



Resolución Directoral

Santa Anita, 04 de Julio de 2018

VISTO:

El Expediente N° 18MP-06725-00, que contiene el Memorando N° 146-SN-HHV-18, solicitando la aprobación del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y del Manual de Higiene y Saneamiento, del Servicio de Nutrición;

CONSIDERANDO:

Que, el Hospital Hermilio Valdizán es una Institución Pública de Tercer Nivel, orientada a prestar servicios especializados en Salud Mental y Psiquiatría, teniendo entre sus objetivos funcionales generales previstos en el artículo 8° de nuestro Reglamento de Organización y Funciones: Lograr la recuperación de la salud y la rehabilitación de las capacidades de los pacientes, en condiciones de oportunidad, equidad, calidad y plena accesibilidad, en la atención Ambulatoria, Hospitalización, Emergencia y en Salud Mental;

Que, por Decreto Legislativo N° 1062, se aprobó la "Ley de Inocuidad de los Alimentos mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

Que, con Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, se aprobó la "Norma Sanitaria para los trabajos de Desinsectación, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y Limpieza de Tanques Sépticos" y, por Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, se aprobó la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines";

Que, mediante Resolución Ministerial N° 372-2011-MINSA, se aprobó la "Guía Técnica de Procedimientos de Limpieza y Desinfección de Ambientes en los Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo";

Que, por Resolución Ministerial 554-2012/MINSA, se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 096-MINSA/DIGESA-V.01: Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo";

Que, con Resolución Directoral N° 047-79-SA/DS, se aprobaron las "Normas y Procedimientos Sanitarios para el Abastecimiento, Transporte, Preparación y Servicio de Alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación del Ministerio de Salud";

Que, el Jefe del Servicio de Nutrición emite el Memorando N° 146-SN-HHV-18, de fecha 09 de mayo del 2018, visado por la Jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento, con el cual solicitan la aprobación de dos (2) documentos de Gestión, consistentes en:

- Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, diseñado para el personal del Servicio de Nutrición del Hospital y;





Resolución Directoral

Santa Anita, 04 de Julio de 2018

- Manual de Higiene y Saneamiento, del Servicio de Nutrición, cuyo objetivo es estandarizar los procedimientos de higiene y saneamiento para asegurar ambientes internos y externos inocuos para la producción, distribución, higiene y salubridad de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados del Hospital Hermilio Valdizán;

Que, el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán", aprobado mediante Resolución Ministerial Nº 797-2003-SA/DM, de fecha 09 de julio del 2003, señala que el Departamento de Apoyo al Tratamiento, tiene como objetivos funcionales: Proponer, ejecutar y evaluar los procedimientos de atención, orientados a brindar un servicio eficiente, eficaz y con calidad;

Que, por lo expuesto, se hace necesario aprobar los referidos documentos de gestión, para cuyo efecto corresponde emitir el respectivo acto resolutivo;

En uso de las facultades conferidas por el artículo 11º inciso c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán", aprobado por Resolución Ministerial Nº 797-2003-SA/DM y, contando con la visación de la Dirección Adjunta de la Dirección General, Departamento de Apoyo al Tratamiento, Oficina Ejecutiva de Administración y la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar los documentos de gestión presentados por la Jefatura del Servicio de Nutrición y la Jefa del Departamento de Apoyo al Tratamiento, consistentes en lo siguiente:

- Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, del Servicio de Nutrición.
- Manual de Higiene y Saneamiento, del Servicio de Nutrición.

Artículo 2º.- La Oficina de Epidemiología y Saneamiento Ambiental queda encargada de vigilar el cabal cumplimiento de los Manuales aprobados con la presente Resolución; independientemente de la responsabilidad funcional asignadas al Departamento de Apoyo al Tratamiento y del Servicio de Nutrición.

Artículo 3º.- La Oficina de Estadística e Informática queda encargada de publicar el contenido de la presente Resolución y los indicados Manuales aprobados.

Regístrese y Comuníquese y Archívese,

GLCV/egc.
DISTRIBUCIÓN
SDG
DAT
NUTRICIÓN
OEA
EPIDEMIOLOGÍA
OAJ.
OCI.
INFORMÁTICA.
INTERESADOS.

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizán"

M. C. Gloria Luz Cueva Vergara
Directora General (e)
CMP 2149 RNE 12799



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

SERVICIO DE NUTRICION

2018



INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura, constituyen una herramienta fundamental en el proceso de implementación del Sistema de Gestión de la Calidad, permitiendo tener bajo control la producción inocua de raciones alimenticias, libre de riesgos que puedan atentar con la salud de nuestros pacientes. Todo ello se consigue diseñando adecuadamente los procedimientos y primordialmente entrenando al personal de Nutrición del Hospital Hermilio Valdizan, quienes son los responsables de su aplicación al encontrarse en contacto directo con los alimentos, por lo tanto conforman una pieza importante en la cadena alimentaria de nuestra producción. (Desde que se obtiene la materia prima hasta el consumidor final).

En el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan, hemos asumido con responsabilidad la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), es por eso que su diseño e implementación basa sus lineamientos en función a nuestra POLÍTICA DE CALIDAD. Al mismo tiempo que representa uno de las columnas de soporte para la correcta aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), cumpliendo de esta manera con la normativa legal vigente que emite el Ministerio de Salud (MINSa) a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) mediante sus decretos supremos, resoluciones ministeriales y recomendaciones del Codex Alimentario Internacional.

El presente manual de BPM, se encuentra diseñado para su aplicación exclusiva en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.- con la finalidad de cumplir con los requisitos para la Tramitación de Habilitación Sanitarias de Establecimiento ante los organismos reguladores de nuestro país correspondiente.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcapo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital Hermilio Valdizan

C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

POLITICA DE CALIDAD

Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.– Somos un servicio de apoyo encargado de la planificación, preparación, distribución, control y supervisión de las raciones alimenticias para satisfacer los requerimientos nutricionales y contribuir en la recuperación de las diferentes patologías, del pacientes hospitalizados en el Hospital Hermilio Valdizan.

Para ello nos hemos acogido a la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus pre – requisitos, cumpliendo de ésta manera con las exigencias reglamentarias para la preparación y distribución de raciones alimenticias, que reglamentan los organismos correspondientes.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Par Saldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851



I. BASE LEGAL PARA LA APLICACIÓN DEL PRESENTE MANUAL.

- a. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- b. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- c. Decreto Supremo N° 034-200B-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- d. Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- e. Resolución Ministerial N° 591-200B/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- f. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- g. RM 749-2012 MINSA-NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.01. Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud.
- h. DS N° 031-2010-SA Reglamento de la calidad de agua para consumo humano

II. OBJETIVO.

Aplicar los procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de alimentos establecidos para cada una de las etapas de la cadena alimentaria en los procesos de producción y distribución de raciones alimenticias, diseñados para el personal del Servicio de Nutrición del HHV.

III. AMBITO DE APLICACIÓN.

Las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, son de aplicación para el personal del Servicio de Nutrición del HHV., y aquellas personas que ingresan a la zona de producción que se encuentren involucrados con el sistema productivo del Servicio de Nutrición.

IV. DEFICIONES.

4.1 Alimento. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

4.2 Fábrica de Alimentos o Bebidas. Establecimiento en el cual se procesan industrialmente materias primas de origen animal, vegetal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos para obtener

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Mercado De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

- alimentos o bebidas para consumo humano, independiente de cual sea su volumen de producción o la tecnología empleada.
- 4.3 **Buenas Prácticas de Manufactura.** Conjunto de Prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
 - 4.4 **Cadena Alimentaria.** Cada uno de los eslabones que conforman el recorrido de un alimento desde que se obtiene la materia prima hasta el consumidor final.
 - 4.5 **Calidad Sanitaria.** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
 - 4.6 **Contaminante de alimentos.** Cualquier agente biológico, físico ó químico añadidos intencionalmente ó no a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad ó aptitud de los alimentos.
 - 4.7 **Contaminación Cruzada.** Incorporación de agentes contaminantes (mediante personas, equipos y materiales), de una zona sucia a una zona limpia o viceversa.
 - 4.8 **Desinfección.** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no comprometa la salud, es aplicado mediante métodos químicos o físicos.
 - 4.9 **ETA.** Enfermedad de Transmisión Alimentaria, ocasionada por la ingesta de alimentos que se encuentran contaminados y que afectan directamente a la salud.
 - 4.10 **Embalaje.** Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de producto envasado.
 - 4.11 **Envase.** Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos o bebidas de consumo humano o sus materias primas.
 - 4.12 **Estiba.** Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o refrigeradora, en el vehículo de transporte.
 - 4.13 **Higiene Alimentaria.** Procedimiento que garantiza la inocuidad alimentaria mediante la aplicación de sus dos etapas Limpieza y Desinfección en ambientes, superficies vivas e inertes, equipos, alimentos y personas.
 - 4.14 **Inocuidad de los Alimentos.** Garantía de que un alimento no va a causar daño a las personas cuando la consuman.
 - 4.15 **Manipulador de Alimentos.** Persona que se encuentra ligada directa o indirectamente a la cadena alimentaria de un sistema productivo.
 - 4.16 **Microorganismos Patógenos.** Microorganismos capaces de producir enfermedades.
 - 4.17 **Materia Prima.** Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos, incluyendo aditivos alimentarios.
 - 4.18 **Producto Final.** Producto terminado, envasado o sin envasar, listo para su consumo.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D.R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851



V. **DISEÑO DEL SERVICIO DE NUTRICION**

En el Servicio de Nutrición del HHV., contamos con un establecimiento diseñado para una producción lineal, previniendo los cruces de procesos, productos y personal, los mismos que han sido acondicionados sanitariamente, el que a continuación se detalla:

- 5.1 **INGRESO.** El ingreso al establecimiento es de material de cemento pulido, se hace a través de un portón de metálico debidamente pintado y en buenas condiciones de mantenimiento. Exteriormente da directamente con el patio exterior, este ingreso es exclusivo para materia prima, insumos y materiales que se emplean en nuestra producción.
- 5.2 **VESTUARIOS.** Nuestro establecimiento cuenta con una sola área destinada a vestuarios, el mismo que ha sido sincronizado para su uso de varones y mujeres. Dentro de los vestuarios nuestro personal cuentan con gabinetes para disponer su ropa de calle y ponerse la indumentaria de trabajo con las facilidades para el cambio de los mismos.
- 5.3 **AREA DE RECEPCIÓN.** El área de recepción es un ambiente libre donde se reciben las materias primas, las mismas que son evaluadas por la persona responsable de control de calidad, en este ambiente es donde se hacen los primeros controles de humedad y características sensoriales de todos los productos que hacen ingreso al establecimiento, este mismo ambiente esporádicamente también es utilizado como almacén de tránsito.
- 5.4 **SERVICIOS HIGIÉNICOS.** Los servicios higiénicos para varones y mujeres se encuentran por separado en proporción al número de personas con los que contamos en la empresa. En cada uno de ellos se cuentan con las facilidades de lavado de manos mediante gabinetes de higienización con un grifo de agua circulante y permanente, jabón líquido germicida y dispensador de papel toalla de un solo uso. Los inodoros, urinarios y duchas son de material cerámico sanitarios, que permiten las facilidades para una correcta higiene de los mismos. Los servicios higiénicos se encuentran antes de ingreso principal a la zona de producción, el personal de nutrición hacen uso antes de su ingreso.
- 5.5 **OFICINA ADMINSTRATIVA DE OPERACIONES Y CONTROL DE CALIDAD.** Este ambiente está destinado a la Jefatura, Consultorios, Secretaria y control de calidad, en ello se encuentran los registros de control de proceso como los de control de calidad, en él mismo se encuentran dispuestos los equipos que sirven para la evaluación de los parámetros de control de calidad, este ambiente es usado por las personas encargadas de la supervisión de producción y la Nutricionista de turno, que se hace cargo de toda la producción y distribución. En este ambiente se cuenta con estante, equipo de computo y escritorios para las facilidades del desempeño de las personas indiciadas.
- 5.6 **INGRESO A LA ZONA DE PRODUCCION.** El ingreso principal al establecimiento de producción se encuentra separada de los ambientes

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRÉDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

D.R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

descritos anteriormente por una puerta de doble hoja y hasta el techo por malla mosquitera dispuesta sobre bastidores de aluminio, fácil de desmontar para la aplicación de los procedimientos de higiene.

5.7 ALMACEN DE MATERIA PRIMA. El ambiente destinado al almacenamiento es el que ocupa mayor espacio dentro del establecimiento, en ellos se encuentran dispuestas las tarimas o parihuelas enmarcadas dentro de las líneas guías que facilita su ordenamiento, las mismas que son revisadas permanentemente, descartando las deterioradas y las existentes siempre se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento. El almacén de verduras y frutas está dispuesto en tres cámaras, encontrándose dentro del ambiente dispositivos de control de temperatura, que nos permite identificar acumulaciones de condensaciones de humedad y elevación de temperatura. Por su diseño es un ambiente ventilado, puesto que es de techo elevado y tiene la iluminación requerida por las normas sanitarias vigentes. Se encuentra establecido por norma que los alimentos que se encuentran dispuestos en este ambiente son aquellos que han sido evaluados y que su ingreso ha sido autorizado por el responsable de control de calidad del Servicio de Nutrición.

