quemadores en agua caliente y seque con un paño absorbente
	5	Aplique solución de limpieza preparada en recipiente destinada para esta actividad, sobre toda la superficie de la cocina
	6	Limpie y frote con esponja abrasiva , ponga especial atención en perillas
	7	Enjuague sumergiendo un paño absorbente en agua tibia limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada
	8	Repita el paso anterior hasta retirar toda la solución de limpieza y deje secar.
	9	Retire las latas recolectoras y elimine los residuos grasos sólidos en basurero del área
	10	Prepare una nueva solución de limpieza en un lavadero y lave latas recolectoras utilice para éste fin una esponja abrasiva
	11	Enjuague en agua tibia y deje secar al aire
	12	Instale los quemadores, y las latas recolectoras
	13	Deje secar
	14	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente, esponja abrasiva	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

Escaneado con CamScanner

	5.3.8 POES **LIMPIEZA y SANITIZACION DE ARTEFACTOS ELECTRICOS**	20
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de los artefactos eléctricos	
ALCANCES	Limpieza y Salinización de los artefactos eléctricos de la central de alimentación en el hospital de Huaral	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza de acuerdo a las indicaciones señaladas por el proveedor de químicos. Coloque la solución en recipiente destinado para la actividad
	2	Desconectar el equipo de la red eléctrica
	3	Retire las piezas desmontables y aplique solución de limpieza
	4	Restriegue las piezas con esponja abrasiva , enjuague bajo chorro de agua y seque con toalla de papel
	5	humedezca un paño absorbente en la solución de limpieza y limpie la base o soporte del motor
	6	Limpie y frote con esponja abrasiva , ponga especial atención en perillas
	7	Enjuague sumergiendo un paño absorbente en agua tibia limpia, estruje y pase sobre la superficie limpiada
	8	Enjuague sumergiendo el paño absorbente en agua caliente, limpie y estruje y pase sobre la superficie limpiada. Repita el paso anterior las veces que sean necesarios hasta retirar toda la solución de limpieza
	9	Deje secar y arme el equipo una vez seco (soporte y piezas)
	10	No moje el motor del equipo ni los elementos de control.
	11	No olvide lavar y dejar ordenados los implementos después de utilizarlos.
	12	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto químico con pulverizador, paño absorbente , esponja	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Hosp. al Tratamiento
U.E.N° 401 HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.9 POES	
	LIMPIEZA y SANITIZACION DE CHAROLAS Y PLATOS	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza y disminución de la carga orgánica y microbiológica de la superficies de los platos y charolas	
ALCANCES	Limpieza y desinfección de charolas de alimentos entregados a pacientes y personal del hospital de Huaral	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Retire vajillas y cubiertos de la charola o platos , posterior a ello retire la mayor cantidad de materia orgánica presente o adherida
	2	Remoje las charolas y platos, con una esponja con lava vajillas remueva toda la materia orgánica adherida.
	3	proceda a enjuagar con abundante agua
	4	pasarlo por solución desinfectante
	5	Deje secar al aire libre tanto las charolas como los platos para reutilizar
	6	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados inmediatamente terminada la actividad
FRECUENCIA	De acuerdo al cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto lava vajillas, paño absorbente, esponja abrasiva, desinfectante	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento
UE N° 407 HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.10 POES
	MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS
OBJETIVO	Asegurar el almacenamiento y manipulación de desechos sólidos de forma de evitar contaminación dentro de las instalaciones de elaboración de alimentos
ALCANCES	Orden, almacenamiento , separación y eliminación de desechos provenientes del proceso de alimentación
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA
PROCEDIMIENTO	1 Ubicar y rotular contenedores (tarros de basura) para depositar los distintos desechos generados
	2 Tacho 1 Desarme cajas de cartón o de huevo y apílelas en lotes anudados, latas, botellas de plástico, y otros desperdicios inorgánicos irán en el área de cocina central con bolsas de color negro.
	3 Tacho 2 Desperdicios de alimentos orgánicos del área de cocina central irán en contenedores con bolsas negras.
	4 Tacho 3 Desperdicios de alimentos orgánicos del área de dietoterapia utilizados para la elaboración de raciones irán en contenedor con bolsa de color negro.
	5 Tacho 4 Desperdicios de alimentos orgánicos producto del desconchado de charolas o platos de pacientes irán en contenedores con bolsa de color rojo.
	6 La eliminación de desechos de residuos será en horario establecido.

