



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lurigancho

## PLAN DE ACCIÓN DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DENTRO DEL HSJL



“CENTRO DE COSTOS: UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL “

“2025”





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

## MIEMBROS INTEGRANTES DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL DEL HOSPITAL SAN JUAN DE LURIGANCHO

MG. NANCY GLADYS AQUINO YARINGAÑO.  
JEFE DE LA UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL.

TEC. ADM. ANTONIO RUIS PELAEZ FLORES  
RESPONSABLE DE ANALISIS DE SITUACION DE SALUD

LIC. JOHANA FIGUEROA VALLEJOS  
RESPONSABLE DEL EQUIPO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

ING. CARLOS LAURENTE QUISPE  
RESPONSABLE DEL EQUIPO DE SALUD AMBIENTAL





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL”

## ÍNDICE

INTRODUCCION.....	3
I. FINALIDAD .....	4
II. OBJETIVOS: .....	4
II.1. Objetivos Generales .....	4
II.2. Objetivos Específicos.....	4
III. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	4
IV. BASE LEGAL .....	5
V. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS.....	6
V.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES.....	6
V.2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO .....	8
V.2.1. Antecedentes.....	8
V.2.2. Problema (magnitud y caracterización).....	8
V.2.3. Causas del Problema.....	8
V.2.4. Población objetivo.....	8
V.2.5. Alternativas de solución.....	8
V.4. ACTIVIDADES A REALIZAR: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	11
V.5. RECURSOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN EXISTENTES EN EL HOSPITAL.....	11
V.6. PRESUPUESTO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO .....	12
V.7. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN: Actividades para la gestión del Plan.....	13
VI. RESPONSABILIDADES: .....	14
VII. ANEXOS .....	15
VIII. BIBLIOGRAFIA .....	33





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lurigancho

“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL”

## INTRODUCCION

El Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria del Hospital San Juan de Lurigancho (HSJL) tiene como propósito garantizar que los alimentos proporcionados a pacientes, personal y visitantes sean seguros, aptos para el consumo y libres de cualquier contaminante que pueda poner en riesgo la salud. Este plan abarca todas las actividades programadas para el año 2025 en cuanto a la vigilancia y el control de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como la implementación de un programa de higiene sanitario para los alimentos en el hospital.

El área de Salud Ambiental del HSJL será responsable de supervisar el cumplimiento estricto de las normativas sanitarias vigentes, tales como la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud (RM N° 749-2012/MINSA) y la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines (RM N° 822-2018/MINSA), con el objetivo de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. Este proceso se llevará a cabo mediante la implementación de los programas de “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)” y “Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)”, que deben ser seguidos por todos los manipuladores y expendedores de alimentos en el hospital.

A través de este plan, se busca reforzar la vigilancia y control en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la recepción de insumos hasta el momento en que los alimentos son servidos a los pacientes, con el fin de prevenir cualquier riesgo asociado a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Asimismo, se implementarán acciones para asegurar que todos los procesos relacionados con la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos cumplan con los estándares de higiene y seguridad exigidos por las autoridades sanitarias, protegiendo así la salud de la comunidad hospitalaria.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lurigancho

“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL”

## I. FINALIDAD

Garantizar que los alimentos proporcionados a los pacientes, personal y visitantes del Hospital San Juan de Lurigancho sean seguros, aptos para el consumo y estén libres de contaminantes que puedan poner en riesgo la salud. A través de la implementación de procedimientos y medidas de control adecuadas, se busca prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), asegurando la calidad e inocuidad en todas las fases del proceso alimentario, desde su recepción hasta su consumo.

## II. OBJETIVOS:

### II.1. Objetivos Generales

Implementar un sistema integral de vigilancia y control de la inocuidad alimentaria en el Hospital San Juan de Lurigancho, que permita identificar, prevenir y controlar los riesgos asociados a la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, con el fin de asegurar la salud de los pacientes y el personal, y cumplir con las normativas sanitarias vigentes en materia de seguridad alimentaria.

### II.2. Objetivos Específicos

- Asegurar el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes, tanto locales como internacionales, mediante la actualización constante de los procedimientos y la adecuación de las instalaciones del hospital a las mejores prácticas en seguridad alimentaria.
- Capacitar y sensibilizar al personal involucrado en la manipulación de alimentos sobre las buenas prácticas de higiene, manejo seguro de alimentos y la importancia de la inocuidad alimentaria, mediante programas de formación continua.
- Establecer un sistema de monitoreo constante para la evaluación de los riesgos microbiológicos y físicos asociados a los alimentos, realizando análisis periódicos que permitan identificar y corregir posibles fallas en los procesos.
- Fortalecer la vigilancia sanitaria realizada por el equipo de salud ambiental, a través de la implementación de inspecciones periódicas en las áreas de manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, con el fin de verificar el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes, identificar posibles riesgos para la salud pública y tomar acciones correctivas oportunas para garantizar la inocuidad alimentaria dentro del Hospital.

## III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las directrices establecidas en este plan de acción serán de aplicación en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital San Juan de Lurigancho, así como en la Concesionaria de Alimentos tercerizada, la cafetería y quioscos. Es obligatorio que todos los servicios y áreas involucradas en la institución conozcan, difundan, supervisen y cumplan con estas disposiciones.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Luigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

#### IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA, que aprueba el Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Resolución Ministerial N° 519-2006/MINSA, que aprueba el Sistema de Gestión de la Calidad en Salud.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 258-2011-MINSA, que aprueba la Política Nacional de Salud Ambiental 2011-2020.
- 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° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS N° 103-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 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 NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA, Norma Técnica de Salud "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines" y su modificatoria.
- Resolución Ministerial N° 451-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 132-MINSA-2021-DIGESA "Directiva Sanitaria para la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS)".