5.8 AREA DE SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN. El área destinada para la Limpieza, selección y Clasificación de las materias primas que ingresan a producción, el espacio es amplio permitiendo el adecuado flujo de personal, materia prima y equipo. La materia prima después de haber pasado por este proceso son pasados al siguiente proceso.

5.9 AREA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCION. El inicio del proceso de producción comprende las preparaciones preliminares, la preparación de plato de fondo, de arroz, de refresco y otros. También existe un área de preparación de las dietas especiales, del desayuno, de lavado y pelado de frutas.

Al término de la producción se procede a realizar la distribución de raciones alimenticias de acuerdo al registro de dietas que es solicitado diariamente.

Luego de realizado la distribución se procede a realizar el lavado e higiene de los menajes y vajillas y equipos utilizados en los diferentes procesos.

5.10 ALMACEN DE RESIDUOS SOLIDOS. El almacén de residuos solidos se encuentra exteriormente de uso exclusivo para el servicio de nutrición.

VI. CONDICIONES GENERALES.

De acuerdo a lo establecido por la norma sanitaria vigente las se ha acondicionado el establecimiento sanitariamente, el mismo que a continuación se describe:

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
C.O.P. 2713 RNE 1112
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112



- 6.1 UBICACIÓN DEL SERVICIO.** El Servicio de Nutrición se encuentra ubicado en una zona exclusiva del Hospital Hermilio Valdizan, no se ha registrado actividades que representan riesgo de ser fuente de contaminación para los alimentos que procesamos, por lo menos a una distancia evaluada no menor de 150 m, no se ha registrado que anteriormente haya sido relleno sanitario u otro similar, la zona no se encuentra expuesta a inundaciones.
- 6.2 EXCLUSIVIDAD.** El establecimiento se encuentra diseñado y destinado exclusivamente para la producción de raciones alimenticias, las conexiones existentes derivan con las actividades propias del mismo Servicio con las oficinas administrativas.
- 6.3 VIAS DE ACCESO.** Las vías de acceso se encuentran pavimentadas en una distancia no menor a 1.5 m, interiormente en el recinto las vías son de cemento pulido.
- 6.4 ESTRUCTURA Y ACABADOS.** La estructura es resistente a factores ambientales y acceso de plagas, construido en material noble, cumpliendo los siguientes ítems:
- Las uniones de piso – pared en todo el establecimiento cuenta con las uniones de media caña para facilitar las labores de higiene y evitar la formación de costras de suciedad y microorganismos en las uniones rectangulares.
 - Los pisos cuentan con sumideros sellados tipo rosca, para facilitar el drenaje del agua proveniente de las labores de higiene en el establecimiento.
 - Las superficies de las paredes son lisas y se encuentran pintadas de colores claros con material lavable que facilita también las labores de higiene.
 - Los techos se encuentran diseñados y proyectados de manera que facilita las labores de higiene, facilita una adecuada circulación del aire evitando la formación de condensaciones de agua y mohos.
 - La púnica abertura existente se encuentra protegida por un bastidor de malla mosquitera fácil de desmontar que facilita la correcta higiene del mismo.
- 6.5 ILUMINACIÓN.** El Servicio de Nutrición cuenta con una iluminación natural propia, que del mismo modo se encuentra ayudada por iluminación artificial, para lo cual se han evaluados la intensidad de luminosidad en luxes, de modo que estos no impiden las labores que se realizan y no crean sombra con los colaboradores sobre las actividades que se realizan.
- 6.6 VENTILACIÓN.** La ventilación del Servicio de Nutrición es natural, no existen riesgo de formación de condensaciones ni de migración de aire contaminado hacia zonas limpias debido a la hermeticidad existente en los ambientes de trabajo.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcilio De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112



VII. **MAQUINARIA Y EQUIPOS.**

Los equipos y materiales que se emplean en nuestro sistema de producción son de material sanitario no produciendo sustancias tóxicas ni olores y sabores desagradables que se puedan impregnar en los alimentos que se preparan. Son de Aleaciones de acero inoxidable y resistente a las labores que se realizan en capacidad de producción, así como resiste las repetidas veces que se puedan higienizar. Finalmente las superficies de los equipos son lisas y están exentas de orificios y grietas. Los mismos que se detallan a continuación.

1. **Marmitas.**

La función operativa del equipo es de realizar la cocción de la leche, avena, sopa, arroz, guisos, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 300 litros, es de funcionamiento con vapor.

2. **Freidoras**

La función operativa del equipo es de realizar la cocción y frituras de los alimentos a ser utilizado, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 80 litros, es de funcionamiento a gas y encendido eléctrico.

3. **Horno Industrial**

La función operativa del equipo es de realizar el horneado de carnes, tubérculos, panificación, etc. a ser utilizado, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 6 bandejas, es de funcionamiento a gas, encendido y control de temperatura eléctrico.

Peladora de papas

La función operativa del equipo es de realizar el pelado de tubérculos, bulbos, hortalizas, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 5 kg por vez, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

5. **Moledora de carne**

La función operativa del equipo es de realizar el molido de carnes, granos frescos, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 5 kg por vez, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

6. **Licuada industrial**

La función operativa del equipo es de realizar el licuado de frutas, tubérculos, preparaciones cocidas según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 10 litros por vez, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizán"

C.D.R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

**7. Licuadora domestica**

La función operativa del equipo es de realizar el licuado de frutas, tubérculos, preparaciones cocidas según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 2 litros por vez, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

8. Licuadora domestica

La función operativa del equipo es de realizar el licuado de frutas, tubérculos, preparaciones cocidas según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 2 litros por vez, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

9. Congelador vertical

La función operativa del equipo es de realizar el congelamiento de los alimentos según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 6 pies, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

10. Mesa de trabajo con refrigerador

La función operativa del equipo es de realizar la conservación de los alimentos para el día, según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de hasta 6 pies, es de funcionamiento y encendido y eléctrico.

11. Balanzas.

La función operativa de los equipos es de pesar y verificar los pesos de las materias primas ingresadas para la semana, también para realizar el control de los insumos a ser utilizados diariamente.

12. Cocina Industrial

La función operativa de equipo es de realizar la cocción de los alimentos según sea la programación establecida para el día, con una capacidad de 6 hornillas, es de funcionamiento con gas y encendido mecanico.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizán"

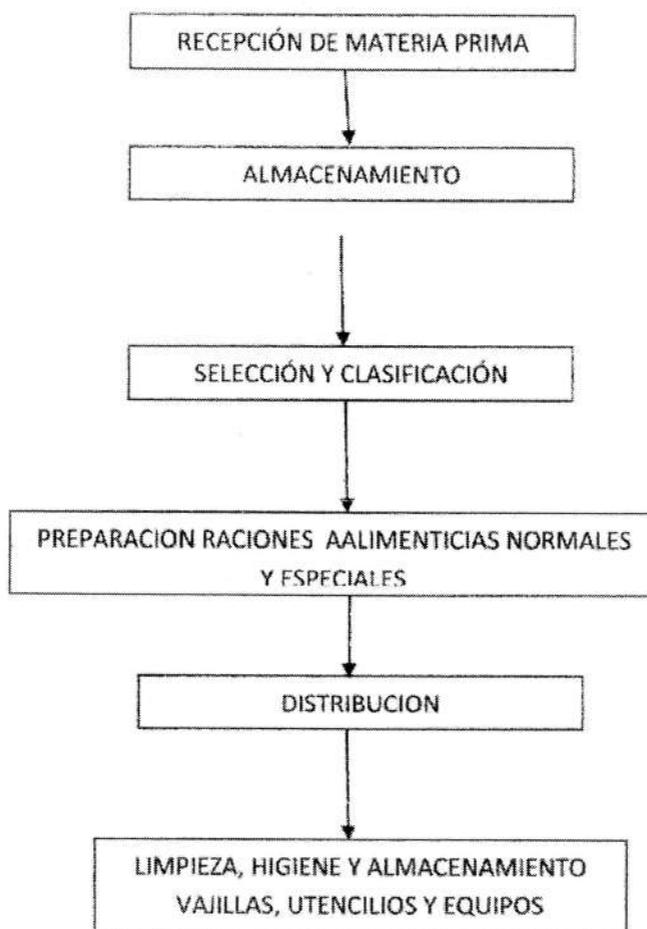
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Directora Ejecutiva de Administración
COP 2713 RNE 1112



VIII. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE RACIONES ALIMENTICIAS EN EL HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Para establecer las Buenas Prácticas de Manipulación en el proceso de preparación, distribución, higienes de raciones alimenticias para pacientes hospitalizados del HHV., vamos a mostrar el Diagrama de flujo siguiente:

DIAGRAMA DE FLUJO EN LA PREPARACION DE RACIONES ALIMENTICIAS



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA DEL SERVICIO DE NUTRICION HHV

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN II
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COR 2713 RNE 1112



DESCRIPCION DE DIAGRAMA DE FLUJO DE LA PRODUCCION DE RACIONES ALIMENTICIAS

8.1 RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.

8.1.1 OBJETIVOS.

Establecer procedimientos para garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de la materia prima e insumos que adquiere el servicio de Nutrición del HHV.

8.1.2 ALCANCE.

Se aplicará a toda materia prima, insumos y proveedores que hacen su ingreso al almacén de alimentos del servicio de Nutrición del HHV..

8.1.3 ETAPAS Y PROCEDIMIENTOS.

a. Selección y Evaluación de proveedores.

1. El Hospital Hermilio Valdizan, a través de la oficina de Logística, son los encargados de convocar a los proveedores de alimentos, solicitando a los postulantes la documentación legal respectiva consistente en: Licencia de funcionamiento, RUC, Acta de constitución de la empresa en caso lo amerite, Certificados de fumigación de almacenes y medios de transporte, propuesta de negociaciones, etc.
2. Posterior a la Selección de proveedores, la Oficina de Logística remite el expediente de las empresas o personas naturales al Comité Especial, para que haga la evaluación técnica consistente en: Inspección sanitaria de proveedor, procedimientos de manejo seguro de alimentos en las etapas de post cosecha y transporte. El mismo que deberá presentar El Registro de Inspección e Informe técnico.
3. Luego de la adjudicación de la buena pro, estos proveedores formaran parte de la lista de proveedores, registrados en el Formato: BPM – NP – 001 Lista de Inspección a Proveedores

b. Verificación del Transporte de Materia Prima e Insumos.

1. A la llegada de los proveedores el Comité de recepción (Jefe Servicio de Nutrición, Responsable Almacén de alimentos, Representante de Trabajadores del HHV), deberá de verificar las condiciones de higiene de la unidad de transporte exteriormente, antes de abrir las puertas de descarga. Si por efecto de la ruta de viaje se encuentra sucio o con restos de tierra, deberá disponer de la inmediata limpieza.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09853

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

8.1.4 RESPONSABLES.

- a. De la Aplicación. Comité de recepción de alimentos.
- b. De la supervisión. jefe del Servicio de Nutrición.
- c. De la Validación. Dirección General.

8.1.5 FRECUENCIA.

- a. Cada vez que se reciban materia prima e insumos en el Servicio de Nutrición.

8.1.6 REGISTROS.

- a. BPM – NP – 001: Lista de Inspección a Proveedores.
- b. BPM – NP – 002: Inspección de Unidades de Transporte.
- c. BPM – NP – 003: Inspección de Materia Prima e Insumos.
- d. BPM – NP – 004: Planilla Mensual de producto No conforme.

8.2 ALMACENAMIENTO.

8.2.1 OBJETIVO.

Establecer los procedimientos para garantizar que la etapa de Almacenamiento en el Servicio de Nutrición del HHV se encuentre bajo control y prevenga el deterioro de los alimentos que se disponen en él.

8.2.2 ALCANCE.

El presente procedimiento se aplicará al almacén de alimentos de tránsito, así como ha todos los productos alimenticios que se disponen en ellos.

8.2.3 PROCEDIMIENTO.

- a. Previo a la disposición de materia prima e insumos al almacén el responsable de Control de Calidad deberá verificar el uso de indumentaria de trabajo y equipos de protección personal del Personal que se encargarán de la estiba.
- b. El colaborador responsable deberá verificar la higiene y orden del almacén, así de los equipos que se utilizarán en la operación, antes de disponer la estiba de la materia prima.
- c. Por ningún motivo el responsable del almacenamiento no permitirá la disposición de alimentos directamente al piso.
- d. Las rumas deberán ser dispuestas sobre tarimas o parihuelas a una distancia de 20 cm del piso.
- e. La distancia que se respetará entre rumas y de la pared deberá de ser de 50 cm.
- f. La disposición de las rumas en las parihuelas se encuentran orientadas mediante las líneas guía, que se encuentran

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09853

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D.R. Paul Paz Soldán Modina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

enmarcadas en el piso de color claro y con un material resistente a las labores de higiene.

