



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 26 de mayo de 2025

Visto, el expediente N° 25-000068-001, que contiene el INFORME N° 062-2025-IBGA-EPID/INCN, de la Ingeniera Ambiental de la Oficina de Epidemiología, INFORME N° 0225-2025-EPID/INCN, de la Oficina de Epidemiología, INFORME N° 103-2025-UO-OEPE/INCN, de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, PROVEIDO N° 084-2025-OEPE/INCN, de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, y;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, dispone que "La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo". La protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado, regularla, vigilarla y promoverla";

Que, con Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, de fecha 18 de setiembre de 2012, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud", cuya finalidad es 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, con el objetivo de Establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, la Norma Sanitaria indicada precedentemente es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos destinados a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezcan al propio establecimiento o sean servicios de terceros. La presente NTS no aplica a los servicios en la modalidad de restaurantes y similares que funcionan dentro de los establecimientos de salud, los cuales se sujetan a la -Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA;

Que, con Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, se aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", que tiene por finalidad fortalecer el rol de Rectoría del Ministerio de Salud, ordenando la producción normativa de la función de regulación que cumple como Autoridad Nacional de Salud (ANS) a través de sus Direcciones y Oficinas Generales, Órganos Desconcentrados y Organismos Públicos Adscritos;

Que, asimismo, mediante Resolución Directoral N° 077-2023-DG-INCN, se resuelve aprobar la Directiva Administrativa N° 029-INCN/DG/OEPE/UO-2025 "LINEAMTOS PARA LA ELABORACION, FORMULACION Y APROBACION DE DOCUMENTOS NORMATIVOS Y PLANES ESPECIFICOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS", con el objetivo general de establecer criterios técnicos, disposiciones y lineamientos metodológicos, que faciliten la determinación, seguimiento, medición, análisis y mejora de los procedimientos para maximizar las etapas de planificación, formulación, actualización, aprobación, difusión, implementación y evaluación;

Que, el numeral 5.3 de la V. Disposiciones Generales, define como Documento Normativo (DN) a todo aquel documento aprobado por el INCN, que tiene por finalidad transmitir información estandarizada y aprobada sobre aspectos técnicos, sean estos asistenciales, sanitarios y/o administrativos y facilita un adecuado desarrollo de competencias, funciones, procesos, procedimientos y/o actividades, en los diferentes niveles de atención de salud, según corresponda;

Que, el numeral 5.3.3. describe los tipos de Documentos Normativos, encontrándose entre ellos al Documento Técnico, definiéndose en el numeral 5.3.8 literal a) como la denominación genérica de aquella publicación del INCN, que contiene información sistematizada o contenidos sobre un determinado aspecto sanitario o administrativo, o que fija posición sobre él; y que la Dirección General considera necesario enfatizar o difundir, autorizándola expresamente. Al ser oficial lo respalda, difunde y facilita su disponibilidad para que sirva de consulta o referencia, sobre aspectos relativos al tema que se aboca. Su finalidad es básicamente de información u orientación a los usuarios, personal de salud, basado en el conocimiento científico y técnico, validado por la experiencia sistematizada y documentada, y respaldado por las normas vigentes que correspondan (...);

Que, con INFORME N° 062-2025-IBGA-EPID/INCN, del 19 de mayo de 2025, la Ingeniera Ambiental de la Oficina de Epidemiología, remite a la Jefa de la Oficina de Epidemiología, el Documento Técnico para la aprobación del Plan de Autoevaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas 2025, para su revisión y trámite correspondiente a las unidades orgánicas pertinentes. Indica que se ha considerado las recomendaciones de la Jefatura de Servicio de Nutrición y de la Jefatura de Asesoría Legal y con INFORME N° 0225-2025-EPID/INCN, de fecha 16 de mayo de 2025, la Jefa de la Oficina de Epidemiología, solicita formalmente a la Dirección General, la aprobación del replanteamiento del indicado Documento Técnico y, solicita de acuerdo al cronograma de actividades la aprobación con eficacia anticipada al 3 de marzo de 2025, asimismo, solicita se informe a la Oficina de Planeamiento para su conocimiento y acción correspondiente;

Que, el artículo 13° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, aprobado con Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, establece que la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico es la unidad orgánica encargada entre otros, de Lograr el diagnóstico y análisis organizacional para formular y mantener actualizados los documentos de gestión en cumplimiento a las normas vigentes para organizar el Instituto Especializado;

