



Resolución Directoral

Santa Anita, 31 de Enero de 2019

VISTO:

El Informe N° 014-OESA-2019-HHV de fecha 10 de enero del 2019, emitido por la jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, que contiene el Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán - 2019;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo N° 102° de la Ley N° 26842, Ley General de salud, establece que las condiciones higiénicas y sanitarias de todo centro de trabajo deben ser uniformes y acordes con la naturaleza de la actividad que se realiza;

Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo No. 1062, establece en el artículo 15° que el Ministerio de Salud, es la Autoridad de Salud de Nivel Nacional con competencia técnica normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitalización;

Que, el Artículo 16° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán", establece que la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la unidad orgánica encargada de la Vigilancia en Salud Pública, análisis de la Situación de Salud Hospitalaria, Salud Ambiental e Investigación Epidemiológica;

Que, mediante documento de visto, la jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental solicita a la Dirección General del Hospital, Aprobación del Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán, el cual consta de veinticuatro (24) folios;

Que el referido Plan tiene como finalidad contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos, mejorando la calidad del servicio y garantizando que el personal manipulador cumpla con las medidas sanitarias requeridas y una adecuada manipulación de alimentos ayudara a valorar y consolidar la calidad higiénica; el objetivo principal es asegurar la Calidad Sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuye dentro del Hospital Hermilio Valdizán; gestionando un análisis de muestras de alimentos al laboratorio de la DIRIS LE; para cuyo efecto resulta necesario emitir el respectivo acto resolutivo;

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 11° inciso c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán aprobada con Resolución Ministerial N° 797-2003-SADM; y contando con la visación de la Dirección Adjunta de la Dirección General del Hospital, Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental y Oficina de Asesoría Jurídica;



SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar el Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán; el mismo que consta de veinticuatro (24) páginas, que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Encargar a la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental la difusión, aplicación y supervisión del acotado Plan; la misma que informará periódicamente a la Dirección General sobre el desarrollo y resultados obtenidos.

Artículo 3°.- Disponer a la Oficina de Estadísticas e Informática, la publicación de la presente Resolución con el citado Plan, a través del portal Web del Hospital.

Regístrese, Comuníquese y Archívese



MINISTERIO DE SALUD
Hospital Hermilio Valdizán

M.C. Gloria Luz Cueva Vergara
Directora General (e)
C.M.P. N° 21499 R.N.E. 12799

GLCV.
DISTRIBUCION:
EPI
SDG
OAJ
OCI
INFORMATICA



PERÚ

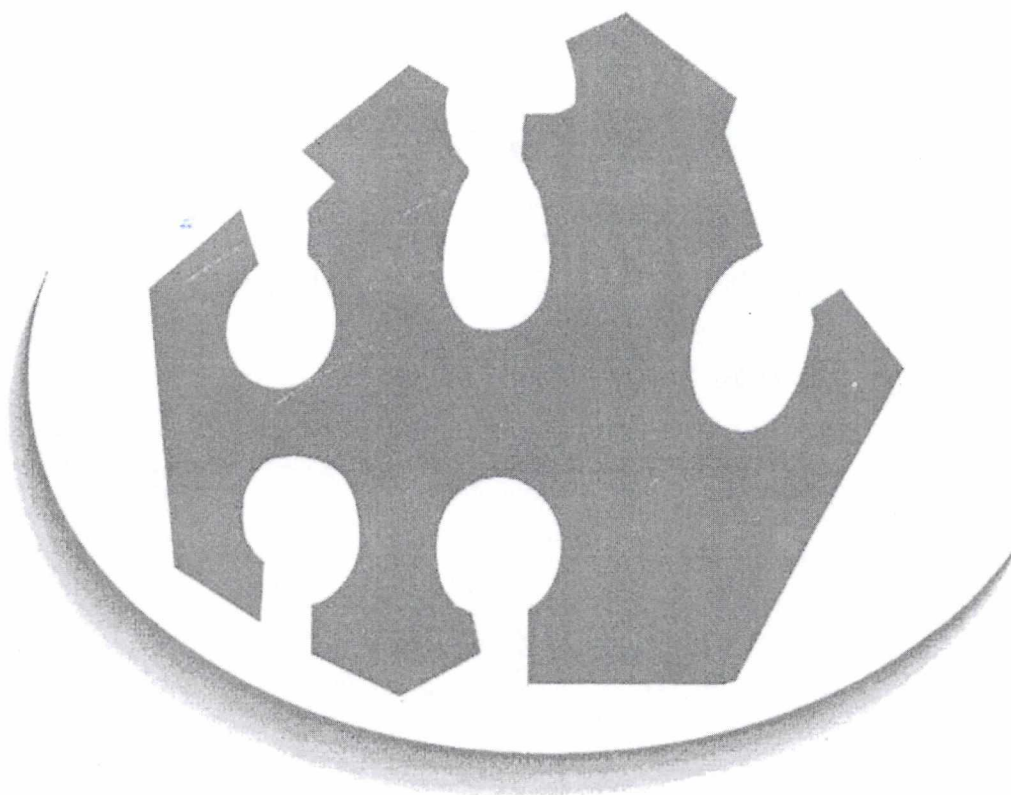
Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”
Líder en Psiquiatría y Salud Mental”

PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN



HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN

SANTA ANITA - 2019





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN



DIRECCION GENERAL

Dra. Gloria Luz Cueva Vergara

OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD AMBIENTAL

Jefe de la oficina de epidemiología y salud ambiental

Mg. Noemí Paz Flores

Integrantes:

Ing. Evelyn Huanca Tacilla
Bach. Enf. Shalom Ramírez Maita
Tec. Adm. Carlos Castro Pizarro
Tec. Cont. Emperatriz Odra Hurtado

2019



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	4
I. INTRODUCCIÓN	5
II. ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
III. FINALIDAD	6
IV. BASES LEGALES.....	6
V. OBJETIVOS:	7
VI. ESTRATEGIAS.....	7
VII. ACTIVIDADES.....	8
VIII. MARCO TEÓRICO-DEFINICIONES.....	9
IX. CRONOGRAMA GENERAL.....	11
X. EVALUACIÓN.....	13
XI. ANEXOS.....	14





PRESENTACIÓN



El Hospital Hermilio Valdizán creado el 9 de setiembre de 1961, es un órgano desconcentrado del Ministerio de Salud - MINSA, pertenece a la Dirección de Redes Integradas en Salud IV Lima Este - DIRIS IV L.E., depende técnica, funcional y normativamente del Ministerio de Salud, categorizado como Hospital Nivel III-1. Se ubica en el Cono Este del Departamento de Lima, Distrito de Santa Anita, Km. 3.5 de la Carretera Central, a una Latitud de 11° 56' 00" a 12° 02' 36" Sur y 7° 01' 42" Oeste y a una Longitud de 76° 42' 04" a 76° 57' 09", tiene una superficie territorial de aproximadamente 5 hectáreas, teniendo responsabilidad política y administrativa de atender las necesidades de salud mental de 2 061 700 personas distribuidos en ocho distritos urbanos (Santa Anita, El Agustino, Ate, Chaclacayo, Cieneguilla, Lurigancho, La Molina y San Juan de Lurigancho).

Forma parte del Hospital Hermilio Valdizán, el Centro de Rehabilitación de Ñaña (CRÑ), ubicada en el Distrito de Lurigancho con una superficie territorial de aproximadamente 2,2 hectáreas.

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

Contiene las actividades por cada uno de los objetivos específicos planteados, bajo estrategias definidas de aplicación dirigida específicamente a los lugares mencionados, el tiempo de aplicación será durante todo el periodo 2019, especificando los meses de intervención durante este año. Su aplicación y cumplimiento es obligatoria por parte de los mencionados.



I. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña, presenta actividades programadas para el año 2019 en materia de mejora, se basará en actividades de control e inspección relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución.

Este plan integra conceptos de mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones realizadas, integrando el control sanitario de los alimentos y la relación con su expendedor, integrando conceptos y definiciones actuales en seguridad alimentaria, salud ambiental y salud ocupacional; este plan introduce objetivos generales y específicos, la necesidad de recursos necesarios, su cronograma de actuaciones, junto con sus sistemas de evaluación y todo seguimiento adecuado para su mejora, así como las nuevas propuestas en el eje salud ocupacional y ambiental.