- g. Después de ingresada la materia prima y/o insumo en los almacenes, estos serán codificados de acuerdo a su procedencia, cantidad de sacos en la estiba y fecha de ingreso. Con la finalidad de facilitar la rotación de stock en el mismo almacén. Los rótulos mencionados deberán estar dispuestos en lugares visibles. Formato: BPM-NP-005 tarjeta visible
- h. El responsable de almacén de alimentos deberán registrar diariamente los parámetros de porcentaje de Humedad Relativa Ambiental que deberá encontrarse entre los parámetros de 45 – 60%HR y temperatura ambiental que debe encontrarse entre los 20 – 27°C en los almacenes, con la ayuda de un equipo thermohigrómetro, que deberá estar dispuesto en sitios estratégicos según disposición de los ambientes de almacenamiento.
- i. Los datos obtenidos en las lecturas de los equipos thermohigrómetro deberán ser registrados en los formatos BPM – NP – 006: Control de la Humedad ambiental en Almacenes y BPM – NP – 007: Temperatura Ambiental en Almacenes.
- j. El personal responsable del almacenamiento de alimentos deberá notificar diariamente al Jefe del Servicio de Nutrición sobre el comportamiento de los parámetros mencionados en los ítems anteriores para la adopción de las acciones correctivas.
- k. La rotación de stocks mencionados deberán obedecer los principios PEPS (Primero en Entrar es el Primero en Salir). Los mismos que deberán ser evidenciados mediante los rótulos y registros de control de recepción de materia prima.
- l. Durante el periodo de almacenamiento de las materias primas, si es necesario la aplicación de insumos químicos para el control de vectores deberá de verificarse la procedencia de la sustancia química y su uso permitido para la industria de alimentos, así como también las rumas deberán ser cubiertas con mantas cobertores de polietileno para la correcta aplicación de la sustancia química. El manejo de la sustancia química se encuentra contemplada en el programa de Higiene y Saneamiento.
- m. Durante el periodo de almacenamiento el responsable del almacén de alimentos deberá hacer revisiones rutinarias de las rumas, descartando los productos dañados o que muestren indicios de deterioro.

8.2.4 RESPONSABLES.

- a. **De la Aplicación.** Almacenero de alimentos.
- b. **De la Supervisión.** Jefe del Servicio de Nutrición.
- c. **De la Validación.** Dirección General.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilo Valdizan"

Dr. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

8.2.5 DOCUMENTOS Y REGISTROS.

- Anexo NP - 005: Modelo de Rótulo para almacenes (Tarjeta Visible).
- BPM - NP - 006: Control de la Humedad Ambiental de Almacén.
- BPM - NP - 007: Control de la Temperatura Ambiental de Almacén.

8.3 LIMPIEZA - SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN.

8.3.1 OBJETIVO.

Establecer procedimientos para garantizar la correcta manipulación y uso de materia prima en la etapa de limpieza, selección y clasificación de los productos alimenticios que participan en la elaboración y distribución de raciones alimenticias del HHV.

8.3.2 ALCANCE.

Se aplica a toda la materia prima que ingresa a la etapa de limpieza, selección y clasificación, equipos, utensilios y personal manipuladores que se encuentran involucradas en los procesos de preparación y distribución de raciones alimenticias del HHV.

8.3.3 PROCEDIMIENTO.

1. Previo al procedimiento el responsable de control de calidad deberá verificar la indumentaria de trabajo, uso de equipos de protección personal y presentación del personal encargado de la etapa de limpieza, selección y clasificación de las materias primas que ingresan al proceso. Debiendo registrar los datos en el Registro de control de higiene de personal. BPM - NP - 008
2. Del mismo modo el responsable de calidad o personal asignado deberá verificar la higiene de ambientes, equipos y utensilios que serán usados en la etapa. Debiendo llenar los registros correspondientes al programa de higiene y saneamiento del Servicio de Nutrición.
3. La materia prima destinada a la producción en la etapa de limpieza, selección y clasificación deberá ingresar al área de almacén en envases limpios, los mismos que deben estar dispuestos en parihuelas a una distancia de 20 cm del piso, 50 cm de la pared y entre rumas. Siguiendo las mismas normas de almacenamiento de tránsito.
4. Después de terminado el internamiento de los alimentos para la operación se procede a hacer una higiene total de ambientes, equipos y utensilios para continuar con los siguientes de la jornada de trabajo.
5. El responsable de la operación conjuntamente con el encargado de Control de Calidad deberán muestrear aleatoriamente cantidades razonables para ver la efectividad del proceso, así

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paula Saldan Medina
Directora Ejecutiva de Administración
COP 2713 RNE 1112

como verificaran el correcto sellado y rotulado de los sacos que contienen la materia prima que ingresará al siguiente proceso.

8.3.4 RESPONSABLES:

- a. De la Ejecución: Personal responsable almacén de alimentos.
- b. De la Verificación: Jefe del Servicio de Nutrición.
- c. De la Validación: Dirección General.

8.3.5 DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS.

- a. BPM – NP – 008: Registro de control de higiene del Personal

8.4 PRODUCCION DE RACIONES ALIMENTICIAS.

8.4.1 OBJETIVO.

Establecer Los procedimientos para garantizar la preparación de raciones alimenticias en el Servicio de Nutrición.

8.4.2 ALCANCE.

El presente procedimiento es aplicable a todos los alimentos, equipos, utensilios y personal que intervienen en el proceso de preparación raciones alimenticias en el Servicio de Nutrición.

8.4.3 PROCEDIMIENTO.

1. Previo al procedimiento de preparación raciones alimenticias el Responsable control de calidad y/o personal asignado deberá verificar el correcto uso de indumentaria de trabajo, equipos de protección personal e higiene de los colaboradores que intervienen en todas las etapas del proceso de preparación raciones alimenticias.
2. Del mismo modo el responsable de Control de Calidad y/o personal asignado deberá verificar la correcta higiene de ambientes, equipos y utensilios, así como el correcto funcionamiento de cada uno de ellos.
3. Al momento del inicio de la producción y dependiendo de la materia prima el encargado de la producción, responsable de control de calidad deberán verificar la programación de producción de acuerdo al formato BPM – NP – 009: hoja de requisición diaria de alimentos.
4. El personal de turno responsable de la producción recibirá la materia prima proveniente del almacén de tránsito, los que serán pesados y/o contados para luego realizar las preparaciones preliminares.
5. En las preparaciones preliminares, el personal responsable de la producción de raciones normales y dietas especiales realizara la higiene y manipulación de los insumos, para realizar la

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENÉ BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

cocción en la marmita, el horno o freidora, según sea la preparación programada por la Nutricionista a través de la hoja de requisición.

6. La utilización de las máquinas deberá ser controlada constantemente por el personal asignado o por el mismo responsable de control de Calidad, así como también en la misma etapa se deberá controlar la temperatura de cocción.
7. Una vez que se termine la preparación, antes de proceder con la siguiente etapa de producción se deberá verificar la temperatura de cocción. Los datos obtenidos de esta evaluación se registran en el formato BPM – NP – 010 Control de temperatura de cocción de alimentos.
8. Las raciones alimenticias preparadas deberán ser servidas en las bandejas térmicas, las que serán piladas y tapadas herméticamente y aseguradas con las correas correspondientes según el número de pilas, para conservar la temperatura e higiene.
9. Todas las raciones alimenticias servidas en las bandejas térmicas, embaladas con las correas correspondientes serán rotuladas con el nombre del paciente, número de pabellón y tipo de dieta especial.

8.4.4 RESPONSABLES.

- a. **De la Ejecución:** Personal responsable de la producción
- b. **De la Verificación:** Nutricionista Supervisora.
- c. **De la Validación:** Jefatura del Servicio.

8.4.5 DOCUMENTOS Y REGISTROS.

- a. **BPM – NP – 009:** Hoja de requisición diaria de alimentos.
- b. **BPM–NP–010:**Control de temperatura de cocción de alimentos.

8.5 DISTRIBUCION DE RACIONES ALIMENTICIAS.

8.5.1 OBJETIVO.

Delinear los procedimientos para la etapa de distribución de raciones de manera que garantice la inocuidad de los alimentos previniendo los riesgos de contaminación cruzada.

8.5.2 ALCANCE.

El procedimiento es aplicable a todas las raciones alimenticias que requieran ser distribuidos a los pabellones, así como a los equipos, utensilios y personal que se encuentran involucrados en la etapa.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcillo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
C.D.R. Paul Paz Soldan Medina
Jefe de Ejecución de Administración
COP 2713 RNE 1112

Q.F. MARLENE BARRÉDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

8.5.3 PROCEDIMIENTO.

1. Previo al procedimiento el personal asignado o responsable de control de calidad deberá verificar la indumentaria de trabajo, equipos de protección personal y presentación de los colaboradores.
2. Al mismo tiempo que el mismo responsable de control de calidad y personal asignado deberán verificar la higiene del ambiente de trabajo, equipos y utensilios involucrados en la etapa de distribución de raciones alimenticias.
3. Las raciones alimenticias servida y embaladas deben ser colocadas en mesas o coches, no debiéndose disponer directamente sobre el piso.
4. Del mismo modo cuando se distribuyen las bandejas servidas según las hojas de dietas de cada pabellón; formato 12, estos se llevarán en los coches metálicos, no debiéndose disponer directamente sobre el piso por ningún motivo.
5. El responsable del control de calidad deberán verificar la correcta disposición de las bandejas térmicas dentro de los coches, los mismos que deberán estar en función a la hoja de dietas de cada pabellón, las bandejas deberán ser selladas de manera adecuada que permita su posterior manejo y disposición en la etapa siguiente.
6. De igual manera el responsable de control de calidad y el Jefe del Servicio deberán verificar el correcto servido y embalado de las bandejas térmicas.

8.5.4 RESPONSABLES.

- a. **De la Ejecución:** Personal responsable de la producción
- b. **De la Verificación:** Nutricionista Supervisora.
- c. **De la Validación:** Jefatura del Servicio.

8.5.5 DOCUMENTOS Y REGISTROS.

- a. **BPM – NP – 012:** Hoja de dietas

8.6 LIMPIEZA E HIGIENE AREA DE PRODUCCION.

8.6.1 OBJETIVO.

Disponer de procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos en la etapa de preparación y distribución de raciones alimenticias en el Servicio de Nutrición.

8.6.2 ALCANCE.

El presente procedimiento se aplicará a todas las raciones alimenticias preparadas para pacientes hospitalizados y

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN ;
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Mardero De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 4730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN ;
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q. F.P. 09851

personal autorizado del HHV, equipos, utensilios y personal de turno involucrado en la etapa.

8.6.3 PROCEDIMIENTO.

1. Previo a la disposición de la limpieza e higiene de la zona de producción, el personal asignado y responsable de control de calidad deberán verificar el correcto uso de indumentaria de trabajo, equipos de protección personal y presentación de los colaboradores encargados de la etapa de almacenamiento.
2. De igual manera deberán verificar la correcta higiene de los ambientes, equipos y utensilios involucrados en la etapa.
3. Las bandejas térmicas y menajes de complemento serán limpiados e higienizados. Luego secados y pilados ordenadamente.

8.6.4 RESPONSABLES.

- a. **De la Ejecución:** Personal responsable de la producción
- b. **De la Verificación:** Nutricionista Supervisora.
- c. **De la Validación:** Jefatura del Servicio.

IX. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

9.1 OBJETIVO.

Establecer los procedimientos para el control de los Manipuladores de alimentos que se encuentran involucrados en las diferentes etapas de los procesos productivos y distribución de raciones alimenticias en el Servicio de Nutrición del HHV.

9.2 ALCANCE.

El presente procedimiento es aplicable a todo el personal del Servicio de Nutrición que se encuentran vinculados directa e indirectamente con los procesos productivos y distribución de raciones alimenticias en el Servicio de Nutrición.

9.3 ETAPAS Y PROCEDIMIENTOS.

9.3.1 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

- El Jefe del Servicio de Nutrición, deberá verificar que todo personal que ingresa al establecimiento ha pasado por el proceso de inducción respecto al Servicio de Nutrición y lineamientos básicos de trabajo seguro.
- El Jefe del Servicio de Nutrición debe identificar la necesidad de capacitación del personal de Nutrición de acuerdo al compromiso con la cadena alimentaria.
- El Jefe de Planta en coordinación con el responsable de calidad, debe elaborar un plan de capacitación aplicable durante un periodo de ejercicio. Los mismos que deben contener procedimientos para

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.I.Q. F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilo Valdizan"

D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

verificar la asimilación del personal, con mecanismos como evaluaciones pre y post capacitaciones, evaluación de desempeño.

- Independientemente a las necesidades de capacitación identificados por los responsables mencionados anteriormente, la capacitación de del personal en la manipulación de alimentos, deben contener mínimamente los siguientes temas:
 - Concepto de enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
 - Mecanismos que operan en la contaminación de los alimentos.
 - Concepto de cadena alimentaria.
 - Factores del Medio Ambiente que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos.
 - Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos.
 - Alimentos de alto riesgo epidemiológico y medias de protección.
 - Prácticas de higiene personal y presentación del manipulador.
 - Concepto de higiene y desinfección de ambientes, equipos y utensilios.
- Toda capacitación, inducción y evaluaciones se deberán evidenciar en los registros de concurrencia. BPM – NP – 013: Registro de concurrencia capacitación del personal.

9.3.2 ESTADO DE SALUD.

- El responsable de control de calidad en coordinación con la Oficina de Personal, deberán verificar el estado de salud de los colaboradores que ingresan a trabajar en el Servicio de Nutrición, mediante examen médico, carné sanitario. Debiendo cada trabajador tener un file expediente con todos sus datos.
- El responsable de control de calidad o personal asignado, deberán verificar los signos de enfermedades, heridas infectadas y estado de salud de los colaboradores, antes del inicio de cada faena de trabajo.
- Los datos obtenidos se deben llevar registrados en el formato BPM – NP - 008 REGISTRO DE HIGIENE PERSONAL.