TACHO 1	10:30 a.m.	4:00 p.m	11:00p.m
TACHO 2	10:30 a.m.	4:00 p.m	
TACHO 3	10:30 p.m.	4:00 p.m	
TACHO 4	6:00 p.m		

FRECUENCIA	Diario
MONITOREO	Nutricionista de Producción y Personal de Guardia

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento
UE N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS

Escaneado con CamScanner

	5.3.11 POES **MANEJO DE DESECHOS LIQUIDOS**	23
OBJETIVO	Asegurar la manipulación de los desechos líquidos de forma de evitar contaminación dentro de las instalaciones de elaboración de alimentos	
ALCANCES	Separación y evacuación de desechos líquidos provenientes del proceso alimenticio de las áreas de cocina central y dietoterapia	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	aceites usados en frituras
	2	Mantenga el aceite usado en un recipiente mientras se enfría
	3	Colarlo y depositarlo en los contenedores de aceites utilizados.
	4	Coordinar con el área de Epidemiologia, para la eliminación de estos residuos por empresas terceras.
FRECUENCIA	Según necesidad	
INSUMOS	Contenedores de aceites usados	
MONITOREO	Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD UE N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS V°B° Dpto. Hospitalario Tratamiento

Escaneado con CamScanner

	5.3.12 POES	
	LIMPIEZA DE CARROS BANDEJEROS Y CARROS DE APOYO	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza y disminución de la carga orgánica y microbiológica de la superficies carros o coches trasportadores de alimentos de pacientes	
ALCANCES	Limpieza y desinfección carros o coches de transporte de alimentos entregados a pacientes	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Ubicar y rotular contenedores (tarros de basura) para depositar los distintos desechos generados
	2	Estacione carros en una área de lavado, coloque en un recipiente destinado para esta actividad la solución a utilizar
	3	Aplique y distribuya la solución de limpieza por toda la superficie a limpiar, tanto en el interior como exterior de carro, incluyendo partes superiores
	4	Remueva la suciedad adherida con esponja abrasiva, escobille si es necesario, especialmente en el interior del carro y las ruedas
	5	Enjuague con agua limpia en cantidad moderada con ayuda de paño absorbente hasta eliminar completamente la solución de limpieza
	6	Seque las superficies interiores con papel absorbente.
	7	Lave los utensilios usados y déjelos ordenados Estacionar carros en área de estacionamiento
FRECUENCIA	Según cronograma de limpieza	
INSUMOS	Producto lava vajillas, paño absorbente, esponja abrasiva, desinfectante	
MONITOREO	Nutricionista de Producción	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
U.E. N° 401 HOSPITAL HUARAL Y SBS
Dpto. Apoyo al Tratamiento
V°B°

Escaneado con CamScanner

	5.3.13 POES	
	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE TABLAS PARA PICAR Y CUCHILLOS	
OBJETIVO	Asegurar la limpieza de tablas de picar y cuchillos	
ALCANCES	Limpieza de tablas y cuchillos del servicio de nutrición (cocinas central y dieto terapia del hospital de Huaral)	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Prepare la solución de limpieza y desinfección de acuerdo a las indicaciones señaladas
	2	Lavar cuchillos y tablas de picar, escobillando estas últimas.
	3	Aplicar la solución sobre cuchillos y tablas, distribuir la solución con esponja absorbente, Poner especial atención en unión de hoja y mango de cuchillos
	4	Enjuagar cuchillos y tablas bajo chorro de agua
	5	**Tablas de Picar** Sumergir tablas en recipiente con solución desinfectante clorada
FRECUENCIA	Diario	
INSUMOS	Productos químicos, escobillas,	
MONITOREO	Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
U.E. N° 407 - HOSPITAL HUARAL Y SBS
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento

Escaneado con CamScanner

5.4 PROCEDIMIENTO OPERACIONALES

	5.4.1 POES
	MANTENCIÓN PREVENTIVA DE EQUIPOS
OBJETIVO	Asegurar el funcionamiento adecuado de los equipos
ALCANCES	Todos los equipos utilizados en Central de Alimentación del servicio de Nutrición y dietética del Hospital de Huaral
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA
PROCEDIMIENTO	Se debe de realizar un cronograma de mantenimiento de equipos
	Una vez establecida la responsabilidad quien hace las veces del jefe del servicio de nutrición y dietética será el encargado del monitoreo del cronograma de mantenimiento de equipos
	El jefe del servicio solicitará a la unidad de servicios generales la evaluacion de equipos
	El servicio que realizara las mantenciones y reparaciones de los equipos considerara la funcionalidad del equipo
	Archivar comprobante de cada una de las actividades realizadas OTM
FRECUENCIA	Según cronograma Y necesidad
MONITOREO	jefatura del servicio y nutricionista de producción

Escaneado con CamScanner

	5.4.2 POES	
	MANEJO DE TERMOMETRO	
OBJETIVO	Asegurar el manejo higiénicamente correcto de termómetros operativos	
ALCANCES	Termómetros con vástago utilizados para la verificación de funcionamiento de cámaras	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Lave sus manos de acuerdo al procedimiento de este manual
	2	Para utilizar Lave el vástago con detergente, enjuague y desinfecte con alcohol a 70°C
	3	Encienda el panel visor y verifique que la temperatura leída sea la del ambiente
	4	introduzca el termómetro a la cámara de refrigeración o congelación y espere unos 5 minutos
	5	Controle la temperatura según corresponda y registre la plantilla correspondiente
	6	Guarde el termómetro limpio y sanitizado y apagado en protección destinada a este fin
FRECUENCIA	Según cronograma Y necesidad	
INSUMOS	Alcohol 70º, detergente	
MONITOREO	Nutricionista de producción	

Escaneado con CamScanner

	5.4.3 POES	
	ANÁLISIS DE VERIFICICACIÓN MICROBIOLÓGICA Y CLORACION	
OBJETIVO	Objetivo: Verificación microbiológica y cloración del agua	
ALCANCES	Alcance: Aplicable a toda el agua suministrada para el proceso de aseos y elaboración de preparaciones	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	muestreo aleatorio a diferentes puntos de salida de agua potable, en sus dependencias
	2	realizando análisis de : - CLORACION
	3	El personal capacitado para la actividad, obtendrá ambas muestras a analizar
	4	en el tubo de ensayo agregara el producto químico utilizado como marcador
	5	se observara a contra luz la coloración obtenida para ser comparada con el test kit de cloro
	6	se anotara en el formato virtual de marcadores de cloro
	7	**Si los resultados obtenidos son menores de 0.5ppm se comunicara inmediatamente con el área de epidemiología de la institución para corregir la observación y se volverá a realizar el procedimiento pasado media hora. Hasta obtener resultados >0.5 ppm**
FRECUENCIA	Diario	
INSUMOS	Agua, kit de cloro	
MONITOREO	Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares	

Escaneado con CamScanner

	5.4.4 POES
	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE: **FRUTAS, VERDURAS FRESCAS Y PREELABORADAS Y HUEVOS.**
OBJETIVO	Asegurar la correcta limpieza y sanitización de todas las frutas, verduras frescas y huevos
ALCANCES	Aplicable a todas las frutas, verduras frescas y huevos que serán utilizadas
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA
PROCEDIMIENTO	1 Lave sus manos de acuerdo al procedimiento de este manual
	2 Lave los productos con agua fría corriente, hasta eliminar toda la suciedad adherida. (escobilla exclusiva para este fin y por tipo de producto), las verduras de hoja se deben lavar hoja
	3 Para el caso de frutas cítricas, tubérculos y huevos, se recomienda escobillar el producto (escobilla exclusiva para este fin y por tipo de producto), las verduras de hoja se deben lavar hoja por hoja si el volumen lo permite.
	4 Saque los productos del lavadero, déjelos sobre una superficie limpia, enjuague el lavadero
	5 Agregue la solución sanitizante en forma directa del dilutor que se encuentra en el lavadero, según concentración controlada y recomendada por el proveedor de productos químicos.
	6 Sumerja los productos en la solución sanitizante, por el tiempo indicado por proveedor de productos químicos.
	7 Controle el tiempo de 3 a 5 minutos y la concentración del producto químicos a utilizar.
	8 Elimine la solución sanitizante y enjuague los productos con agua fría hasta eliminar completamente los residuos del santizante y deje escurrir.
	9 Lave y seque el lavadero usado y lave sus manos antes y al finalizar esta actividad.
FRECUENCIA	Según cronograma Y necesidad
INSUMOS	Solución satizante, escobilla
MONITOREO	nutricionista de producción