Que, en ese sentido, con INFORME N° 103-2025-UO-OEPE/INCN, del 20 de mayo del 2025, el jefe de la Unidad de Organización de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, emite opinión técnica favorable acerca Documento Normativo - Documento Técnico "Plan de Autoevaluación Sanitaria en los Servicios de Alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas 2025", elaborado por la Oficina de Epidemiología, para su aprobación mediante acto resolutivo, que es refrendado con el PROVEÍDO N° 084-2025-OEPE/INCN, del 20 de mayo de 2025, por el Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, sugiriendo su aprobación con eficacia anticipada al 03 de marzo de 2025, de acuerdo al numeral 6.5 Cronograma de actividades del presente plan;

Que, sobre la eficacia anticipada del acto administrativo, el numeral 17.1 del artículo 17 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444-Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, establece que "17.1. La autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, sólo si fuera más favorable a los administrados, y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción";

Que, el Documento Técnico: "Plan de Autoevaluación Sanitaria en los Servicios de Alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas 2025", tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas (INCN) que consumen alimentos preparados provistos por servicios de alimentos, con el objetivo general de asegurar la calidad Sanitaria e Inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del INCN;

Que, estando al plan propuesto por la Oficina de Epidemiología y lo opinado por el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, con INFORME N° 269-2025-OAJ/INCN, del 23 de mayo de 2025;

Con los vistos del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, de la Jefa de la Oficina de Epidemiología y del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas;



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 26 de mayo de 2025

Que, conforme al literal g) del artículo 11° del Título III, del Reglamento de Organización y Funciones del INCN, aprobado por Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, establece las atribuciones y responsabilidades del Director General es expedir resoluciones directorales en los asuntos de su competencia;

De conformidad con lo dispuesto en Ley N° 26842 –Ley General de Salud; se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud”, Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las “Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”; Resolución Directoral N° 077-2023-DG-INCN, que aprueba la Directiva Administrativa: “LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACION, FORMULACION Y APROBACION DE DOCUMENTOS NORMATIVOS Y PLANES ESPECIFICOS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS” y el inciso g) del artículo 11° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, aprobado con Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA;



SE RESUELVE:

Artículo 1° APROBAR con eficacia anticipada al 03 de marzo de 2025, el Documento Técnico: “Plan de Autoevaluación Sanitaria en los Servicios de Alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas 2025”, a veinticinco (25) folios que formará parte integrante de la presente Resolución Directoral.

Artículo 2° ENCARGAR a la Jefa de la Oficina Epidemiología, la implementación, aplicación, monitoreo y supervisión del cumplimiento del Documento Técnico: “Plan de Autoevaluación Sanitaria en los Servicios de Alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas 2025”, en el ámbito de su competencia.

Artículo 3° DEJAR SIN EFECTO todo acto resolutivo que se oponga o contravenga la presente Resolución Directoral.

Artículo 4° DISPONER que la Oficina de Comunicaciones efectúe la publicación y difusión de la presente Resolución Directoral en el Portal de Transparencia del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

Regístrase, comuníquese y publíquese.



MINISTERIO DE SALUD
Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas
Dirección General

M.C. Esp. LUIS JAIME SAAVEDRA RAMIREZ
Director General
Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas



INCN



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

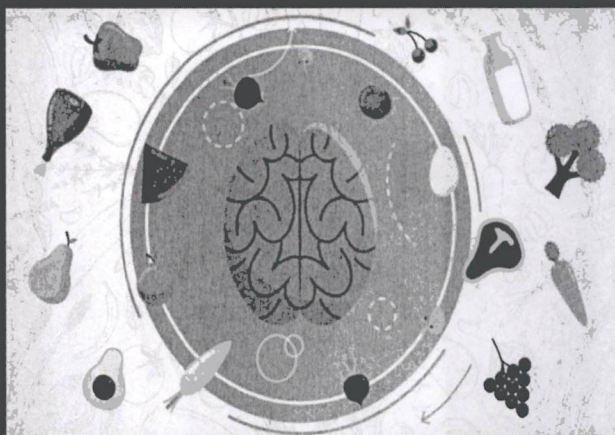
OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL



DOCUMENTO TÉCNICO:

**"PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS
DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS
NEUROLÓGICAS 2025"**



L. LOZANO V.

2025

Jr. Ancash N° 1271
Barrios Altos, Lima – Perú
Dirección General – Teléfono N° 411-7704
Central Telefónica N° 411-7700
www.incn.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL



DOCUMENTO TÉCNICO:

"PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2025"



BICENTENARIO
PERÚ
2024

DOCUMENTO TÉCNICO:
PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



DIRECTORIO:

M.C. LUIS JAIME SAAVEDRA RAMÍREZ

DIRECTOR GENERAL

MG. ENMA PEPITA VERASTEGUI GALVEZ

DIRECTORA EJECUTIVA DE LA OFICINA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