9.3.3 HABITOS DE HIGIENE.

- El responsable de control de calidad, deberá verificar la aplicación de los buenos hábitos de higiene durante la manipulación de los alimentos. Quedando prohibidas las siguientes acciones:
 - Rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Introducir los dedos en las orejas, nariz o boca.
 - Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes.
 - Tocarse los granos y exprimir espinillas
 - Escupir, comer, fumar, mascar o beber en las áreas de producción.
 - Toser y estornudar directamente sobre los alimentos, equipos y utensilios.
 - Apoyarse o sentarse sobre paredes, equipos y productos.
 - Limpiarse las manos con trapos sucios.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0130

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.R. Paul Paz Soldán Medina
Inspector Ejecutivo de Administración
CÓP 2713 RNE 1112
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
 - Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
 - Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para utensilios.
- El responsable de la supervisión deberá llenar los registros utilizando el formato BPM – NP - 008: REGISTRO DE HIGIENE DEL PERSONAL.

9.3.4 PRACTICAS DE HIGIENE.

- El responsable de control de calidad, deberá verificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene durante la manipulación de los alimentos. Siendo obligatorio las siguientes acciones:
- El personal debe bañarse diariamente, usar el uniforme completo y limpio. No se debe usar ropa de calle (chompas, casacas) sobre el uniforme, las mallas y/o gorros deben cubrir toda la cabeza, los protectores naso bucales deben estar bien colocados y cubriendo la nariz y la boca.
 - El personal después de colocarse su uniforme de trabajo, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de realizar cualquier actividad dentro de su área de trabajo. Así mismo después de usar los servicios higiénicos, después de sacar tachos con residuos, cada vez que cambie de actividad y cada vez que se ensucie. La frecuencia de lavado de manos durante la producción es de 30 minutos.
 - El personal masculino debe lucir cabello y patillas cortos y cubiertos, barba rasurada.
 - El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado y cubierto durante las horas de labores.
 - No se debe usar maquillaje en exceso ni llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.
 - No usar adornos en las manos, como relojes, anillos, etc.
 - No portar lápices, cigarrillos, aretes u otros objetos detrás de las orejas.
 - No se debe ingresar, comer ni guardar alimentos en las áreas de producción, almacenes y áreas vinculadas con el sistema productivo.
 - Mantener limpia, desinfectada y ordenada el área de trabajo.
 - Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y los vestuarios.
 - Jalar la palanca del inodoro y urinario después de haberlos utilizado.
 - No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del HHV.
 - Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcos De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilo Valdizan"

C.D.R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

- No portar lapiceros, lentes u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme, pueden caer accidentalmente al alimento.
- Colocar los desperdicios, material de desecho, bolsas cartones, papeles, etc., únicamente en los depósitos de residuos asignados. No dejarlos en cualquier lugar.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en las áreas de producción, almacén, salón o dentro de muebles no destinados para este propósito.
- No se deben guardar alimentos en los casilleros o áreas destinadas para guardar la ropa.

9.3.5 INDUMENTARIA DE TRABAJO.

- El responsable de control de calidad deberá verificar el adecuado uso de la indumentaria de trabajo. Todos los manipuladores de alimentos que trabajan en las áreas de producción cuentan con ropa protectora de color claro, gorro cubre cabello, protector naso bucal, guantes descartables, conforme amerite el proceso y calzado apropiado.

El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos toda vez que sea necesario.

Chaqueta

Está confeccionado en algodón y permite la absorción de la transpiración. Con el logotipo del HHV.

El pantalón

Debe ser de algodón no inflamable (65% algodón y 35% de poliéster).

Gorro

Están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación.

Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo. Igualmente, sirven para proteger el cabello del vapor, la grasa y los olores.

Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que no salga de la redecilla o gorra.

Mandil

Cuando por el trabajo que se realiza el uniforme pueda ensuciarse rápidamente, se aconseja utilizar sobre éste mandiles de tela o plásticos para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando.

El largo correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09853

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

Zapatos y botas

Por exigencia normativa los zapatos para manipuladores de alimentos deben ser cerrados, para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caídas de objetos.

Las botas se usan en zonas donde hay acumulación de agua, deben ser de jebe, punta de acero, tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes. De preferencia deben ser de color claro y estar en buen estado.

Guantes

Deben ser impermeables, resistentes, desechables, y facilitar el contacto con los alimentos.

Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes.

En caso de presentar el manipulador alguna herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente.

El uso de guantes no exime al colaborador de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos cuidadosamente.

- La revisión de indumentaria del personal debe quedar evidenciada en el registro de control, utilizando el formato BPM – NP - 008: REGISTRO DE HIGIENE DE PERSONAL.

9.3.6 VISITANTES.

- El responsable de control de calidad, deberá tomar precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos o productos en las zonas donde se procesan, conservan y almacenan. Para esto a los visitantes se les darán las facilidades para el uso de mandiles de color blanco, cobertores para el cabello y protector buco nasal.
- El responsable de control de calidad deberá verificar que tanto los empleados del área administrativa así como los visitantes deberán ajustarse a las normas de buenas prácticas de manufactura antes de entrar a las áreas de procesamiento de alimentos.

9.4 RESPONSABLES:

- de la Aplicación: **Nutricionista Supervisor.**
- De la Verificación: **Jefe de Servicio de Nutrición**
- De la Validación: **Dirección General**

9.5 DOCUMENTOS:

- BPM – NP – 008:** Registro de Higiene de Personal.
- BPM – NP – 013:** Registro de Concurrencia capacitación del personal.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.F. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.A. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

REGISTROS

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

COMPROBACION DIARIA DE LIMPIEZA UTENCILIOS, EQUIPOS E INFRAESTRURA							
FECHA	ELEMENTOS A CONTROLAR	INSTRUCCIONES EXISTENTES		EQUIPO LIMPIO		OBSERVACIONES	RESPONSABLE
		SI	NO	SI	NO		
/ /	Mesas						
	Pisos						
	Paredes						
	Eq de Cocina						
	Lavadero						
	Panaderia						
	Tachos						
	Utensilios						
/ /	Mesas						
	Pisos						
	Paredes						
	Eq de Cocina						
	Lavadero						
	Panaderia						
	Tachos						
	Utensilios						
/ /	Mesas						
	Pisos						
	Paredes						
	Eq de Cocina						
	Lavadero						
	Panaderia						
	Tachos						
	Utensilios						
/ /	Mesas						
	Pisos						
	Paredes						
	Eq de Cocina						
	Lavadero						
	Panaderia						
	Tachos						
	Utensilios						
/ /	Mesas						
	Pisos						
	Paredes						
	Eq de Cocina						
	Lavadero						
	Panaderia						
	Tachos						
	Utensilios						

Revisado por Nutricionista Administrador:.....

Aseguramiento de Calidad:

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

COMPROBACION DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES
HORA DE INSPECCION **DAMAS**

RESPONSABLE	LUNES Fecha: / /	MARTES Fecha: / /	MIÉRCOLES Fecha: / /	JUEVES Fecha: / /	VIERNES Fecha: / /	SABADO Fecha: / /
OBJETO						
TACHOS DE BASURA						
INODOROS/ URINARIOS						
LAVADEROS						
ESPEJOS						
PISOS						
PAREDES						
VESTIDORES						
DUCHAS						
DISPENSADOR						
OBSERVACIONES						
VºBº Administrador						

Dispensadores siempre estarán provistos de jabon liquido secante para manos y papel higienico según corresponda.
Tachos de basura deben tener una bolsa de plastico en el interior para facilitar la evacuacion de los residuos y siempre los tachos de basura deben permanecer cerrados

Aseguramiento de Calidad:

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición

C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

MINISTERIO DE SALUD D.R. Paul Paz Solís Medina
Hospital HERMILIO VALDIZAN Ejecutivo de Administracion
COP 2713 RNE 1112

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL OPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

COMPROBACION DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

CABALLEROS

REGISTRO DE CONTROL DE LIMPIEZA DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

HORA DE INSPECCION:

RESPONSABLE	LUNES Fecha: / /	MARTES Fecha: / /	MIÉRCOLES Fecha: / /	JUEVES Fecha: / /	VIERNES Fecha: / /	SÁBADO Fecha: / /
OBJETO						
TACHOS DE BASURA						
INODOROS/ URINARIOS						
LAVADEROS						
ESPEJOS						
PISOS						
PAREDES						
VESTIDORES						
DUCHAS						
DISPENSADOR						
OBSERVACIONES						
VºBº Administrador						

Dispensadores siempre estarán provistos de jabon liquido secante para manos y papel higienico según corresponda.
Tachos de basura deben tener una bolsa de plastico en el interior para facilitar la evacuacion de los residuos y siempre los tachos de basura deben permanecer cerrados.

Aseguramiento de Calidad:

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Macho De la Cruz
Jefe Servicio de Nutricion
C.N.F. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administracion
COP 2713 RNE 1112
Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C. Q. F. P. 09851

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

CONTROL DE TEMPERATURAS DE RECEPCION DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES MEDIR TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS (DUROS SIN SIGNOS DE SEGREGACION) LIMITE DE TEMPERATURAS DE CONGELACION (-18°C a más)
MEDIR TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS (LIMITE DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE 0 A 5°C)

SEMANA	PRODUCTO	TEMPERATURA (°C)	PRODUCTO COMPLETAMENTE CONGELADO		OBSERVACIONES	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
			SI	NO			
LUNES							
MARTES							
MIERCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							

Revisado por Nutricionista Administrador :
Aseguramiento de Calidad :

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Maripelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutricion
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldán Muñoz
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRADA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

CONTROL TEMPERATURA DE COCCION DE LOS ALIMENTOS

INSTRUCCIONES: EVALUAR LA TEMPERATURA DE COCCION MEDIANTE EL TERMOMETRO POR 20 SEGUNDOS LA TEMPERATURA DEL NUCLEO. Aves Crudas 74°C Carnes Bovino, Corderos, cerdo 63°C Aves, bovinos, corderos, cerdos, pescados y mariscos molidos / picados o de relleno 74°C

SEMANA	PRODUCTO O FONDO	TEMPERATURA (°C)	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
LUNES				
MARTES				
MIERCOLES				
JUEVES				
VIERNES				
SABADO				

Revisado por Nutricionista Administrador: Aseguramiento de Calidad:

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
G.B. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

SERVICIO DE NUTRICION

2018

INTRODUCCIÓN

El Manual de Higiene y Saneamiento (H&S) también conocido como Los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (SSOP) está orientado a brindar un ambiente estructural incluyendo en ellos ambientes, equipos y utensilios saludable para la producción inocua de raciones alimenticias para Pacientes y Personal del HHV, de esta manera su correcta aplicación garantiza la entrega de un producto final sano, saludable y libre de agentes contaminantes que pueden afectar a la salud de las personas consumidoras. Para el cumplimiento de todo lo mencionado es necesario acogerse a las recomendaciones y exigencias que emanan los entes Reguladores del Ministerio de Salud y Codex alimentario Internacional.

Para poder implementar con éxito el Plan HACCP es fundamental contar con los programas prerrequisitos, donde los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (SSOP) juegan un rol importante para lograr un ambiente inocuo con el objetivo de prevenir la contaminación cruzada. Es sabido que los alimentos se pueden contaminar a través de diversas formas, incluyendo las personas, las superficies de equipos, utensilios y el aire, entre otras. Así es como la limpieza y Sanitización de superficies en contacto y sin contacto con el alimento, es la medida más efectiva para prevenir los riesgos de contaminación.

Los SSOP consideran ocho puntos importantes, que todo establecimiento dedicado a la elaboración de alimentos debe tener en cuenta, estos son:

.....
Higiene
en General
326
Calidad del agua.

- Condiciones y limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Mantenimiento del lavado y desinfección de manos y de los servicios higiénicos.
- Protección de los alimentos de los adulterantes.
- Rotulación, almacenamiento y uso de los compuestos tóxicos.
- Control de las condiciones de salud de los trabajadores.
- Exclusión de plagas.

El acatamiento de estos principios asegurará la calidad, de los alimentos que procesamos; una operación más eficiente, menos accidentes y la satisfacción del usuario.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Mercado De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 6730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

I. **BASE LEGAL PARA LA APLICACIÓN DEL PRESENTE MANUAL.**

- a. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- b. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- c. Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- d. Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- e. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- f. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- g. RM 749-2012 MINSA-NTS N° 098-MINSA/DIGESA V.01. Normas Sanitarias para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud.
- h. DS N° 031-2010-SA Reglamento de la calidad de agua para consumo humano.

II. **OBJETIVO.**

Estandarizar los procedimientos de Higiene y Saneamiento para asegurar ambientes internos y externos inocuos para la producción, distribución, higiene y salubridad de raciones alimenticias para pacientes Hospitalizados del Hospital Hermilio Valdizan.

AMBITO DE APLICACIÓN.

El presente documento es de aplicación directa para las actividades de HIGIENE Y SANEAMIENTO que se llevan a cabo en las instalaciones del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan. Aplicado a instalaciones, equipos, utensilios y colaboradores.