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD V°B° Dpto. Apoyo al Tratamiento UE N°401 HOSPITAL HUARAL SBS

Escaneado con CamScanner

	5.4.5 POES	
	COCCION DE CARNICOS	
OBJETIVO	Objetivo: Controlar la temperatura de cocción de cárnicos para asegurar el cumplimiento de los límite crítico y aspectos legales	
ALCANCES	Alcance: Aplicable a todos los productos cárnicos elaborado en el proceso de alimentación de productos cárnicos elaborados en el hospital de Huaral	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	lavarse la manos según el procedimiento establecido
	2	Colocar los carcasas de las aves, o filetes de pescado en bandejas de acero inoxidable
	3	Habilitar y sazonar las carnes de aves o peces según la preparación indicada
	4	colocar las cames trozadas en cacerolas por tandas u hornos
	5	Un vez lograda la cocción, no olvide usar guantes para retirar el producto de su fuente de calor
	6	Lave sus manos siguiendo el procedimiento
	7	Introduzca la termocúpla sanitizada del termómetro hasta el centro el producto, espere hasta que la temperatura se establezca
	8	Si el producto no cumple con el límite crítico (70 ó 80°C según el producto), Prolongue la cocción
	9	Lave y seque el lavadero usado y lave sus manos antes y al finalizar esta actividad.
FRECUENCIA	Según cronograma Y necesidad	
INSUMOS	Guantes ,Termómetro, tablas de corte, cuchillos, bandejas, cacerolas	
MONITOREO	Nutricionista de producción, cocinero	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Apoyo al Tratamiento
U.E.N. MAT - HOSPITAL HUARAL - SBS

Escaneado con CamScanner

		5.4.6 POES
		INGRESO DE PERSONAL A CENTRAL DE ALIMENTACIÓN
OBJETIVO		Establecer un sistema estandarizado que permita a todo el personal que ingrese al centro de elaboración de alimentos , cumplir con la aplicación de buenas prácticas
ALCANCES		Aplicable a todo personal que ingrese al servicio de nutrición (cocinas central y dietoterapia del hospital de Huaral)
RESPONSABILIDADES		TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA
PROCEDIMIENTO	1	Antes de ingresar deberá verificar no tener puestos anillos (ni siquiera matrimonial), aros de ningún tipo, cadenas, pulseras, relojes, ni otro artículo similar. Además deberá dejar fuera chalecos.
	2	Ponerse cofia procurando que no queden expuestos pelos. Ponerse mascarilla tapando la boca y la nariz (ajustar tabique nasal) no pueden sacarse o bajar mascarilla bajo ningún concepto, ni siquiera para hablan o se da instrucciones
	3	Lavarse las manos según procedimiento descrito en este manual
	4	Ingresar carros de manos, solo para recepción de insumos, bandejas y traslado de vajilla. En estos casos procurar dejarlos estacionados salvo área autorizada sin que obstaculice las vías de tránsito y evacuación
	5	Ponerse guantes desechables siempre que se va manipular alimentos
	6	Porcionar alimentos listos para el consumo, Manipulación de vajilla, Montaje de bandejas
	7	Evitar contaminar guantes usados dentro del proceso al tocarse el uniforme, acomodarse el cabello o alguna superficie contaminada
	8	Caminar con cuidado. No correr
FRECUENCIA		Según cronograma Y necesidad
INSUMOS		Guantes ,Termómetro, , tablas de corte, cuchillos
MONITOREO		Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
U.E. N° 417 - HOSPITAL HUARAL Y SBS
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento