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

- Resolución Ministerial N° 826 - 2021/MINSA, que aprueba el documento denominado "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".
- Ordenanza N° 141-98-MML, que aprueba la obligatoriedad de portar carne de salud.
- Resolución Directoral N° 299-2021-DE-HSJL/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 013-HSJL/2021-OPE V.02 "Programación, Formulación, Ejecución y Evaluación de Planes de trabajo y de Acción de los órganos, Unidades Orgánicas y Programas Presupuestales del Hospital San Juan de Lurigancho".
- Resolución Directoral N° 363-2024-DE-HSJL/MINSA, que aprueba el Plan Operativo Institucional (POI) 2025 – Hospital San Juan de Lurigancho.
- Resolución Directoral N° 51-2025-DE-HSJL/MINSA, que aprueba el "Plan de Trabajo de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital San Juan de Lurigancho"

## V. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### V.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES

- **Alimentos elaborados:** son todo aquellos elaborados culinariamente en crudo, pre cocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Cadena alimentaria:** fases que abarcan los alimentos desde su producción primaria hasta su consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción, servido y consumo.
- **Calidad sanitaria:** comprende el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados a través de los cuales se procesan los materiales utilizados en la atención de pacientes, son depositados y eliminados sin riesgo.
- **Contaminación Cruzada:** es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores.
- **Enfermedad Transmitida de Alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
- **Inocuidad Alimentaria:** la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consumen de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspección sanitaria:** es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la autoridad sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para ver si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si estos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Manipulador de alimentos:** es la persona que manipula directamente alimentos envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Ministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lunguicho

“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL”

contacto con alimentos y que, por tanto, no represente riesgo de contaminar los alimentos.

- **Principios Generales de Higiene (PGH):** conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formula de forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructuras, instalaciones, ambientes, equipos utensilios y superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa otros materiales objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas se formula en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Vigilancia Sanitaria de Alimentos:** observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.





PERU

Ministerio de Salud

Versión: Servicio de Prestaciones y Asesoramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSL"

## V.2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO

<b>V.2.1. ANTECEDENTES</b>			<b>V.2.4. POBLACIÓN OBJETIVO</b>	<b>V.2.5. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN</b>
<p>Durante las supervisiones realizadas por el Área de Salud Ambiental en el Hospital San Juan de Lurigancho (HSLJ), se detectaron diversas deficiencias que comprometen la seguridad sanitaria en los servicios de alimentación (Concesionaria y Restaurante). Entre los hallazgos más relevantes se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ausencia de procedimientos adecuados para la manipulación de los alimentos.</li> <li>• Deficiencias en la higiene de los ambientes del servicio de alimentación.</li> <li>• Manejo inapropiado de los residuos sólidos.</li> <li>• Falta de implementación efectiva del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).</li> </ul>	<p>Los riesgos sanitarios que amenazan la salud de la población del Hospital San Juan de Lurigancho, derivados de la inadecuada manipulación y manejo de los alimentos, ponen en peligro tanto a pacientes como a trabajadores y visitantes del hospital.</p>	<p>Las principales causas que contribuyen a los riesgos sanitarios identificados en los servicios de alimentación del HSLJ incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deficiencias en los procesos de bioseguridad: Falta de condiciones adecuadas en la recepción, almacenaje, preparación y distribución de los alimentos, lo que incrementa el riesgo de contaminación.</li> <li>2. Presencia de vectores y plagas: La aparición de roedores, insectos y otros artrópodos, que facilitan la contaminación de los alimentos y de las superficies del servicio de alimentación. Inadecuada limpieza y desinfección de los espacios destinados a la manipulación y almacenamiento de</li> </ol>	<p>El plan está dirigido principalmente al Servicio de Nutrición y Dietética del HSLJ, la Concesionaria de Alimentos tercerizada y la cafetería que presta servicio dentro de las instalaciones del hospital. Esta población objetivo incluye tanto a los trabajadores encargados de la manipulación de los alimentos como a los pacientes y visitantes que se benefician de estos servicios.</p>	<p>Para abordar las deficiencias identificadas, se proponen las siguientes acciones correctivas y preventivas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisión continua y sistemática: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar inspecciones regulares mediante observación directa en las áreas de manipulación, almacenamiento, y expendio de alimentos.</li> </ul> </li> </ol>





PERÚ

Ministerio de Salud

Vicerrectorado de Prestación y Aseguramiento de Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSIJ"