IV. **DEFINICIONES.**

- 4.1 **Áreas de Procesamiento:** Son todos los ambientes del establecimiento que se encuentran involucrados en la cadena productiva de alimentos.
- 4.2 **Alimento.** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
- 4.3 **Calidad:** Son todas aquellas actividades, funciones, requisitos y especificaciones que dan al producto o servicio las características y valor para satisfacer las necesidades del cliente.
- 4.4 **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos, organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- 4.5 **Condiciones Sanitarias:** Eliminación de condiciones favorables para la presencia de microorganismos que afectan la salud. Esta se consigue a través de la limpieza y desinfección.
- 4.6 **Contaminante:** Cualquier agente biológico, físico o químico añadidos intencionalmente o no a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- 4.7 **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- 4.8 **Contaminación Cruzada:** Proceso por el cual los microorganismos son trasladados (mediante personas, equipos y materiales), de una zona sucia a una zona limpia o viceversa.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcial De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENÉ BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
GOP 2713 RNE 1112

- 4.9 **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- 4.10 **Desinsectación:** Es la eliminación de distintos insectos, mediante la aplicación de agentes químicos a través de diferentes métodos de aspersión y nebulizado, complementado con acciones de limpieza en los diversos ambientes del establecimiento, con la finalidad de eliminar fuentes de alimentos y lugares de refugio.
- 4.11 **Desratización:** Son todos los procedimientos de identificación, monitoreo y eliminación de roedores, combinando técnicas de trapeo y "siembra" de cebaderos, identificando puntos de acceso a los locales, así como espacios de procreación y refugio que favorezcan la proliferación de los mismos.
- 4.12 **Fábrica de Alimentos o Bebidas.** Establecimiento en el cual se procesan industrialmente materias primas de origen animal, vegetal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano, independiente de cual sea su volumen de producción o la tecnología empleada.
- 4.13 **Cadena Alimentaria.** Cada uno de los eslabones que conforman el recorrido de un alimento desde que se obtiene la materia prima hasta el consumidor final.
- 4.14 **ETA.** Enfermedad de Transmisión Alimentaria, ocasionada por la ingesta de alimentos que se encuentran contaminados y que afectan directamente a la salud.
- 4.15 **Higiene Alimentaria.** Procedimiento que garantiza la inocuidad alimentaria mediante la aplicación de sus dos etapas Limpieza y Desinfección en ambientes, superficies vivas e inertes, equipos, alimentos y personas.
- 4.16 **Inocuidad de los Alimentos.** Garantía de que un alimento no va a causar daño a las personas cuando la consuman.
- 4.17 **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- 4.18 **Orden:** Principal elemento de la calidad, productividad, seguridad y ahorro de costos.
- 4.19 **Microorganismos Patógenos.** Microorganismos capaces de producir enfermedades.
- 4.20 **Peligro:** Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso en la salud.
- 4.21 **Plaga:** Los vectores (insectos y roedores) que se encuentran en poblaciones grandes y que son capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- 4.22 **PPM: (partes por millón)** forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg o ml del agente en un litro de solución.
- 4.23 **Sanitización:** Aplicación de métodos físicos y químicos (limpieza y desinfección), se refiere a la adecuada higienización de la superficie en contacto con los alimentos mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos de incidencia en la salud pública y reducir considerablemente el número de microorganismos indeseables.
- 4.24 **Solución:** mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

V. LINEAMIENTOS GENERALES DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE.

Los lineamientos generales son consideraciones que deben ser aplicados en el Servicio de Nutrición para la aplicación de los procedimientos de higiene que conforma las dos etapas de Limpieza y Sanitización.

- Las instalaciones y equipos deben mantenerse en un estado apropiado de mantenimiento y conservación y condiciones para facilitar los procedimientos de higiene, poder funcionar según lo previsto y evitar la contaminación de los alimentos por desprendimiento de fragmentos de metal, yeso y productos químicos.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marín De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
R. Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos gruesos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas, ya sea fregando o utilizando calor.
- El agente de limpieza y/o desinfección no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo. Así como deben ser autorizados para el uso doméstico por las autoridades respectivas (DIGESA).
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios, tales como baldes.
- El paso siguiente es aplicar la solución de detergente con una esponja o cepillo.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el detergente diluido, se procede a restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el detergente por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar, del tipo de suciedad adherida y del tipo de detergente que se esté utilizando.
- Como procedimiento de lavado se debe reglamentar que primero se deben limpiar y/o lavar las superficies elevadas, para luego terminar con las superficies bajas. Esto con la finalidad de evitar la recontaminación de superficies, principalmente aplicable para áreas de trabajo.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el detergente.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de cloro.
- La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. Para el caso del cloro, se prepara siguiendo el procedimiento de preparación y uso de soluciones sanitizante del Instructivo 001 H&S.
- La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. Se deben utilizar los elementos de seguridad necesarios (guantes, mandiles, lentes de protección, etc.), para esparcir la solución del agente desinfectante.
- Cuando se trata de superficies metálicas se debe enjuagar con abundante agua potable después de 15 minutos de contacto de la solución sanitizante con la superficie desinfectada.
- Puede emplearse también una bomba de aspersión, pero nueva y destinada únicamente para utilizarla con el agente desinfectante de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.
- Es recomendable dejar la capa de solución desinfectante sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 a 15 minutos, luego enjuagar con abundante agua potable; a menos que las instrucciones del fabricante indiquen que no es necesario enjuagar.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.-R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO ADMINISTRATIVO
C.Q.F.P. 09314

VI. CONSIDERACIONES GENERALES DEL MANUAL H y S.

- El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado en los procedimientos establecidos para cada área, así como en el manejo integral de los insumos químicos que esta manipulando.
- Los productos de limpieza y desinfección deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos. No se deberá mezclar solución de detergente con desinfectante, ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas, además el cloro no tendrá acción efectiva en presencia de sustancia orgánica.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del área de calidad. La relación de los productos aprobados y sus respectivas fichas técnicas se encuentran archivadas.
- Cada producto químico usado para la limpieza y/o desinfección debe estar adecuadamente rotulado de acuerdo a la identificación de riesgos según la clasificación de la NFPA.
- Además los productos químicos deben contar con nombre y código MSDS del producto y EPP adecuado a utilizar para su manipulación.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deberán estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin. Dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.
- Aquellos equipos que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o estantes diseñados específicamente para este propósito. Esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.
- El equipo o sus partes, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- ~~Todos~~ los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos y escobas no deberán mantenerse ~~directamente~~ sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico y exclusivo para cada área, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines o pasar de un área sucia a un área limpia. Por ejemplo: Las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos, no deben utilizarse para restregar las jabs plásticas.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.
- No se permite el uso de cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo ya que pueden dañar los equipos.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deberán ser lavadas y desinfectadas frecuentemente.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de elaboración continua, las superficies en contacto se limpiarán tantas veces como sea necesario.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.F. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.R. ~~Paul~~ ~~Paola~~ Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARREDA SOLÍS
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

Requisitos de las instalaciones

Los establecimientos deberán estar acondicionados siguiendo las normas legales y las recomendaciones especificadas por el ente gubernamental encargado (DIGESA) así como organismos internacionales que la recomiendan.

a. Diseño y construcción de las instalaciones

- El local no deberá estar situado en una zona afectada por inundaciones regulares y frecuentes. También deberá estar exento de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.
- Las vías de acceso y zonas aledañas al local, ó éste en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado, aproximadamente 1.50m.
- La construcción de las instalaciones deberá ser sólida y contar con una ventilación adecuada, buena iluminación natural o artificial y deberá poderse limpiar con facilidad. Los materiales de construcción deberán ser tales que no transmitan ninguna sustancia indeseable a las materias primas e insumos.
- El local deberá disponer de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza y de un espacio que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.
- El local deberá contar con sumideros en cantidades suficientes y ubicadas estratégicamente de tal manera que facilite la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- El local deberá estar diseñado y equipado de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de los distintos insumos y materias primas, incluida la inspección y el control.
- El local deberá ser de un tipo de construcción que impida que entren o aniden insectos, pájaros, roedores u otros parásitos así como la entrada de contaminantes ambientales tales como el humo, polvo, agua, etc.
- Las instalaciones deberán contar con un diseño que siga una línea de producción definida la cual nos asegurará evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- El local deberá estar dispuesto y equipado de manera que las materias primas e insumos no entren en contacto con los suelos y otras estructuras fijas.
- Los pisos deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, y antideslizantes; no tendrá grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. A su vez tendrán una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las canaletas y/o sumideros.
- Las paredes deberán ser de material impermeable, no absorbente, lavable y serán de color claro, hasta una altura apropiada. Para las operaciones de limpieza y desinfección deberán ser lisas y sin grietas. Los ángulos entre las paredes y el piso deberán ser abovedados y herméticos y, los ángulos que forman las paredes entre sí y las paredes con los techos deberán ser herméticos para facilitar la limpieza.
- Los techos deberán impedir la acumulación de suciedad y que reduzca al mínimo la condensación y formación de mohos y hongos, y deberán ser de fácil limpieza.
- Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de una malla contra insectos, las cuales deberán ser desmontables para su fácil limpieza y buena conservación.
- Las puertas deberán ser de superficie lisa, no absorbente y, cuando así proceda, deberá ser de cierre automático y hermético.
- Deberá evitarse el uso de equipos o utensilios que contengan superficies porosas, absorbente o cualquier otra que pueda facilitar la acumulación y proliferación de microorganismos.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN II
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermiljo Valdizán"
C.D. Raúl Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Se deberá ubicar estratégicamente cortinas sanitarias (laminas de hule), con el fin de hermetizar las áreas y así riesgos de contaminación.

b. Instalaciones sanitarias

Vestuarios y SS.HH.

- El local deberá disponer de vestuarios, en cantidad y espacio suficientes de manera tal que cubran las necesidades del personal.
- Los SS.HH deberán estar bien alumbrados y ventilados y no habrán de dar directamente a la zona donde se manipulen o procesen los alimentos.
- En los SS.HH deberán haber lavatorios (de preferencia de acción a pedal), inodoros, duchas y urinarios con agua potable, provistos de jabón líquido y medios para secarse las manos y situados en zonas estratégicas y en cantidad suficiente, en buen estado de conservación e higiene. Los inodoros y lavatorios son de loza.
- Si como medio higiénico para secarse las manos se utilizan toallas de papel, deberá instalarse junto a cada maniluvio, un número suficiente de distribuidores de toallas y de tachos de residuos para las toallas usadas.

Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración

- Se deberá proveer lugares convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Los que deberán estar provistos siempre de jabón líquido y papel toalla (gabinete de higienización).
- Estas instalaciones deberán estar previstas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

Instalaciones de limpieza y desinfección

- El local deberá estar provisto de instalaciones en ubicaciones adecuadas para la higienización de los utensilios menores.
- Esta instalación deberá estar construida de materiales resistentes a la corrosión, limpiarse con facilidad y evitar la acumulación y proliferación de microorganismos.
- Así mismo, deberá estar dotada de un abastecimiento conveniente de agua en cantidad suficiente, en todo momento en el que se manipulen alimentos.

Alumbrado

- En toda la extensión del local deberá proveerse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores.
- La intensidad de luz en la planta no deberá ser inferior a:
 - 540 lux (50 candelas-pie) en todos los puntos de inspección.
 - 220 lux (20 candelas-pie) en las áreas de producción.
 - 110 lux (10 candelas-pie) en otras zonas.
- Los ambientes deben tener iluminación natural adecuada. La iluminación natural puede ser complementada con iluminación artificial en aquellos casos en que sea necesario, evitando que genere sombras, reflejos o encandilamiento.
- Las luminarias deberán contar con sistemas de protección, ser de fácil limpieza y estar en buen estado de conservación e higiene.

d. Ventilación

- Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la entrada de polvo y para eliminar el aire contaminado.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. Paul Paz Soldán Medina
Director y Jefe de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.
- Deberá haber aberturas de ventilación provistas de rejillas o de otra protección de material anticorrosivo. Estas rejillas deberán poder retirarse fácilmente para su limpieza.

e. Equipos y materiales

Materiales

- Todo equipo y utensilio empleado en las zonas de manipulación y que puedan entrar en contacto con los ingredientes y los productos expuestos debe ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, no ser absorbente y debe resistir a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de orificios y grietas. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, al menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.
- Los equipos que no tengan contacto directo con los alimentos se mantendrán limpios y en buen estado de conservación. El equipo fijo deberá instalarse de tal modo que permita un acceso fácil y una limpieza a fondo.

Identificación del equipo

- El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos deberán marcarse, indicando su utilización, y no deberán emplearse para productos comestibles.

f. Requisitos de higiene del local

Mantenimiento

- Las instalaciones, equipos, utensilios y todas las áreas, incluidos los drenajes, deberán mantenerse en buen estado de limpieza y conservación. Las áreas en las que se llevan a cabo todos los procesos deberán mantenerse ordenadas y estar exentas de vapor y agua sobrante.