Escaneado con CamScanner

	5.4.7 POES	
	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	
OBJETIVO	Controlar que las materias primas para que cumplan con los estándares de calidad comprometidas con cliente y con los requisitos legales y de la organización.	
ALCANCES	Aplicable a todas las materias primas perecibles y no perecibles alimenticias, que sean decepcionadas	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	seleccionar el listado de alimentos que ingresaran según cronograma
	2	verificar el peso, y características organolépticas, fechas de vencimiento de los productos según detalla en sus especificaciones técnicas del requerimiento de alimentos
	3	una vez dado el visto bueno por el personal de almacén o la nutricionista encargada del área
	4	Disponer de jabas o baldes destinado al almacenamiento de los productos (almacén de secos o frescos)
	5	colocar los alimentos en el almacén de secos según el sistema PEPS (primero en entrar es lo primero en salir)
	6	de ser necesario llenar los kardex
FRECUENCIA	según cronograma	
INSUMOS	hojas de requerimiento, lapiceros, jabas, baldes	
MONITOREO	Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
V°B°
Dpto. Apoyo al Tratamiento
I.E. N° 417 - HOSPITAL HUARAL

Escaneado con CamScanner

	5.4.8 POES	
	ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES	
OBJETIVO	Asegurar las condiciones de almacenamiento óptimas para las distintas materias primas	
ALCANCES	Todas las materias primas no perecibles almacenadas	
RESPONSABILIDADES	TECNICO Y AUXILIAR DE COCINA NUTRICIONISTA DEL AREA	
PROCEDIMIENTO	1	Seleccione los alimentos según su naturaleza
	2	separe los alimentos del piso, paredes, techos para permitir una adecuada ventilación
	3	Separe los alimentos de los productos químicos (quienes deben contar con bodega propia).
	4	Proteja en bolsas de polietileno y rotule los alimentos en transición (envases abiertos)
	5	Ordene los productos en las repisas de acuerdo a la fecha de elaboración
	6	Sectorice su bodega por tipos de productos (familia, tipo de envase, otros).
	7	**Entrega de materias primas no perecibles** Cada vez que sean solicitados estos insumos, se deberá anotar en minuta (a un costado) las fechas de vencimiento, originales impresa en el envases, antes de ser entregados.
FRECUENCIA	según cronograma	
INSUMOS	hojas de requerimiento, lapiceros, jabas, baldes	
MONITOREO	Nutricionista de producción , personal técnico, auxiliares	

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
U.E.N° 402 - HOSPITAL HUARAL
V°B°

Escaneado con CamScanner

VI RESPONSABILIDADES

6.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL

Nutricionista

- Asigna funciones, controla, supervisa y evalúa la labor del personal del servicio de producción.
- Planea, organiza y controla los procesos en el servicio de producción de acuerdo a las normas vigentes.
- Realiza el monitoreo y control de la cantidad y calidad organoléptica de los víveres perecibles.
- Supervisar las bpm para garantizar la inocuidad sanitaria de las preparaciones.
- Planificación diaria de menús, que se realiza de acuerdo a los tiempos de comidas (desayuno, almuerzo y cena) tanto para los pacientes hospitalizados y al personal de guardia.

TECNICO Y AUXILIAR EN NUTRICION

- Recibir y verificar los víveres perecibles y no perecibles de acuerdo a las preparaciones indicadas por la nutricionista, aplicando las BPM.
- Realiza las preparaciones de alimentos, desde el lavado hasta la presentación final (servido) indicadas por las nutricionistas, aplicando las BPM.
- Entregar las raciones de alimentos al personal de nutrición para el paciente hospitalizado y para el comedor para personal asistencial de guardia.
- Velar por el mantenimiento, limpieza y desinfección y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo que utiliza.

VI BIBLIOGRAFIA

✓ CODIGO INTERNACIONAL Recomendado De Practicas –Principios Generales De Higiene De Alimentos – Codex Alimentario. CAC/RCP 1969, REV.4 (2003)

Escaneado con CamScanner