V.2.1. ANTECEDENTES	V.2.2. PROBLEMA	V.2.3. CAUSAS	V.2.4. POBLACIÓN OBJETIVO	V.2.5. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carencia de mantenimiento adecuado en la infraestructura y los equipos del área de alimentación.</li> </ul> <p>Estas deficiencias generan un riesgo elevado de contaminación alimentaria, lo que podría afectar gravemente la salud de los pacientes, el personal y los visitantes del hospital.</p> <p>Como respuesta a esta situación, el Área de Salud Ambiental ha intensificado su vigilancia sanitaria, con el fin de asegurar el cumplimiento de la normativa vigente y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos en la institución.</p>		<p>alimentos, lo que favorece la proliferación de patógenos.</p> <p>3. Mantenimiento inadecuado de infraestructuras y equipos: La falta de mantenimiento en los ambientes y equipos del servicio de Nutrición, lo que compromete la seguridad alimentaria y las condiciones higiénicas necesarias.</p> <p>4. Deficiencia en la capacitación del personal: La falta de formación y actualización en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) por parte de los manipuladores de alimentos, lo que contribuye a errores en el proceso de manejo y preparación.</p> <p>5. Manejo inadecuado de residuos sólidos: La ausencia de un protocolo riguroso para la gestión de residuos sólidos en las áreas de preparación y expendio de alimentos, lo que incrementa el riesgo de contaminación cruzada.</p> <p>6. Incumplimiento de los requisitos sanitarios para manipuladores de alimentos: La falta de control en la verificación de los requisitos de salud y capacitación de los manipuladores de alimentos, lo que afecta la inocuidad de los productos.</p>		<p>2. Control de salud a los manipuladores de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de los manipuladores, incluyendo certificados de salud actualizados.</li> <li>● Realizar inspección a la empresa que realiza la actividad de saneamiento ambiental.</li> </ul> <p>3. Apoyo a la Unidad de Nutrición y Dietética en el monitoreo del cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo para las infraestructuras y equipos del servicio de alimentación, garantizando su buen estado y funcionalidad.</p> <p>4. Capacitación continua en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).</li> <li>● Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) a todo el personal encargado de la manipulación de alimentos.</li> <li>● Manejo de residuos sólidos, control de plagas.</li> </ul> <p>5. Monitoreo y seguimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Consolidar los resultados de las fichas de evaluación sanitaria y generar informes periódicos con los hallazgos y recomendaciones para la mejora continua.</li> <li>● Proponer medidas correctivas para cualquier observación detectado durante las supervisiones y seguimiento.</li> </ul>





PERU

Ministerio de Salud

Viceministerio de Promoción y Asesoramiento de Salud

Hospital San Juan de Luján

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSL"

### V.3. ARTICULACIÓN CON EL PLAN DE TRABAJO

MARCO ESTRATÉGICO		OBJETIVO DEL PLAN	ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA Y OPERATIVA							
OBJETIVO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL	ACCIÓN ESTRATÉGICA INSTITUCIONAL		CATEGORÍA PRESUPUESTAL	Nº META SIAF	PRODUCTO	ACTIVIDAD PRESUPUESTAL	UNIDAD DE MEDIDA	META FÍSICA ANUAL	ÁREA RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN	CENTRO DE COSTOS
OEI04 FORTALECER LA FUNCION RECTORA, REGULADORA Y FISCALIZADORA EN EL SISTEMA DE SALUD.	AEI04.02 SISTEMA DE FISCALIZACION Y SUPERVIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SALUD AMBIENTAL, IMPLEMENTADO EN TODO EL PAIS	VIGILAR, CONTROLAR LA PRESENCIA DE VECTORES, ARTRÓPODOS MOLESTOS, ROEDORES; GARANTIZAR LA CALIDAD DE AGUA, LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, ASI COMO FORTALECER LA GESTION Y EL ADECUADO MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS HOSPITALARIOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TODAS LAS NORMATIVAS VIGENTES EN EL H.S.L.	9002	0128	39999999 SIN PRODUCTO	5001285 VIGILANCIA Y CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE	ACCIÓN	73	EQUIPO DE SALUD AMBIENTAL	UNIDAD DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL




**PERU** Ministerio de Salud  
 Comité de Prestación y Mejoramiento en Salud  
 Hospital San Juan de Lurigancho  
 "Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

**V.4. ACTIVIDADES A REALIZAR: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

CATEG. PAES.	PRODUCTO	ACTIVIDAD PRESUPUESTAL	TAREAS	U. M.	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	LUGAR/ÁREA	RESPONSABLES
80020	9999999 SIN PRODUCTO	5001285 VIGILANCIA Y CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE	Elaboración e implementación de Plan de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria														Área de Salud Ambiental	Unidad de Salud Ambiental
			Informe de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Vigilancia de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y manipuladores del Hospital	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Vigilancia de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y manipuladores en la Cateñita del Hospital	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y manipuladores de los quioscos del Hospital	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Control de ingresos de los alimentos e insumos para la preparación de alimentos	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Supervisión de las actividades de Saneamiento Ambiental (Limpieza, Desinfección, Desinsectación y Desratización)	Acción					x									
			Vigilancia de la calidad de agua (cloro residual, ph y Turbidez)	Acción	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			Capacitación del personal manipulador de alimentos	Acción												x		

**V.5. RECURSOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN EXISTENTES EN EL HOSPITAL**

**a) Bienes Requeridos Existentes en el Hospital:**

Nº	DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	UNIDAD ORGANICA RESPONSABLE DEL BIEN REQUERIDO (*)
1	COLORIMETRO DIGITAL PORTATIL	Unidad	3	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
2	EQUIPO PH DIGITAL PORTATIL	Unidad	2	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
3	TURBIDIMETRO DIGITAL PORTATIL	Unidad	2	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental

(\*) En caso de préstamo, indicar el área de origen de los bienes





PERÚ

Ministerio  
de SaludViceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en SaludHospital  
San Juan de Lurigancho"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