Limpieza y desinfección

- Las áreas de trabajo, almacenes, vestuarios, SS.HH y las oficinas deberán mantenerse limpios y desinfectados en todo momento.
- Se procederá a la limpieza de los equipos y los utensilios antes de cada uso y al final del turno; y cada vez que sea necesario.
- Los supervisores de producción deberán asegurarse de que la limpieza, la aplicación de desinfectante y la remoción de residuos se realicen a intervalos apropiados.
- Para impedir la contaminación de las materias primas e insumos, así como de los alimentos listos para consumo, todo equipo, accesorios, mesas, utensilios y recipientes, deberán sanitizarse a intervalos establecidos, tal como esta establecido en el programa de higiene.
- Deberán limpiarse los pisos y las paredes para eliminar la contaminación inmediatamente después del cese de las tareas diarias, o en cualquier otro momento que se requiera, siguiendo para ello los procedimientos específicos de limpieza y desinfección establecidos en el programa de higiene.
- El sistema de desagüe del piso deberá mantenerse en buenas condiciones y estar protegido por rejilla. Las canaletas y sumideros deberán higienizarse según el programa de higiene.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARREDA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos deberán mantenerse limpias y en buen estado de conservación.
- Deberá tomarse precauciones adecuadas para impedir que las materias primas e insumos se contaminen cuando se realicen procesos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas.
- El responsable de control de calidad deberá asegurarse de que se proceda a la limpieza y desinfección, registrando los resultados en el Registro de Control de desinfección.

Exclusión de animales y plagas vectores de enfermedades

- Deberá impedirse la entrada a las instalaciones de animales domésticos y silvestres, ya que puedan representar un riesgo para la salud.

VII. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTÁNDARES DE SANEAMIENTO (SSOP)

7.1 CALIDAD DEL AGUA.

7.1.1 Objetivo.

Establecer los procedimientos para Garantizar un suministro seguro de agua potable que se utiliza en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.1.2 Alcance

El presente procedimiento es aplicable al agua que se utiliza en las diversas labores en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.1.3 Responsable

De la aplicación : Personal asignado.

De la supervisión : Jefe de Servicio.

De la validación : Control de Calidad.

7.1.4 Equipos y Materiales

- Kit colorimétrico comparador para la determinación de Cloro libre residual.
- Reactivo DPD1 para determinación colorimétrica.
- Formatos de registros de control de calidad de agua.
- Tablero acrílico, lapicero.

7.1.5 Procedimiento

El agua que se utiliza en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan., es proveniente de un pozo subterráneo, es abastecida mediante grifos al interior de la planta. Se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Anualmente El Hospital contratará los servicios de un laboratorio acreditado por Indecopi en nuestro país para la realización de los análisis microbiológicos y físico – químicos del agua que es usada en el establecimiento para las diversas labores que se requieran.
- Los resultados de los análisis mencionados en el ítem anterior deberán ser archivados de manera que sea fácil su ubicación para la demostración de la calidad sanitaria del agua utilizada en la planta.
- El responsable de control de calidad efectuará comprobaciones diarias de la calidad sanitaria del agua mediante el uso del Kit colorimétrico, para verificar la concentración de cloro, el cual deberá llegar como mínimo a 0,5 ppm y serán registrados en el Registro de Monitoreo de Agua (H&S – NP – 001 Registro de control de cloro en agua).

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN ;
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.R. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D.R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- La verificación de la concentración de cloro deberá realizarse, de ser posible, en el lugar de uso.
- Cuando se detecte que la concentración de cloro en agua no se encuentra dentro de los parámetros de 0.5 – 1.0 ppm inmediatamente se llena una solicitud de acción correctiva en el formato H&S – NP – 002, para que se adopten las medidas necesarias para garantizar la potabilidad del agua.
- La acción correctiva inmediata es recolectar agua de la red pública en un recipiente de 200 lt y adicionar cloro al 5.25% en una cantidad de 10 ml. Homogenizar la solución y aplicar como agua potable.

Determinación de la concentración de cloro mediante el Kit – Colorimétrico tipo HACCH.

- Ubicar los puntos de muestreo en los grifos al interior del establecimiento.
- Abrir el grifo y dejar correr el agua por un espacio de 2 minutos aproximadamente.
- Enjuagar los tubos de muestra patrón y muestra a analizar.
- Llenar de agua el tubo de muestra patrón hasta el menisco del indicador y disponer en el equipo HACCH.
- Del mismo modo llenar de agua el tubo con la muestra a analizar hasta el menisco del indicador y adicionar el reactivo DPD1, tapar y agitar por un breve tiempo. Luego disponer en el equipo HACCH.
- Comparar la coloración de la muestra a analizar con la muestra patrón.
- De no darse coloración en la muestra a analizar es necesario adoptar la acción correctiva de clorar el agua en un recipiente adecuado.
- Registrar los rangos obtenidos y las acciones correctivas adoptadas (H&S – NP – 001 Registro de control de cloro en agua)

El agua que se usa en el Servicio de Nutrición deberá cumplir con las “Norma técnica peruana para el Agua Potable” de la NTP 214.003 (1987), y en particular los que hacen referencia a microorganismos de origen entérico.

7.1.6 Frecuencia.

Diariamente al iniciar la faena de trabajo en dos puntos de muestreo.

7.1.7 Documentos de Consulta y Registros

- Resultado de los análisis físicos, químicos y microbiológicos.
- Registro de Monitoreo de Agua (H&S – NP – 001 Registro de control de cloro en agua).
- Solicitud de Acción Correctiva (SAC). H&S – NP – 002.

7.2 CONDICIONES E HIGIENE DE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

7.2.1 Objetivo

Garantizar las condiciones de higiene de las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos para asegurar la producción de alimentos inocuos, en el Servicio de nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.2.2 Alcance

Es aplicable a todas las superficies en contacto directo e indirecto involucradas en la producción, distribución, higiene y salubridad de raciones alimenticias para pacientes Hospitalizados del Hospital Hermilio Valdizan.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. A. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851 43

7.2.3 Responsables

- De la aplicación : Personal asignado.
De la supervisión : Jefe de Servicio.
De la validación : Control de Calidad.

7.2.4 Equipos y materiales

a. Materiales de limpieza y desinfección

- Escoba, trapeadores y recogedor.
- Implementos comunes de limpieza.
- Recipientes o baldes para diluciones de detergentes y desinfectantes.
- Agua potable.
- Guantes de limpieza y/o quirúrgicos.

b. Productos químicos de limpieza y desinfección

- Detergente biodegradable.
- Hipoclorito de sodio.
- Alcohol etílico de 76° a 90°
- Otros compuestos químicos autorizados (desengrasantes, desincrustantes, etc.).

c. Materiales para el personal encargado

- Indumentarias y materiales adecuados para dicho procedimiento (botas de jebes, guantes, mandiles PVC, lentes protectores)

7.2.5 Procedimientos

Se deben seguir los siguientes lineamientos generales:

- Se encuentra descrito en el cronograma de higiene.
- Todas las superficies de contacto con alimentos, tienen que ser higienizadas antes, durante y después de cada operación, con la frecuencia necesaria, para evitar la contaminación de los alimentos, acumulación y proliferación de microorganismos. Teniendo la precaución de uso de insumos químico en paralelo con alimentos.
- Cada área de trabajo donde se higienicen superficies en contacto con los alimentos, deberá contar con implementos de limpieza y desinfección exclusivos de dicha área y deberán ser en número suficientes y estar debidamente rotulados, en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.
- Las superficies usadas para manufacturar o almacenar alimentos de baja humedad deben estar totalmente secas y sanitizadas, con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, acumulación y proliferación de microorganismos.
- Las superficies que no están en contacto con alimentos usados en las operaciones de procesamiento, se deben limpiar tan frecuentemente como sea necesario para proteger contra la contaminación de alimentos.
- Los artículos de un sólo uso (descartables, toallas de papel, etc.), deben estar almacenados en recipientes apropiados y tienen que ser manejados, dispensados, usados y desechados de manera que evite la contaminación de los alimentos o de las superficies en contacto con ellos.
- Los equipos que sean portátiles y estén en contacto con los alimentos y utensilios, una vez higienizados deben almacenarse en lugar y forma tal que se evite su contaminación.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marielo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 1730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Los programas de higiene (limpieza y desinfección), deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, e incluir la limpieza del equipo de limpieza.
- Se deberá vigilar, monitorear y documentar de manera constante y eficaz, los programas correspondientes. A su vez se verificarán todos los procesos de higienización plasmándolos en el Registro de Inspección de Higiene y Limpieza.
- Cuando se preparen por escrito programas de higiene, deberá especificarse lo siguiente:
 - i. Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
 - ii. Responsabilidad de tareas particulares.
 - iii. Método y frecuencia a seguir.
 - iv. Medidas de vigilancia.

7.2.6 Documentos de consulta y registros

- Registro de Inspección de higiene y Limpieza H&S – NP – 003.
- Cronograma de Higiene.
- Solicitud de Acción Correctiva (SAC)

7.3 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.

7.3.1 Objetivo

Establecer procedimientos a fin de evitar contaminación por parte del personal, ejecución de operaciones, equipos y materiales dentro de todas las instalaciones del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.3.2 Alcance

El presente procedimiento se aplica a todas las áreas del establecimiento del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan. En la producción de alimentos agroindustriales envasados, incluyendo al personal manipulador.

7.3.3 Responsables

De la aplicación : Personal asignado.

De la supervisión : Jefe de Servicio.

De la validación : Control de Calidad.

7.3.4 Procedimientos

A. Manipuladores de Alimentos

El compromiso del personal de Nutrición es necesario para no ser un foco de contaminación para los alimentos, para ello es necesario enfatizar los siguientes puntos:

Higiene del personal

- La higiene personal incluye el baño diario, lavado de cabello y dientes, el cual debe ser verificado antes del ingreso del colaborador a las áreas de trabajo al inicio de cada turno. En el caso de varones deben estar rasurados,
- La presentación debe ser implacable, afeitarse diariamente, pelo corto (varones) y protegido, uñas cortas, limpias, sin maquillaje, vestimenta adecuada (chaqueta, cubre cabello, buco nasal, etc.). Antes de ingresar a la sala de proceso el personal

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO NUTRICIÓN
.....
Mg. Hemán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
.....
C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
.....
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- se lavará las manos obligatoriamente siguiendo lo estipulado en el instructivo de trabajo, y con la frecuencia establecida en sus procedimientos.
- Las manos siempre llevan microorganismos, las cuales pueden contaminar los alimentos, por lo que todo el personal debe lavarse las manos:
 - a. Antes de ingresar a sus puestos de trabajo.
 - b. Al hacer uso de los servicios higiénicos.
 - c. Después de manipular objetos contaminados o artículos ajenos a la producción de alimentos.
 - d. Después de estornudar.
 - e. Después de cogerse partes del cuerpo.
- Las uñas largas constituyen un depósito de microorganismos que pueden ser trasladados hacia el alimento durante la manipulación y contaminario, por tal motivo se deben mantener limpias y recortadas. El uso de esmalte en las uñas está prohibido por que puede descascararse y caer sobre los alimentos.
- El lavado de manos es muy importante porque ayuda a reducir la suciedad y microorganismos que se encuentran en ellas y en las uñas; lo cual es complementado con la desinfección.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCION DE MANOS	
PASO I:	
<ul style="list-style-type: none"> - No se permiten joyas. - Las uñas deben estar limpias y recortadas. - Las manos y brazos deben estar libres de infecciones y heridas. 	
PASO II:	
<ol style="list-style-type: none"> a) Se humedecen las manos hasta la altura de los codos. b) Se aplica jabón germicida de manera vigorosa, frotando las manos. c) Se restriega toda la superficie de las manos, incluido torso, las muñecas, entre los dedos y bajo las uñas por 20 segundos. d) Usar el cepillo de uñas. e) Se enjuagan por completo con agua corriente. f) Se secan las manos con el medio de secado disponible (con toallas de papel de un solo uso). g) No coger directamente el grifo con las manos, hacerlo mediante papel toalla. 	

- No está permitido el uso de maquillajes en el personal femenino que se encargue directamente de la manipulación de alimentos.
- Si el colaborador usa lentes, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, éstos deben contar con sujetadores para evitar su caída.
- El personal usará guantes cuando se encarga de la manipulación directa de alimentos; sin embargo esto no lo libera del lavado de manos, para lo cual se seguirá el procedimiento antes indicado. Asimismo, ante la rotura de los guantes, éstos son reemplazados automáticamente.

Conducta del Personal

- No fumar.
- No toser, estornudar o hablar sobre alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria, equipos o utensilios e indumentaria de trabajo.
- No comer en las áreas de producción de alimentos.
- No cogerse partes del cuerpo, en caso de hacerlo lavarse las manos según el procedimiento.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN ;
SERVICIO DE NUTRICION
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. Paul Paz
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Descartar los productos alimenticios que hayan caído al piso o que hayan tenido contacto con superficies contaminadas o con sospechas de contaminación.
- No salivar o escupir sobre las superficies de los pisos, paredes u otras que se encuentran dentro del establecimiento alimentario.
- No está permitido fomentar indisciplina.

Higiene de los uniformes

- Los uniformes deberán usarse limpios y completos en buen estado de conservación e higiene.
- El uso de mascarilla es obligatorio para todo colaborador, la cual tiene que estar bien colocada cubriendo la boca y nariz, no permitiendo el contacto de la respiración con el alimento.
- El protector de cabello y gorro deben cubrir completamente el cabello y las orejas, le personal que tiene cabello largo deberá recogerse antes de su uso.
- No está permitido el uso de ropa de calle sobre la indumentaria de trabajo.
- No se permite disponer prendas de vestir sobre las áreas y superficies de elaboración de alimentos.