M.C. LEONEL MARIO LOZANO VÁSQUEZ

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

M.C. ESP. KATTY DEL ROSARIO CHONG CHINCHAY

JEFA DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

ELABORADO POR:

ING. INGRID GARAY APARICIO

UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL

OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA



Lima, Perú
2025



BICENTENARIO
PERÚ
2024

DOCUMENTO TÉCNICO:
PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional
de Ciencias Neurológicas"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ÍNDICE

Nº	CONTENIDO	PÁG.
	CUADRO DE CONTROL	05
I.	INTRODUCCIÓN	06
II.	FINALIDAD	06
III.	OBJETIVOS	06
	3.1.OBJETIVO GENERAL	06
	3.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS	06
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	06
V.	BASE LEGAL	06
VI.	CONTENIDO	07
	6.1.DEFINICIONES	07
	6.2.DESCRIPCIÓN DEL PLAN	08
	6.2.1. AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN	08
	6.2.2. AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS	09
	6.2.3. TOMA DE MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	09
	6.3.AUTOEVALUACIÓN	10
	6.4.ELABORACIÓN DE INFORME	10
	6.5.CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	11
VII.	RESPONSABILIDADES	12
	7.1.JEFATURA DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA	12
	7.2.UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL	12
	7.3.SERVICIO DE NUTRICIÓN	12
VIII.	ANEXOS	12
	ANEXO 01: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	13
	ANEXO 02: FICHA PARA VIGILANCIA SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES	21

BICENTENARIO
PERÚ
2024DOCUMENTO TÉCNICO:
PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



CUADRO DE CONTROL

ROL	ORGANO	FECHA	V° B°
ELABORADO	OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA	ABRIL, 2025	
REVISADO POR	OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO (UNIDAD DE ORGANIZACIÓN)	MAYO, 2025	
	OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA	MAYO, 2025	
APROBADO	DIRECCIÓN GENERAL	MAYO, 2025	 L. SAAVEDRA R



DOCUMENTO TÉCNICO: "PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS 2025"

I. INTRODUCCIÓN

Para el cumplimiento de los principios de sanidad e inocuidad de los alimentos es necesario que estos sean evaluados constantemente, verificando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el *Decreto Legislativo N° 1062*, Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes.

De ahí que el presente plan tiene el objetivo de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes. El principal fundamento es evaluar e informar a los responsables de los establecimientos las condiciones de sanidad que existe, para que puedan darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en la normativa antes mencionada.

II. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas (INCN), que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Asegurar la Calidad Sanitaria e Inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del INCN.

3.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- ✓ Supervisar las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias de la infraestructura en los ambientes donde se preparan los alimentos.
- ✓ Tomar muestras de alimentos del Servicio de Nutrición para determinar su inocuidad.

IV. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente plan será aplicado al Servicio de Nutrición que prepara y provee alimentos para consumo de los pacientes y personal; así como, a los restaurantes y servicios afines que se encuentran dentro de las instalaciones del INCN.

V. BASE LEGAL

Leyes

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.

Decretos

- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de Alimentos y sus Modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1161, aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.



- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA, aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 054-2018-PCM, aprueba los Lineamientos de Organización del Estado y sus modificatorias.

Resoluciones Ministeriales

- Resolución Ministerial N° 787-2006/MINSA, Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, 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° 749-2012/MINSA, aprueba NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma sanitaria para restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".

Resolución Directoral

- Resolución Directoral N° 323-2015-INCN-DG, aprueba la Actualización del Manual de Organización y Funciones de la Oficina de Epidemiología del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Resolución Directoral N° 077-2023-DG-INCN, aprueba los "Lineamientos para la elaboración, formulación y aprobación de documentos normativos y planes específicos en el Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas".

VI. CONTENIDO

6.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Alimentos elaborados: Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos 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 la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).



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, entre otros.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Peligro: Cualquier ente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Principios Generales de Higiene: 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 humano. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.

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 formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPIN.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.

HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Plagas: Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

6.2. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

6.2.1. AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará la supervisión de manera conjunta con el jefe del Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.

En la autoevaluación se utilizará como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:

Ubicación y estructura física.



- Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.
 - Instalaciones de Servicios Básicos.
 - Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en el proceso de elaboración.
 - Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.
 - Programa de Higiene y Saneamiento.
 - Controles para verificación de los principios generales de higiene.
 - Certificación Sanitaria.
- La supervisión se realizará con frecuencia de 03 veces al año, de manera inopinada.
 - Los resultados serán enviados a la Jefatura del Servicio de Nutrición para el levantamiento de observaciones.