## b) Servicios Requeridos Existentes en el Hospital:

Nº	CARGO	PROFESIÓN	SERVICIO	CONDICIÓN	Nº DE PROFESIONALES
1	RESPONSABLE DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL	INGENIERÍA AMBIENTAL	SERVICIO ESPECIALIZADO DE INGENIERO AMBIENTAL	NOMBRADO (DESTACADO)	01
2	COORDINADOR DEL ÁREA DE SALUD AMBIENTAL	INGENIERÍA AMBIENTAL	SERVICIO ESPECIALIZADO DE INGENIERO AMBIENTAL	TERCERO	01
3	TECNICO SANITARIO	TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	SERVICIO TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	CAS	01
4	TECNICO SANITARIO	TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	SERVICIO TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	NOMBRADO	01
5	AUXILIAR SANITARIO	TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	SERVICIO AUXILIAR EN SALUD AMBIENTAL	CAS	02

## V.6. PRESUPUESTO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO

## a) REQUERIMIENTO DE BIENES:

Nº	CLASIFICADOR	CODIGO SIGA	DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS INSUMOS Y/O MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	COSTO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	2.3.1 8.2 1	495700410105	MASCARILLA DESCARTABLE ADULTO	Caja x 50	12	s/ 17.00	s/ 204.00
2	2.3.1 8.2 1	495700280084	GUANTE DESCARTABLE A GRANEL TALLA L	Caja x 100	12	s/ 50.00	s/ 600.00
3	2.3.1 8.2 1	495500011370	GORRO DESCARTABLE	Caja x 100	6	s/ 15.00	s/ 90.00
4	2.3.1 8.2 1	495500010719	MANDILON DESCARTABLE TALLA L	Unidad	400	s/ 4.00	s/ 1,600.00
5	2.3.1 5.1 2	717200050223	PAPEL BOND 80 G TAMAÑO A4	Empaque x 500	10	s/ 9.00	s/ 90.00
6	2.3.1 5.1 2	715000210040	TABLERO ACRILICO TAMAÑO A4 CON SUJETADOR DE METAL TIPO GANCHO	Unidad	6	s/ 6.00	s/ 36.00
7	2.3.1 5.1 2	716000010022	BOLÍGRAFO DE TINTA LIQUIDA PUNTA FINA AZUL	Unidad	60	s/ 0.50	s/ 30.00
<b>MONTO TOTAL</b>					<b>506</b>	<b>s/ 101.50</b>	<b>s/ 2,650.00</b>

## b) REQUERIMIENTO DE SERVICIOS / RECURSOS HUMANOS:

Nº	CLASIFICADOR	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Nº DE PROFESIONALES	MONTO UNITARIO
1	2.3.2 7.11 99	SERVICIO ESPECIALIZADO EN INGENIERÍA AMBIENTAL	CAS	SERVICIO	01	s/ 4,200.00
2	2.3.2 7.11 99	SERVICIO TÉCNICO EN SALUD AMBIENTAL	CAS	SERVICIO	01	s/ 2,600.00
3	2.3.2 7.11 99	SERVICIO AUXILIAR EN SALUD AMBIENTAL	CAS	SERVICIO	02	s/ 2,000.00





PERU

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

c) PRESUPUESTO TOTAL

N°	Total de Bienes y Servicios	Fuente de Financiamiento	Precio total
1	Requerimiento de Bienes por Adquirir	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental	s/ 2,650.00
2	Requerimiento de Servicios por Contratar		s/ 0.00
<b>Total</b>			<b>S/ 2,650.00</b>

V.7. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN: Actividades para la gestión del Plan

N°	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA												ÁREA RESPONSABLE	CENTRO DE COSTOS
		E N E	F E B	M A R	A B R	M A Y	J U N	J U L	A G O	S E T	O C T	N O V	D I C		
1	Programación		X											Área de Salud Ambiental	Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental
2	Formulación del anteproyecto del "Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano en el HSJL": Análisis de la situación problemática, Identificación de causas, Priorización de problemas, Estrategias a implementar en el marco de la mejora continua).		X												
3	Envío del anteproyecto para su aprobación mediante acto resolutivo		X												
4	Levantamiento de observaciones (de ser necesario)		X												
5	Aprobación del "Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano en el HSJL" mediante acto resolutivo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Ejecución e implementación del Plan		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		



	<b>PERÚ</b>	<b>Ministerio de Salud</b>	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital San Juan de Lurigancho	<b>“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL”</b>
---	-------------	----------------------------	---	---------------------------------	---

**VI. RESPONSABILIDADES:**

<b>ANOP: UNIDAD DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL</b>	<b>JEFE DEL CENTRO DE COSTOS:</b>	<b>MG. NANCY GLADYS AQUINO YARINGAÑO</b>
	<b>RESPONSABLE DEL EQUIPO DE ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DE SALUD:</b>	<b>TEC. ADM. ANTONIO RUIS PELAEZ FLORES</b>
	<b>RESPONSABLE DEL EQUIPO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA:</b>	<b>LIC. JOHANA FIGUEROA VALLEJOS</b>
	<b>RESPONSABLE DEL EQUIPO DE SALUD AMBIENTAL:</b>	<b>ING. CARLOS LAURENTE QUISPE</b>





PERU

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Luigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

## VII. ANEXOS

### ANEXO N° 01: DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

#### A) Análisis de laboratorio de alimentos y superficies

La Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental realizará las coordinaciones respectivas con el laboratorio referencial de la Dirección de Redes Integradas de Salud de Lima Centro – DIRIS LC, para la toma de muestra y análisis de laboratorio de alimentos, así como de las superficies vivas e inertes.