Se vigilara el cumplimiento estricto de la Norma Sanitaria para los Servicio de Alimentación en Establecimientos de Salud (R.M. N° 749-2012/MINSA), para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos y cumplir con los Principios Generales de Higiene, también se incluirá en su vigilancia e implementación los programas de "Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos"(BPM) y "Programa de Higiene y Saneamiento"(PHS), así también las cafeterías deberán cumplir la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines" (R.M. N° 363-2005/MINSA). Se han programado las actividades de control con objetivos y actividades concretas que especifican, las inspecciones programadas a los lugares identificados como expendedores de alimentos en nuestra institución, así también como los controles y exámenes programados para el personal que manipula alimentos, de manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, así como, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación y su posibilidad de impacto en la salud pública de nuestra institución.

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

De ahí que el presente Plan tiene como finalidad de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

II. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán es de aplicación y alcance en el servicio de Nutrición del Hospital Hermilio Valdizán y del Centro de Rehabilitación de Ñaña, Cafeterías y Quioscos del Hospital Hermilio Valdizán, su conocimiento es de carácter imperativo, tanto la difusión como supervisión, asimismo, su cumplimiento es obligatorio por parte de los servicios y áreas implicadas de la institución.

III. FINALIDAD



Contribuir a la mejora en los servicios de expendio de alimentos en nuestra institución mejorando la calidad del servicio brindado satisfacción de calidad al visitante y personal que labora en nuestra Institución, así como garantizar que el personal manipulador cumpla las medidas sanitarias requeridas y una adecuada manipulación de alimentos, todo ello ayudara a valorar y consolidar la calidad higiénica en estos servicios y en nuestro personal.

IV. BASES LEGALES

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- NTS N°103 De la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- Decreto legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 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.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 519 – 2006 - SA/DM que aprueba el Sistema de Gestión de la Calidad en Salud.
- RM. N° 363-2005/MINSA, de 13 de mayo.2005, aprueba la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Ordenanza N° 141-98-MML, de 21 Mar.1998, que aprueba la obligatoriedad de portar carné de salud.



- NTS. N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

V. OBJETIVOS:

5.1. OBJETIVO GENERAL

Asegurar la Calidad Sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuye dentro del hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.

5.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Gestionar un Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán
- Gestionar análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE.
- Realizar evaluaciones Sanitarias, con el fin de Supervisar las Buenas prácticas de Manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos y las condiciones Higiénicas Sanitarias y de Infraestructura de los ambientes donde se preparan los alimentos.
- Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias que deben tener los lugares donde se expenden alimentos.

VI. ESTRATEGIAS

El presente plan en materia de control en la Práctica de higiene sanitaria de los servicios de Nutrición, Cafeterías, Quioscos, se efectuará durante todo el año 2019, la supervisión se realizara por la oficina de epidemiología y salud ambiental.

La técnica de supervisión será la observación directa, el entorno, áreas de desarrollo y expendio, ejecución y manipulación de alimentos, controles de salud a los trabajadores a través de sus certificados y los hallazgos serán registrados en las listas de chequeo de supervisión.

Los instrumentos a emplearse serán aplicando la NTS N°98 MINSA/DIGESA con ficha técnica "Ficha de Evaluación Sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud junto con el acta de supervisión de lavado de manos. Dicha ficha se aplicara de manera trimestral.

Se realizara una reunión trimestral con los administradores delegados o responsables de los lugares de expendio de alimentos en las oficinas Epidemiología y Salud Ambiental del HHV, la cual deberá quedar debidamente registrada en un libro de actas. Considerando los temas de problemas





cotidianos derivados de la manipulación, recursos humanos, reclamos y quejas recibidas por parte de los usuarios, proponiendo alternativas de solución.

Se aplicará encuesta sobre calidad del servicio que brindan las cafeterías y los quioscos a los usuarios externo e interno, considerando al personal que realiza guardias nocturnas y diurnas que consumen desayuno, almuerzo y cena.