6.2.2. AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará la supervisión sanitaria de los expendios de alimentos instalados dentro del INCN, tales como: Restaurantes, Cafetines, entre otros.
- En la supervisión se utilizará como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:
 - Ubicación y exclusividad.
 - Almacén.
 - Cocina.
 - Comedor.
 - Servicios Higiénicos para comensales.
 - Agua.
 - Desagüe.
 - Residuos.
 - Plagas.
 - Equipos.
 - Vajilla, cubiertos y utensilios.
 - Preparación.
 - Conservación de comidas.
 - Manipulador.
 - Medidas de seguridad.
- La supervisión se realizará con frecuencia de 03 veces al año, de manera inopinada.
- Los resultados serán enviados a los responsables de cada expendio de alimentos para el levantamiento de observaciones.

6.2.3. TOMA DE MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

- La Unidad Funcional de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, realizará las coordinaciones con el Laboratorio Referencial de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) para la toma de muestras con frecuencia semestral. Solo se tomarán las muestras al Servicio de Nutrición del INCN, más no de los expendios de alimentos de terceros como restaurantes, cafetines, entre otros. Para las muestras tomadas se tendrán en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador, cuchillos, tabla de picar, etc.).
- Los resultados serán enviados a la Jefatura del Servicio de Nutrición para su conocimiento y aplicación de acciones en el caso se encuentren observaciones.





6.3. AUTOEVALUACIÓN

Para la vigilancia sanitaria el inspector aplicará la "Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud" (ANEXO 01) y la "Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines". (ANEXO 2). Dichas fichas deben ser firmadas por el responsable del establecimiento al momento de la inspección, debidamente identificado, a quien se le entregará una copia. En caso el intervenido se niegue a firmar las fichas de evaluación, se dejará constancia del hecho, lo cual no invalida la misma.

6.4. ELABORACIÓN DE INFORME

Se realizará un informe después de cada evaluación de los resultados obtenidos de las fichas aplicadas y un informe semestral para evaluar el cumplimiento del Plan.



VII. RESPONSABILIDADES

7.1. JEFATURA DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA

Proveerá los recursos necesarios para la ejecución del presente plan de acuerdo a la programación correspondiente.

7.2. UNIDAD FUNCIONAL DE SALUD AMBIENTAL

- Supervisar la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados por el Servicio de Nutrición.
- Supervisar la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados en los expendios de alimentos instalados dentro del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Brindar asistencia técnica para el fortalecimiento de la Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Higiene y Saneamiento Ambiental al Servicio de Nutrición y Expendio de Alimentos.
- Vigilancia Sanitaria de la calidad del agua para consumo humano en el Servicio de Nutrición y Expendio de Alimentos.
- Coordinar con el Laboratorio Referencial de DIGESA, para la toma de muestras en el Servicio de Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas.
- Realizará capacitación al personal del Servicio de Nutrición, previa solicitud del jefe del Servicio de Nutrición en temas de saneamiento ambiental.

7.3. SERVICIO DE NUTRICIÓN

Servicio de Nutrición del INCN, así como los servicios de alimentación (restaurantes y cafetines), se encargarán de implementar de manera obligatoria las recomendaciones realizadas por las entidades competentes.

Y solicitar a la Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, el apoyo técnico para realizar las subsanaciones de las observaciones de acuerdo a su competencia, con el fin de salvaguardar la salud de los pacientes, trabajadores y personal visitante del INCN.

VIII. ANEXOS

ANEXO 01: Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud.

ANEXO 02: Ficha para vigilancia sanitaria de restaurantes y servicios afines.





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional
de Ciencias Neurológicas"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ANEXO 01

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

PERÚ Ministerio de Salud Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas	
FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	
I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN	
En la ciudad de Lima, siendo las horas del día del mes del año 2025, el inspector de la Unidad de Salud Ambiental de la OE del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, de la Región de Lima, 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° 034-2008-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	
II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre o razón social: <i>Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas</i> RUC: <i>20131380012</i>	
Ubicación: <i>Jirón Ancash N° 1271</i>	
Distrito: <i>Cercado de Lima</i> Provincia: <i>Lima</i> Departamento: <i>Lima</i>	
Responsable del Establecimiento:	
Cargo:	
Responsable del Control de calidad:	
N° de manipuladores:	Hombres Mujeres TOTAL
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente:	SI ☐ NO ☐
Indicar fecha de vencimiento:	
Otras observaciones: <i>+A7:A16A6:A16A5A12:A16A1:A16</i>	

BICENTENARIO
PERÚ
2024DOCUMENTO TÉCNICO:
PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025



III EVALUACIÓN SANITARIA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FÍSICA			
	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo).			
	Uso exclusivo para la actividad de alimentos.			
	No existe 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	AMBIENTES DONDE SE REALIZAN OPERACIONES CON ALIMENTOS			
	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	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública.			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	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:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inod., 1 urin., 2 lavator., 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inod., 1 urin., 4 lavator., 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inod., 2 urin., 5 lavator., 3 ducha • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres			
	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.			
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.			