Cabe indicar que las muestras se tomarán solo en el Servicio de Nutrición y Dietética del HSJL. Para las muestras se tomarán en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador de alimentos, cuchillos, tablas de picar, etc.).

Los resultados serán enviados a la Dirección Ejecutiva, a la Oficina de Administración y a la Jefatura de Apoyo al Tratamiento para su conocimiento y aplicación en caso requiera.

##### • Toma de muestra a considerar:

- ✓ Toma de muestras y análisis a alimentos y bebidas.
- ✓ Toma de muestra y análisis microbiológico de agua para uso y preparación de alimentos.
- ✓ Toma de muestra de análisis microbiológicos de muestras ambientales de superficies vivas e inertes.

#### B) Supervisión sanitaria de los servicios de alimentos

Se realizará la supervisión y vigilancia sanitaria de la Concesionaria de Alimentos y Cafetín presentes en el HSJL.

- ✓ La inspección sanitaria de los servicios se realizará mediante la Ficha de Evaluación Sanitaria contemplado en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01, Norma sanitaria para los servicios de alimentación de establecimientos de salud, aprobado mediante Resolución Ministerial 749-2012/MINSA y Ficha para la vigilancia sanitaria para restaurantes y servicios afines aprobada con Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA para la cafeterías y quioscos respectivamente.
- ✓ Durante dicha supervisión sanitaria se realizará la verificación del cumplimiento de los siguientes componentes: estructura física y ambiente donde se realizan operaciones con alimentos, instalaciones de servicios básicos, Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- ✓ Los resultados de la supervisión y vigilancia sanitaria serán remitidos a través de un informe a la Dirección General, a la Oficina de Administración, a la Jefatura de Apoyo al Tratamiento, al Servicio de Nutrición y Dietética y a la concesionaria de alimentos tercerizada para su conocimiento y demás fines pertinentes.
- ✓ Vigilancia de Control vectorial (Desinsectación, Desratización y Desinfección).

#### C) Capacitación de los servicios de alimentos

Se realizará una capacitación anual para el personal manipulador de alimentos, en temas referentes a las Buenas Prácticas de Manipulaciones de Alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos.

Fuente: Área de Salud Ambiental



**ANEXO N° 02: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN EESS**

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA  
DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

<b>I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN</b>			
En la ciudad de ..... siendo las ..... horas del día ..... del mes ..... del año ....., el inspector de (indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria) ..... de la Región ..... efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2006-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98- SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.			
<b>II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
Nombre o razón social: ..... RUC: .....			
Ubicación:			
Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....			
Responsable del establecimiento:			
.....			
Cargo: .....			
Responsable del control de calidad:			
.....			
N° de manipuladores:	Nombres: <input type="text"/>	Mujeres: <input type="text"/>	TOTAL: <input type="text"/>
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Indicar fecha de vencimiento: .....			
Otras observaciones: .....			
.....			
.....			
.....			





PERÚ

Ministerio  
de SaludViceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en SaludHospital  
San Juan de Lurigancho"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL"

III. EVALUACIÓN SANITARIA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	<b>UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA</b>			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad con alimentos.			
	No existen conexiones con otros ambientes o locales incompatibles con la producción de alimentos.			
	Estructura física de material resistente de fácil limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Cuenta con barreras que impiden el ingreso de vectores.			
	No existen objetos en desuso que favorezcan la proliferación de vectores y la contaminación cruzada.			
2	<b>AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS</b>			
	Ambientes adecuados al volumen de producción de alimentos que minimizan el riesgo de contaminación cruzada.			
	Distribución de ambientes permite el flujo operacional lineal.			
	Paredes, techos y pisos de materiales lisos y de color claro de fácil de limpieza en buen estado de conservación e higiene.			
	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción con dispositivos (ventanas, extractores, otros) operativos y limpios.			
	Iluminación suficiente para la actividad (540 lx, 220 lx o 110 lx según corresponda) y debidamente protegida.			
	Ambientes libres de plagas o indicios de éstas.			
3	<b>INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS</b>			
3.1	<b>AGUA</b>			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública.			





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
<b>3.2</b>	<b>AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo.			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo: .....			
<b>3.3</b>	<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS</b>			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha</li> <li>• De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha</li> <li>• De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas unidad adicional por cada 30 personas</li> <li>• Más de 50 pers.: 1</li> <li>• Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.</li> </ul>			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			
<b>5</b>	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. ..... Este control es realizado por un Hospital ( ) Centro de Salud ( ) u otro (indicar) .....			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora: .....			
<b>6</b>	<b>PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)</b>			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión ..... El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones ( ) Limpieza y desinfección de ambientes ( ) Limpieza y desinfección de equipos y utensilios ( ) Prevención y control de vectores ( )			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			





PERU

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Luniganchó

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales.....			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en las concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s): ..... .....			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control ..... Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			
<b>7</b>	<b>CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (BPM Y PHS)</b>			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados.			
	Se llevan los controles de las concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados.			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores),			







PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lunguicho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de ..... días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las ..... horas del día ..... de ..... de ..... se da por concluido la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta.

Por la Autoridad Sanitaria	Representante de la empresa de servicios de alimentos	Responsable del control de calidad o designado por la empresa
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura	N° Colegiatura	N° Colegiatura

Fuente: NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".  
Ficha adaptada para nuestra realidad.