Transito del personal

- Todo el personal que ingrese a la sala de proceso deberá hacerlo con la indumentaria adecuada y pasar por los gabinetes de higienización, incluyendo vistas internas o externas.
- Esta operación debe ser monitoreada por el responsable de producción, el supervisor de producción y el representante de control de calidad que estén de turno.
- Todo el personal deberá transitar por las vías debidamente señalizadas y así dirigirse a sus respectivas áreas de trabajo.
- El personal no deberá salir de su área de trabajo con su uniforme puesto, este debe guardarse dentro de bolsa limpias y llevarse o quedarse en un área exclusiva para este fin.
- Se prohíbe el ingreso del personal que trabaja en la zona sucia hacia la zona limpia.
- Todas las empresas y/o personas naturales que presten servicios dentro o fuera de las instalaciones, seguirán los procedimientos para evitar la contaminación cruzada.

Visitantes.

- Los visitantes y cualquier persona que ingrese a las áreas relacionadas a la preparación de los alimentos deben usar la indumentaria adecuada para prevenir la contaminación de alimentos que provengan de ambientes externos.

B. Equipos y materiales

- Todos los materiales que intervengan directa o indirectamente en la producción de alimentos de consumo humano deberán estar limpios y desinfectados antes de ser usados.
- Se deberá verificar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos antes de convertirse en fuente de contaminación cruzada.
- Diariamente se deberá verificar los dispositivos de control con los que cuentan con equipos que tienen parámetros, relacionados con los procesos.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

C. Zona de Producción y sus Instalaciones

- Las paredes y techos de las diferentes áreas deberán estar limpios y bien mantenidos.
- Los pisos deben ser limpiados y desinfectados diariamente, o cuando así se requiera. Teniendo en cuenta el manejo de alimentos.
- También están incluido dentro de estos los pasadizos, servicios higiénicos y otros ambientes que se encuentran en el establecimiento y están ligados a la cadena alimentaria.
- La iluminación debe ser adecuada para evitar los accidentes y facilitar la limpieza. Las luminarias deberán estar protegidas por micas o pantallas.
- Del mismo modo las bocatomas y los ductos de ventilación deben de encontrarse limpios y buenas condiciones de mantenimiento.

D. Manejo de Residuos.

- Diariamente se hará control de materias primas, descartando los que hayan alcanzado deterioro o indicios de deterioro dentro de los almacenes.
- Los alimentos descartados se dispondrán adecuadamente en los recolectores con bolsa interior y tapa, evitando convertirlos en foco de contaminación de los ambientes y otros alimentos en sí.
- Los residuos inorgánicos deberán de disponerse en recolectores distintos a los de los alimentos para evitar acelerar la fermentación de los residuos orgánicos. Los mismos que deben estar en recolectores con bolsa negra interior y tapa.
- La disposición de los residuos deberá ser después de cada jornada de trabajo, evitando tener los contenedores llenos, el nivel máximo de recolección es de las $\frac{3}{4}$ partes del recolector.
- Los contenedores de residuos deben encontrarse debidamente rotulados en las áreas de producción, así como en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.
- La disposición de los residuos termina con la entrega para ser llevados a los contenedores generales de recolección con la que cuenta el Servicio de Nutrición.

7.3.5 Documentos de consulta y Registros

- Registro de Higiene y Salud del Personal. (BPM – NP – 008 Higiene personal)
- Registro de Inspección (H&S – NP – 003 Inspección de Higiene y Limpieza).
- Solicitud de Acciones Correctivas. (H&S – NP – 002).

7.4 MANTENIMIENTO DE LAS AREAS LAVADO, DESINFECCIÓN DE MANOS Y DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS.

7.4.1 Objetivo.

Efectuar procedimientos adecuados para el mantenimiento de las áreas, a fin de garantizar las condiciones higiénicas sanitarias en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.4.2 Alcance

Es aplicable a los ambientes donde se desarrollan procesos de higiene y desinfección, incluyendo los servicios higiénicos.

7.4.3 Responsables

De la aplicación : Personal asignado.

De la supervisión : Jefe de Servicio.

De la validación : Control de Calidad.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
.....
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN ;
SERVICIO DE NUTRICIÓN
.....
Mg. Hernán Marbeto De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
.....
C.D. R. Paul Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

7.4.4 Equipos y Materiales

- Implementos de limpieza.
- Detergente.
- Desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25%
- Implementos de protección personal.
- Escobillas con fibras de plástico y/o esponjas de nylon.

7.4.5 Procedimientos

- Los ambientes destinados para lavado de manos y servicios higiénicos, deberán tener paredes y techos lisos, impermeables, fáciles de limpiar y de color claro. Los pisos serán impermeables, sin grietas y antideslizantes.
- Los gabinetes de higienización de manos deben contar permanentemente con agua circulante, dispensador de jabón líquido germicida, dispensador de papel toalla de un solo uso.
- En algunos puntos estratégicos se dispondrán de dispensadores de gel de alcohol desinfectante.
- Los sanitarios estarán bien iluminados, ventilados y se mantienen en buenas condiciones operativas y de higiene, además deben estar provistos de papel higiénico y papeleras adecuadas, con bolsas en la parte interna para facilitar el recojo de los residuos sólidos, con su respectiva tapa.
- En los Servicios higiénicos se deben contar con gabinetes de higienización con lavaderos de manos con grifos acondicionados manualmente y cuentan con suministro constante de agua y gabinete de higienización (jabón líquido, solución desinfectante y papel toalla de un solo uso).
- La reposición de los gabinetes de higienización deberá ser inmediatamente después de consumidos.
- Dentro de las áreas de lavado de manos deberán existir avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.
- Los vestuarios deberán ser suficientemente amplios, en función al número de trabajadores de cada instalación.
- Todas las superficies involucradas en el presente ítem tendrán una pre limpieza, usando abundante agua potable, seguidamente se aplicará el detergente en concentración de 20 mg por litro de agua. Para después ser enjuagados también con agua potable.
- Las superficies se desinfectarán con agua clorada, productos desincrustantes biodegradables autorizados, de la misma manera se procederá con los lavaderos y urinarios.
- Al término de la limpieza se desinfectarán todas las áreas con hipoclorito de sodio a 200 ppm.

7.4.6 Frecuencia.

- Diariamente al inicio y final de cada jornada de trabajo.

CRUZ

7.4.7 Documentos de consulta y Registros

- Registro de Inspección de Higiene y Limpieza (H&S – NP - 003).
- Solicitud de Acción Correctiva (SAC) (H&S – NP – 002).

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Mercado De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 4730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilo Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

7.5 PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS ADULTERANTES.

7.5.1 Objetivo

Resguardar y proteger materia prima, insumos y productos terminados, de agentes que puedan contaminarlos o adulterarlos en los diferentes procesos de producción que se realiza en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.5.2 Alcance

Es aplicable a los procesos que se efectúan a lo largo de la cadena alimentaria, a las superficies en contacto con ellos y al personal manipulador del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.5.3 Responsables

De la aplicación : Personal asignado.
De la supervisión : Jefe de Servicio.
De la validación : Control de Calidad.

7.5.4 Procedimientos.

- Previamente a la manipulación de alimentos, las áreas involucradas en la cadena alimentaria deberán encontrarse despejadas y libres de agentes contaminantes que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. En éste ítem se tiene en cuenta que no está permitido disponer alimento junto a los insumos químicos, debiendo existir áreas asignadas y rotulación adecuada para éstos últimos.
- Todos los productos alimenticios antes de su recepción deberán ser inspeccionados minuciosamente en control de calidad, teniendo en cuenta la integridad del envase que lo contiene, características organolépticas de productos, en caso de productos de manufactura el rotulado con la fechas de vigencia. Debiendo ser rechazados si no se cumplen la exigencias requeridas.
- Los alimentos ya aceptados y almacenados que presentan indicios de contaminación, adulteración o alteración, serán separados inmediatamente al área de productos no conformes, para evitar sean focos de contaminación para los alimentos que se encuentran en buenas condiciones.
- Se protegerán las materias primas e insumos y producto final de posibles contaminaciones de origen físico, químico y/o microbiológico. Los alimentos procesados que requieren conservación serán rotulados en recipientes y dispuestos en ambientes adecuados según se requiera.
- Cuando se haga uso de superficies móviles, se tendrá en cuenta su Sanitización previa a su uso.
- Se deberán tomar las precauciones que sean necesarias (cubrir y/o tapar ó hermetizar todos los alimentos expuestos), para impedir que se contamine cuando se realicen los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Los equipos y utensilios usados para transportar y almacenar alimentos tienen que estar en buenas condiciones de mantenimiento e higiene y ser suficientes en los procesos, de manera que se evite la posible contaminación.
- Todos los alimentos, materia prima e insumos que presentan signos de adulteración deberán disponerse de tal manera que eviten la contaminación de aquellos que se encuentran aptos para consumo humano.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"

C.D. R. Raúl Poz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

verificar su autorización de uso para la industria de alimentos o doméstico, Registro Sanitario, fechas de vigencia, consignar su fecha de recepción. Los datos se registran en el formato H&S – NP – 004 Registro de Productos Químicos.

- Todos los insumos químicos utilizados en las diferentes operaciones de limpieza, desinfección, desengrasado, desincrustado y otros, serán rotulados con el rombo NFPA tanto productos recién ingresados, almacenados como trasvasados a los aspersores de uso. En el rótulo se debe consignar la concentración de dilución de la solución.
- El almacén de insumos químicos es un área enmarcada y de uso exclusivo de los mismos, en los que los envases se encuentran rotulados y sellado herméticamente, en las áreas de trabajo los almacenes de tránsito de insumos químicos detergentes, se encuentran cerrados herméticamente y debidamente rotulados.
- Revisar constantemente las especificaciones técnicas de cada producto (MSDS), emitido por el fabricante, las cuales deberán estar expuestas en cada área donde se almacenen productos químicos.
- Para el caso de uso de estos insumos, los colaboradores que estén expuestos a su manipulación, deberán contar con la debida protección personal (EPP), los mismos que se deben encontrar en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.
- Cada vez que se tenga que preparar soluciones a concentraciones específicas, se deberá contar con frascos, dosificadores y materiales exclusivos para la actividad, los que tienen que ser distintos a los que se emplean en el manejo de alimentos.
- Los aspersores y recipientes donde se preparan y usan las diluciones, deberán ser inspeccionados previamente en cuanto a roturas, rajaduras y limpieza general, tanto interior como exteriormente.
- Los recipientes donde se disponen las diluciones de las soluciones sanitizante, deberán estar rotulados también con las especificaciones del método NFPA.
- La solución sanitizante con el principio activo de cloro, pierde efectividad después de las 3 horas de preparada, por lo que deberá supervisarse su destrucción, para evitar los riesgos de contaminación cruzada. Registrar los tiempos de uso en el formato H&S – NP - 005 Registro de Control de Desinfección.

7.6.6 Documentos de consulta y Registros

- MSDS de productos químicos.
- Instructivos de preparación y uso de solución sanitizante.
- H&S – NP – 004: Registro de Productos Químicos.
- H&S – NP – 005: Registro de control de Desinfección.

7.7 CONTROL DE LAS CONDICIONES DE SALUD DE LOS TRABAJADORES.

7.7.1 Objetivo.

Establecer los lineamientos para el control de los colaboradores en su estado de salud e higiene personal, que pueda causar la contaminación de los alimentos y de todo lo que está en contacto con ellos, en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

7.7.2 Alcance.

Involucra a todos el personal ligado directa e indirectamente a la cadena alimentaria del sistema productivo del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

7.7.3 Responsables.

De la aplicación y supervisión : Jefe de Servicio.
De la validación : Control de Calidad.

7.7.4 Materiales y Equipos.

- Carné sanitario de todos los colaboradores.
- Lista del personal de Nutrición.
- Indumentaria completa de trabajo de primer uso.
- Equipos de protección personal en caso se requiera.
- Implementos adecuados para la higiene personal (escobillas de uñas).

7.7.5 Procedimiento

ESTADO DE SALUD.

- A fin de tener evidencia del buen estado de salud del personal de Nutrición que se encuentran vinculados directa e indirectamente con la manipulación de alimentos en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan., deberán presentar obligatoriamente su carné sanitario vigente.
 - Los carné sanitarios y expedientes personales se encuentran archivados adecuadamente y dispuestos para presentar en casos de auditorías internas o externas o cada vez que se requiera.
 - Al momento del ingreso del personal a las áreas de trabajo, el supervisor o jefe del Servicio hará una evaluación de signos de enfermedades, malestar o síntomas. De encontrarse esta deficiencia se cambiará al personal a una labor distinta a la manipulación de alimentos o según la severidad de los síntomas se le enviara al médico.
 - Todo colaborador que presente un corte o herida en las manos u otra parte del cuerpo a causa de un accidente de trabajo o enfermedad de la piel, dependiendo de la gravedad del caso, se abstendrá de tener contacto directo con los alimentos, equipos o utensilios, de esta manera se preverá la contaminación de los alimentos.
 - En cada lista de personal se encuentra un registro de enfermedades, malestar y descanso de cada trabajador durante su permanencia en el contrato.

7.7.6 Frecuencia.

- El control de signos de enfermedades e higiene de personal es diarios.