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional
de Ciencias Neurológicas"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	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 rumbos 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			
	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			

BICENTENARIO
PERÚ
2024
L. LOZANO V.

P. RODRIGUEZ

DOCUMENTO TÉCNICO:

PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025



16



N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	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/chaquetapantalón/ overol, calzado y gorro)			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora:			
6	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	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			
	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			





N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	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 la 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 ambiente 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.			
7	CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (13P11/1 Y PHS)			
	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), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo).			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos:			



MINISTERIO DE SALUD
REPUBLICA DEL PERÚ
INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MEDICAS



**VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL**

Siendo las horas del día de de Se dápor concluida 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





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludInstituto Nacional
de Ciencias Neurológicas"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ANEXO 02

FICHA PARA VIGILANCIA SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de Lima siendo las..... horas del día.... del mes de..... del año 2025.

El personal INSPECTOR de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, se apersonó a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afin de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la *Resolución Ministerial N° 822-2018/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./Jirón/Carretera/Psje. :

Distrito:..... Provincia:..... Departamento:.....

Licencia Municipal vigente N°.....

Responsable / Encargado: CARGO:

Teléfono:....., Correo electrónico:.....

N° de días actividad del restaurante: Días/mes Horario:

Manipuladores: N° hombres..... N° mujeres.....

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

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos (5.2.1)*	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene (5.2.1)	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos (5.2.1)	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos (5.2.1)	R2			
1.5	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			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros) (5.2.2)	R1			
1.7	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			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento (5.2.3)	R3			

*Ambiente donde se elaboran los alimentos.

BICENTENARIO
PERÚ
2024DOCUMENTO TÉCNICO:
PLAN DE AUTOEVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL INCN 2025

21

II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso (5.2.4)	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujo y rebose, según corresponda (5.2.4)	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras (5.2.4)	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer ropa de trabajo (5.2.5)	R2			
1.13	Dispone de Servicios Higiénicos (SSH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal Manipulador y para comensales (5.2.5)	R2			
1.14	Los SSH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado (5.2.5)	R2			
1.15	En los SSH, 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 lavado de manos, entre otros (5.2.6)	R2			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe (5.2.6)	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en áreas 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			
1.18	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			

III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN – BPM (PROCESO DE ELABORACIÓN, SERVIDO)

Nº	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 o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz (6.3.1)	R3			
2.2	El personal mantiene 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 las operaciones con alimentos (6.3.4)	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			



L. SAavedra R.



P. RODRIGUEZ





Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del 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 1º C) (de corresponder)	R3			
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18º C) (de corresponder)	R3			
3.4	Para la RECEPCIÓN 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 o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada por los alimentos de consumo final (6.2.1)	R2			
3.7	El procesamiento intermedio - Cocción / Blanqueado / Fritura / Horneado / otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica 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 implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final (6.2.1)	R2			
3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final (6.2.2)	R2			
3.10	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones	R2			
3.11	De corresponder, EL AUTOSERVICIO de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según correspondan; en buen estado de conservación e higiene; en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado (6.2.2)	R2			
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación: servido en frío () y/o en caliente () y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás (6.2.2)	R1			
3.13	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza vajilla, mobiliario mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene (6.2.2)	R1			
3.14	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable 2) o de material no descartable limpio e íntegro (6.2.2)	R1			
3.17	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen buen estado de conservación e higiene (6.2.2)	R2			
	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso 2 y se verifica que se desecha inmediatamente (6.2.2)	R1			
	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal (6.2.2)	R1			
3.18	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles (6.2.3)	R1			
3.19	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal (6.2.3)	R1			





IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PHS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento - PHS y 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 que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e 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 retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica 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 y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene (6.4.2)	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





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Instituto Nacional
de Ciencias Neurológicas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



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

Toma de muestras de alimentos preparados

Toma de muestras de materiales primas e insumos

Toma de muestras de superficies inertes o vivas

VII. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia. 3

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

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ del 2025 se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa

POR LA AUTORIDAD SANITARIA
(Nombre completo del Inspector)

Por la Empresa (Nombre Completo / cargo)

.....
.....DNI.....

FIRMA
Nº Colegiatura
D.N.I

FIRMA:

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.

3 Puede indicar solo los numerales y si fuera necesario, especificar.