PERU

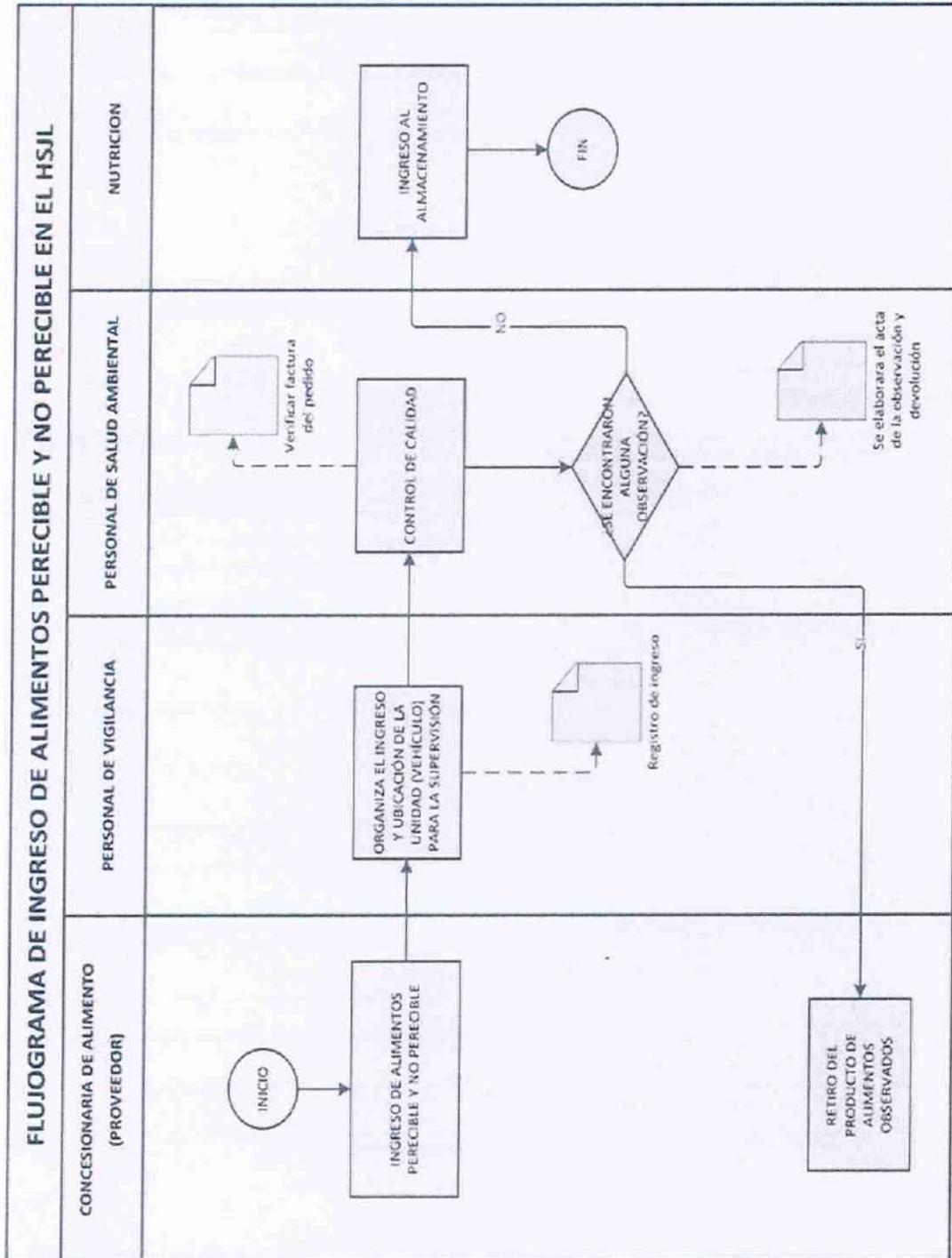
Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

### ANEXO N° 03: FLUJOGRAMA DE INGRESO DE ALIMENTOS PERECIBLE Y NO PERECIBLE EN EL HSJL



Fuente: Área de Salud Ambiental





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

### ANEXO N° 04: FICHA VIGILANCIA SANITARIA PARA RESTAURANTE Y SERVICIOS AFINES

#### FICHA1 PARA LA VIGILANCIA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de San Juan de Lurigancho, siendo las ..... horas, del día ..... del mes de ..... del año ..... El personal INSPECTOR de la Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental, Equipo de Salud Ambiental se apersona a verificar las condiciones sanitaria del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinada al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N° 622-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

##### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL .....  
RUC N° ..... REPRESENTANTE LEGAL .....  
DIRECCIÓN: Calle/AV./Jiron/Psje .....  
Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....  
Responsable/Encargado: ..... DNIN° .....  
N° de días actividad del restaurante: ..... días/mes, Horario: ..... Telefono: .....  
Manipuladores: N° hombres ..... N° mujeres .....