7.7.7 Documentos de Referencia y Registros.

- Registro de Higiene y Salud del Personal. BPM – NP – 008.
- Carné sanitario.
- Solicitud de Acción Correctiva (SAC). H&S – NP – 002

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.R. Baer Paz Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

7.8 EXCLUSION DE PLAGAS.

7.8.1 Objetivo

Establecer sistemas eficaces para el control y eliminación de plagas y vectores de enfermedades en áreas internas y externas en el Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan, en la producción de raciones alimenticias.

7.8.2 Alcance

Es aplicable en todas las instalaciones del Servicio de Nutrición dentro y zona externa del perímetro del establecimiento.

7.8.3 Responsables

De la aplicación : Personal asignado.
De la supervisión : Jefe de Servicio.
De la validación : Control de Calidad.

7.8.4 Equipos y materiales.

- Implementos de limpieza.
- Productos desinfectantes.
- Recolectores de residuos con tapa.
- Vehículo de transporte de residuos.
- Plano de ubicación de áreas de control.

7.8.5 Procedimientos

a. Medidas para impedir el acceso (exclusión)

- Las instalaciones deberán mantenerse en buenas condiciones, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente (haciendo uso de redes metálicas, brazos mecánicos para las puertas, mayas mosquiteras).
- Se protegerán todas las aberturas del comedor (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con cortinas de plástico u otro mecanismo que garantice la hermeticidad de los ambientes.
- Mantener las instalaciones limpias y desinfectadas en lo posible al inicio, durante y después del proceso de elaboración de alimentos.
- Mantener los equipos alejados de las paredes para facilitar la inspección del área así como las labores de limpieza y desinfección.
- Los recolectores de residuos deben estar acondicionados interiormente con una bolsa negra y se tapan adecuadamente, la disposición será al finalizar la jornada a la zona de acopio de residuos.
- Los Servicios Higiénicos, beberán contra con cierre automático de hermeticidad, interiormente los inodoros tendrán tapa, y los recolectores bolsa negra interior y con tapa. Así como deberán estar en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.
- Todas las puertas de ingreso al establecimiento se cerrarán adecuadamente y en forma fija. Además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuado.
- Es obligatorio mantener las instalaciones libres de animales o insectos.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en el almacén central y los almacenes de tránsito.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D.R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRE
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENT
C.Q.F.P. 00851

- Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Tener buena iluminación.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas, como las que se describen a continuación:
- Eliminar las esquinas oscuras
- Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.
- Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen.
- Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.
- La materia prima y comestibles deben ser guardados en un cuarto inaccesible a los roedores.
- Las instalaciones, equipos y utensilios deberán estar libres de rajaduras que permitan la permanencia de insectos. Todas las grietas que puedan estar en contacto con los alimentos deben ser eliminadas.
- Los servicios higiénicos deben estar permanentemente limpios y disponer de tapas en los inodoros, los tachos tienen que lavarse en forma diaria, contar con bolsa en su interior y tapa.
- Si en los alrededores de la planta se encuentra desechos, basura, maleza, serán evacuados inmediatamente a un relleno sanitario.

b. Evaluación – control.

- Deberán monitorearse periódicamente las instalaciones del establecimiento y las zonas exteriores al perímetro para detectar indicios y/o posibles infestaciones.
- Se dispondrá de indicadores de infestación de harina con papel, para la detección de presencia de animales vectores de enfermedades.
- El responsable de control de calidad será el responsable de aplicar el programa establecido para el control de plagas y vectores.

c. Erradicación.

- La erradicación será efectuada por una empresa prestadora de servicios de saneamiento ambiental que se encuentre autorizada por la DIGESA o un ente desconcentrado del Ministerio de Salud.
- El tratamiento con productos físicos, químicos o biológicos deberá realizarse de manera inmediata y que no presente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Los datos de los insumos utilizados deberán ser brindado por las empresas, así como toda la información necesaria como especificaciones técnicas y MSDS.
- Los equipos y utensilios empleados para la aplicación de los insumos químicos, deberán ser retirados del establecimiento inmediatamente después de su uso, los mismos que deben encontrarse plenamente identificados con distintivos.
- Después de la aplicación de un insumos químico para el control de vectores, deberá aplicarse el programa de limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios antes de su uso.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Mercedes De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilo Valdizan"
C.D. B. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRELA TORRE
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

- Para el cumplimiento del cronograma de control de plagas, se deberá contar con la asesoría de una compañía autorizada por DIGESA, pues las mismas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.
- La compañía responsable en procesos de control de plagas deberá emitir reportes de fumigación, control de trampas o cebos, o cualquier medida que ponga en práctica. Además, deberá entregar copia de las fichas técnicas y autorizaciones emitidas por DIGESA de los plaguicidas a usar en la planta.
- Las medidas correctivas establecidas por la compañía responsable en control de plagas deberán estar por escrito y archivarse en Jefatura de Planta.
- Estas medidas correctivas se deberán regir por los siguientes lineamientos técnicos:
 - i. Se colocarán trampas con cebo en la parte externa y alrededores de las instalaciones, las mismas deberán de ser seguras, estar fijadas al piso y bien cerradas.
 - ii. Pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior de la planta. También se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento de la planta.
 - iii. Cualquier insecto que se observe después de la limpieza debe ser extinguido por algún tratamiento físico ó químico.
 - iv. La instalación en general será desinfectada siguiendo el cronograma establecido. En su defecto, tal como lo establece el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental D.S. N° 022-2001-SA en el Título Primero, Artículo 3°. De ser necesario la compañía experta en control de plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación.
 - v. Podrán efectuarse desinsectaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior del establecimiento podrán utilizarse insecticidas de poca residualidad o del tipo gel.

d. Acciones después de la aplicación de plaguicidas

- El interior de las instalaciones se revisará constantemente para detectar posibles grietas o formación de orificios en paredes, techo y/o piso.
- Después de la aplicación de insumos químicos se deberán aplicar inmediatamente las medidas de control de indicios de infestación descritos en el ítem b del presente capítulo.

7.8.6 Documentos de consulta y Registros

- Fichas técnicas de Desinfectantes y Plaguicidas.
- Certificados de Desinsectación, Desratización y/o Desinfección.
- Autorización para realizar servicios de control de plagas.
- Cronograma de Control de Plagas.
- Registro de Control de Vectores H&S – NP – 006.

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Mg. Hernán Marchán De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 8730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermillo Valdizan"

C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZA

Q.F. MARLENE BARREDA TORRI
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851

VIII. MANEJO DE RESIDUOS.

8.1 Objetivo.

Establecer sistemas eficaces para la disposición de residuos dentro y fuera de las instalaciones en todos los procesos productivos del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan.

8.2 Alcance

Es aplicable a todas las instalaciones dentro y fuera del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan y personal manipulador de alimentos.

8.3 Responsables

De la aplicación : Personal asignado.
De la supervisión : Jefe de Servicio.
De la validación : Control de Calidad.

8.4 Equipos y materiales.

- Equipo de protección personal.
- Implementos e insumos adecuados para la higiene.
- Tachos (grandes y pequeños) para residuos.
- Bolsas negras.

8.5 Procedimientos.

a. Evacuación de efluentes y aguas residuales

- El establecimiento deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.
- Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento del agua potable.
- Diariamente el colaborador asignado hará una inspección de los ductos de los drenes para verificar su limpieza y evitar la acumulación de residuos orgánicos e inorgánicos.

b. Almacenamiento y eliminación de residuos

- Los diferentes tipos de residuos deberán manipularse de manera que se excluya la contaminación de los alimentos o del agua potable.
- No se deben verter a los desagües alimento o residuos de alimento, guantes o implementos descartables, restos de vidrio o de metal; deben ser retirados de las canaletas, sumideros o de los lavaderos y depositados en los tachos de residuos de acuerdo a la clasificación establecida por el contratista.
- Se tomarán precauciones para impedir el acceso de las plagas a los residuos.
- Los residuos deberán retirarse de las zonas donde se hallen alimentos de otras zonas de trabajo, durante todo el día a intervalos establecidos y cada vez que sea necesario. Los mismos que se encontraran dispuestos en recipientes con tapa y bolsa negra interior, en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Siempre teniendo en consideración que no se debe exceder la recolección de los 30 kg de peso y/o las tres cuartas partes del recolector.
- Deberá limpiarse y desinfectarse los recolectores (tachos) utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos, inmediatamente después de la evacuación de estos.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marvejo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.B. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORP
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 03054

- Los residuos y desperdicios serán almacenados en lugares específicos de las áreas de producción de tal manera que evite la contaminación del producto terminado, para ello en cada una de las áreas se colocaran tachos de plásticos con tapas y bolsa plástica en su interior, para la recepción de residuos sólidos.
- Para el caso de áreas de recepción, producción, almacenes y servicios higiénicos se realizarán los siguientes procedimientos:
 - i. Con la ayuda de una escoba y un recogedor se recogen los residuos que se encuentran en los pisos, luego el personal de limpieza deposita los residuos en los tachos pequeños dispuestos en las zonas estratégicas, los cuales estarán recubiertos interiormente con bolsas de plástico, las que una vez llenas serán cerradas y llevadas a la zona de almacenamiento temporal de desechos, colocadas dentro de tachos grandes plásticos con tapa, para luego ser recogidas por el camión recolector de residuos.
 - ii. Así mismo los residuos de producción serán almacenados en tachos grandes con tapa especialmente diseñados para este fin.
 - iii. Al término de la jornada de trabajo, o cada vez que sea necesario, se procede a lavar los tachos con agua, detergente y una solución de cloro a 200 ppm, ya secos se trasladan al lugar de donde fueron retirados. Así mismo se realiza la limpieza y desinfección del vehículo recolector. Se registra en los formatos de Higiene de Tachos para Residuos y en el de Higiene de Vehículos respectivamente.
- Para la limpieza y desinfección de los tachos se seguirán los siguientes pasos:
 - i. Evacuar los residuos contenidos en los recipientes.
 - ii. Agregar agua fría y detergente en cantidades adecuadas y proceder a la limpieza.
 - iii. Escobillar para eliminar todo residuo sólido de la superficie.
 - iv. Enjuagar con abundante agua hasta retirar el detergente.
 - v. Sanitizar con agua clorada a una concentración de 200 ppm.
 - vi. Colocar boca abajo para dejar secar.

IX. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

9.1 Objetivo

Instruir al personal manipulador de alimentos del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan. En temas de higiene y saneamiento de instalaciones y equipos.

9.2 Alcance

Es aplicable a todo el personal del Servicio de Nutrición del hospital Hermilio Valdizan. en el que se encuentran vinculados directamente e indirectamente con la cadena alimentaria.

9.3 Responsables

De la aplicación : Jefe de Servicio

De la validación : Control de Calidad.

9.4 Procedimientos

- Todo colaborador deberá tener conocimiento de sus funciones y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro, salud y seguridad ocupacional, trato al medio ambiente, etc.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
.....
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
.....
C.D. R. Paul Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
.....
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTOS
C.Q.F.P. 09851

- Las personas que manipulen productos químicos de limpieza fuertes u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas deberán ser instruidos sobre las técnicas de manipulación segura. Así como las características del insumo químico y su MSDS.
- Las capacitaciones serán programadas en forma mensual y/o cuando las necesidades del Servicio así lo requieran, según el objetivo planteado.
- Los programas de capacitación deberán revisarse y actualizarse periódicamente.
- La relación de capacitados se registra en el formato Capacitación de Personal y las evaluaciones en el formato de Resultados de Capacitación.

9.5 Equipos y Materiales

- Proyector multimedia
- Pizarras
- Plumones
- Material Didáctico

9.6 Registros

- Capacitación de Personal (BPM – NP – 013).
- Resultados de Capacitación.
- Evaluaciones del Personal.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Mg. Hernán Marcelo De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
C.D. R. PAZ Soldan Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFA DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851



X. PROCEDIMIENTO PARA GARANTIZAR LA HIGIENE DE LAS BANDEJAS TÉRMICAS

10.1 Objetivo:

Establecer procedimientos para garantizar la inocuidad de la limpieza e higiene de las bandejas térmicas en el Servicio de Nutrición.

10.2 Alcance:

El presente procedimiento se aplicará a todo las bandejas térmicas que se utilizan en la atención de raciones a los pacientes hospitalizados.

10.2 Procedimientos

Las bandejas térmicas serán limpiadas e higienizadas de la siguiente manera:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de alimentos o cualquier otra suciedad adherida a las bandejas, bases y tapas de kit que corresponde el sistema de distribución por bandejas térmicas.
- Disolver previamente el detergente con agua potable.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de detergente con una esponja o escobilla. Se procede a restregar las superficies de modo que toda el área se encuentre completamente limpia.
- El enjuague se realiza con abundante agua potable, para así dejar totalmente limpio, sin residuos de detergente.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de cloro de acuerdo a la concentración; en este caso utilizamos por cada 5 litros, 2 cucharaditas de lejía.
- La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
Se deja por inmersión 10 minutos.
Se deja escurrir la vajilla, pilados ordenadamente, luego hacer el secado con secadores de papel.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN :
SERVICIO DE NUTRICIÓN
.....
Mg. Hernán Mariscal De la Cruz
Jefe Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizan"
.....
C.D.R. Raúl Paz Soldán Medina
Director Ejecutivo de Administración
COP 2713 RNE 1112
MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN :
.....
Q.F. MARLENE BARRERA TORRES
JEFE DEL DPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
C.Q.F.P. 09851