##### I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
11.	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1)*	R3			
12.	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1)	R3			
13.	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1)	R2			
14.	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1)	R2			
15.	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarlas de manera higiénica. (5.2.2)	R1			
16.	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, etc.) (5.2.2)	R1			
17.	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano: Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo. (5.2.3)	R3			
18.	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3)	R3			
19.	ACOPPIO: Los residuos sólidos (basura) incluye la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en áreas independiente o separada de los ambientes de proceso. (5.2.4)	R3			
110.	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y reboses, según corresponda. (5.2.4)	R3			
111.	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras. (5.2.4)	R1			
112.	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo. (5.2.5)	R2			
113.	Dispone de Servicios Higiénicos (SSH) operativos y ordenados, en ambientes para separado para personal Manipulador y para comensales. (5.2.5)	R1			

\*Es el espacio de ser utilizado como Acta de Inspección y es referencial para la municipalidad pudiendo ser adaptado por su aplicación  
\*Ambiente donde se elaboran los alimentos





PERU

Ministerio de Salud

Ministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lunganchu

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

1.14.	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de	R2			
1.15.	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla. (5.2.6).	R1			
1.16.	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero DE MANOS de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos. (5.2.6)	R2			

## II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1.	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1).	R3			
2.2.	El personal mantiene una rigurosa higiene personal. (cabello limpio, manos limpias con uñas cortas y sin esmalte y recogido, no lleva artículos de uso personal aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). No fuma ni come, durante la operaciones con alimentos. (6.3.2).	R2			
2.3.	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación. (6.3.3).	R2			
2.4.	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo. (6.3.4).	R1			

## III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION - BPM (PROCESO DE ELABORACION, SERVIDO)

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1.	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registros de verificación). (6.2)	R2			
3.2.	Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separado de las áreas de preparación. (6.2.1).	R1			
3.3.	De contar con ambiente de Almacenamiento, los registros de los productos están actualizado por lo menos con la siguiente información				
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R1			
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)	R2			
	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder)	R3			
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3			
3.4.	Para la RECEPCION de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado. (6.2.1)	R2			
3.5.	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad. (6.2.1).	R1			
3.6.	El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS (frescos refrigerados a congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
3.7.	El procesamiento intermedio - Cocción o pasteurización y Hornado / otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R2			
3.8.	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de Consumo final. (6.2.1).	R2			





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lunigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSQL"

3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidas y de elaboración final. (6.2.2)	R2			
3.10	El ordenamiento de flujo ordenado y secuenciado de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de platos. (6.2.2)	R2			
3.11	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla en buen estado de conservación e higiene. (6.2.2)	R1			
3.12	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material. (6.2.2)	R1			
3.13	El uso de material y envases descartables para Consumo directo, es de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente. (6.2.2)	R1			
3.14	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica higiene de manos del comensal. (6.2.2)	R1			

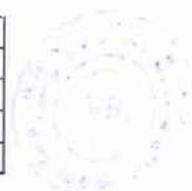
IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - PHS

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento -PHS \ verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual. (6.4)	R3			
4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (6.4.1)	R1			
4.3	Los residuos sólidos de alimentos crudos y de procesamiento intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4)	R2			
4.4	El flujo de retiro de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (5.2.4)	R2			
4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1)	R2			
4.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores \ similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1)	R3			
4.7	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. (6.4.2)	R3			
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento. (6.4.2)	R3			
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS. (6.4.2)	R2			
4.10	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados. (6.4.2)	R2			
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2)	R3			

V. OTRAS OBSERVACIONES


VI. MUESTRAS (en esta acción se realiza especificar, debe ir acompañado de la ficha de toma de muestra)

Toma de muestra de alimentos preparados
Toma de muestras de materias primas e insumos
Toma de muestras de superficies inertes o vivas





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

VII. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de \_\_\_\_\_ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia

Four horizontal lines for recording observations or recommendations.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares una de las cuales se entregada al representante de la empresa

Por la AUTORIDAD SANITARIA

Por la Empresa (Nombre Completo/cargo)

DNI \_\_\_\_\_

DNI \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

Nº Colegiatura \_\_\_\_\_

LEYENDA: R = Riesgo

R1= Bajo riesgo

R2= Mediano riesgo

R3= Alto riesgo

Para la calificación, cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine

Fuente: NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines". Ficha adaptada para nuestra realidad.





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

ANEXO N° 05: FICHA DE MONITOREO Y EVALUACION DE QUIOSCOS SALUDABLES

FICHA DE MONITOREO Y EVALUACION DE QUIOSCOS SALUDABLES, adaptado de la RM N° 033-2020/MINSA "Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable"

Datos Generales:						
Nombre o razón social:						Ruc:
Ubicación:						
Distrito:		Provincia:		Departamento:		
Responsable del Quioscos:				N° Manipuladores:		
Responsable del monitoreo/evaluación (Personal de Salud):						
Dirección de Salud:				EE.SS:		
Indicador para la calificación asigna el puntaje 0-4, si cumple con el estándar máximo le asigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le asigna el valor 0. No otorgar valores intermedios.						
A. CONDICIONES FÍSICAS	Calificación	1ª VISITA DE EVALUACION	1ª VISITA DE MONITOREO	2ª VISITA DE EVALUACION	2ª VISITA DE MONITOREO	OBSERVACIONES
		FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	
1. Está ubicado en un lugar libre de plagas, lejos de los servicios higiénicos con algún tipo de contaminación son de uso exclusivo.	SI=4					
2. El quiosco cuenta con agua segura o servicios básicos de agua potable de agua.	SI=4					
3.1 Cuenta con equipo de refrigeración o conservación operativo y limpio para los alimentos que lo requieren. 3.2 Cerrar cumple en caso de no requerir de equipo de refrigeración o conservación.	SI=4					
4. Cuenta con punto de lavado de manos exclusivo, provisto de agua potable (segura), dispensador de jabón, papel y gel de desinfectante, así como menaje instructivo para el correcto lavado de manos.	SI=4					
5. La infraestructura es de material resistente y la iluminación facilita el espendio de alimentos y bebidas saludables.	SI=2					
6. Los pisos, paredes, techo y ventanas son lisos, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar.	SI=2					
7. El mobiliario se encuentra en buen estado de conservación y limpieza.	SI=2					
8. Los residuos sólidos se disponen en tachos con tapas y bolsa sanitaria y se elimina diario.	SI=2					
9. Los equipos de material de conservación de alimentos y bebidas saludables se encuentran en buen estado de conservación y limpieza y son de material fácil de limpiar y desinfectar.	SI=2					
B. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS						
10. Las frutas son lavadas y desinfectadas, y se encuentran protegidas.	SI=2					
11. Los manipuladores de alimentos y bebidas están capacitados en buenas prácticas de manipulación de alimentos y alimentación saludables (Constancia, certificado u otro documento).	SI=2					
12. El uso y la presentación del personal es adecuada, limpia y las prendas de vestir se encuentran en buen estado de conservación (ropa protectora de color claro que le cubre el cuerpo, tiene gorra o cofia que cubre el cabello, calzado apropiado y de uso exclusivo) para la actividad que realiza.	SI=2					
13. El manipulador se encuentra libre de enfermedades infecciosas contagiosas, no presenta síntomas de ellas (Carta de sanidad, constancia, certificado médico u otros vigentes).	SI=4					
C. DEL CUMPLIMIENTO CON LA LEY DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE						
14. Se expendió alimentos saludables (ANEXO N° RM195-2019-MINSA). <i>Revisar Anexo 1.1</i>	SI=2					
15. Los alimentos y bebidas industrializados que se expenden, no presenta altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contienen grasas trans (en octógono).	SI=2					





PERÚ

Ministerio de Salud

Ministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lunganchó

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

16	Los alimentos o bebidas industrializados que se expenden en los quioscos cuentan con Registro Sanitario y Fecha de Vencimiento vigente.	SI=2					
17	Exhiben mensajes informativos y educativos sobre la importancia de consumo de alimentos saludables en el quiosco saludable (explicar el contenido del mensaje en Observaciones)	SI=2					
18	Preparaciones sencillas como sándwiches, ensaladas de frutas, chocolate amochado, et.c. que se ofrecen elaborados en las instalaciones del quiosco saludable.	SI=2					

PUNTAJE TOTAL	50		
PORCENTAJE	100%		

PUNTAJE TOTAL	INTERPRETACIÓN
75% al 100%	SALUDABLE
51% al 74%	EN PROCESO
Menor al 50% y/o se evidencian condiciones que signifiquen un riesgo (**) en el quiosco escolar	NO SALUDABLE

OBSERVACIÓN:

RECOMENDACIONES:

Siendo las ..... Horas del día ..... de ..... de ..... se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante del quiosco. Firma el acta

Autoridad Sanitaria

Representante del Quiosco

Apellido y Nombre: .....

Apellido y Nombre: .....

DNI: .....

DNI: .....



Fuente: RM N° 033-2020/MINSA "Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básicas regular públicas y privadas para una alimentación saludable", ficha adaptada para nuestra realidad.



PERU

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

ANEXO N° 06: FORMATO DE ACTA DE VIGILANCIA SANITARIA

Acta Sanitaria N° \_\_\_\_\_-2025-ESA-UES-HSJL-DIRIS LC/MINSA

En San Juan de Lurigancho, siendo las \_\_\_\_\_ horas del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2025, se da por iniciada la e vigilancia sanitaria de inocuidad alimentaria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", aprobada con RM. N° 749-2012/MINSA y de la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Afines", aprobada con R.M N° 822-2018/MINSA. Se procedió a levantar el presente acta por:

- ( ) Inspección ( ) Inspección programada ( ) Solicitud ( ) Supervisión ( ) Verificación ( ) Comprobación ( ) Denuncia ( ) Otros.....

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE O RAZON SOCIAL: \_\_\_\_\_

RUC: \_\_\_\_\_ Representante: \_\_\_\_\_

UBICACIÓN: Av. Canto Grande paradero 11 S/N – San Juan de Lurigancho

Dando por iniciada la supervisión inopinada, se puede observando lo siguiente:

Series of horizontal dotted lines for recording observations.





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud

Hospital San Juan de Lurigancho

"Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria dentro del HSJL"

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**RECOMENDACIONES:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



Siendo las \_\_\_\_\_ horas del \_\_\_\_\_ 2025, se da por concluida la vigilancia sanitaria; firmando los participantes en señal de conformidad. Haciendo un entrega de una copia de la presente acta.

Fuente: Área de Salud Ambiental



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Prestaciones y  
Aseguramiento en Salud

Hospital  
San Juan de Lunguicho

“Plan de Acción de Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria  
dentro del HSJL”

## VIII. BIBLIOGRAFIA

- Ministerio de Salud [internet]. Lima, Perú: [citado el 27 de diciembre 2024]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/compendio-de-normas/>
- Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica. Ministerio de Salud [internet]. Lima, Perú: [citado el 27 de diciembre 2024]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/265442-195-2019-minsa>
- Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en establecimientos de Salud. Ministerio de Salud [internet]. Lima, Perú: [citado el 27 de diciembre 2024]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/241580-749-2012->
- Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines Ministerio de Salud [internet]. Lima, Perú: [citado el 27 de diciembre 2024]. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>