VII. ACTIVIDADES

OBJETIVO ESPECIFICO 2: Gestionar análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE.

La oficina de epidemiología y salud ambiental realizara las coordinaciones con el laboratorio referencial de la DIRIS LE para la toma de muestra con frecuencia semestral.

Solo se tomaran las muestras al departamento de nutrición del Hospital Hermilio Valdizán, mas no de los expendios de alimentos de terceros como cafetines y quioscos.

Para las muestras tomadas se tomaran en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador, cuchillos, tabla de picar, etc.)

Los resultados serán enviados a la jefatura del departamento de nutrición para su conocimiento y aplicación en el caso se encuentren observaciones.

SE REALIZARAN LA SIGUIENTE TOMA DEMUESTRAS:

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

OBJETIVO ESPECIFICO 3: Realizar evaluaciones Sanitarias, con el fin de Supervisar las Buenas prácticas de Manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos y las condiciones Higiénicas Sanitarias y de Infraestructura de los ambientes donde se preparan los alimentos.

Se realizará la supervisión y vigilancia de los servicios de expendio de alimentos presentes en el HHV, CRÑ.

- Supervisión y vigilancia del servicio de alimentación del Hospital Hermilio Valdizán
- Supervisión y vigilancia de cafeterías



- Supervisión y vigilancia de quioscos.

Donde se verificara el cumplimiento de las buenas prácticas en calidad, expendio y manipulación de los alimentos:

- Supervisión del registro sanitario
- Supervisión del certificado de salud del personal que manipula o expende alimentos
- Incentivar la práctica correcta de higiene de manos por parte del personal que manipula los alimentos
- Motivar y desarrollar del personal y el conocimiento la autoevaluación, superación y mejora de su desempeño.
- Identificar las necesidades de asistencia técnica y capacitación.



OBJETIVO ESPECIFICO 4: Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias que deben tener los lugares donde se expenden alimentos.

Se realizará una capacitación anual para todo el personal manipulador de alimentos el tema será el siguiente:

"Calidad sanitaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos"

VIII. MARCO TEÓRICO-DEFINICIONES

1. **ALIMENTOS ELABORADOS:** Son todo aquellos elaborados culinariamente en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
2. **CADENA ALIMENTARIA:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción, servido y consumo





- 
3. **CALIDAD SANITARIA:** Comprende el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados a través de los cuales se procesan los materiales utilizados en la atención de pacientes, son depositados y eliminados sin riesgo.
 - Residuos Biocontaminados: Bolsa Roja
 - Residuos Comunes: Bolsa Negra
 - Material Punzocortante: Contenedor Rígido
 2. **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores.
 3. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consumen de acuerdo con el uso a que se destinan.
 - Material Punzocortante: Contenedor Rígido
 2. **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE:** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
 3. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:** Conjunto de medidas de Higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan de forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPM.



IX. CRONOGRAMA GENERAL

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES	UNIDAD DE MEDIDA	I TRIM		II TRIM			III TRIM			IV TRIM				META	RESPONSABLE
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
Asegurar la Calidad Sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuye dentro del hospital Hermilio Valdizán.	Gestionar un PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL HERMILO VALDIZÁN	Elaboración del Plan HHV-2019	Plan	X											1	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.	
		Aprobación con R.D. del Plan.	Plan con RD	X											1	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.	
	Gestionar análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE.	Toma de muestras y Análisis de alimentos y bebidas	Informe DIRIS LE., de las muestras analizadas	X									X		2	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.	
		Toma de muestras análisis microbiológicos de agua para uso y preparación de alimentos		X									X		2	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.	
		Toma de muestras de análisis microbiológicos de muestras ambientales de superficies vivas e inertes.		X									X		2	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.	
	Evaluación Sanitaria al Departamento de Nutrición del HHV	Supervisión y vigilancia del servicio de cafeterías	Informe de Supervisión-Ficha de Evaluación de Sanitaria de servicios alimentos en EE.SS			X				X			X		4	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental./Comité de IAAS Y Bioseguridad	
Evaluación Sanitaria a los expendidos de alimentos	Supervisión y vigilancia del servicio de cafeterías	Informe de Evaluación Sanitario a cada expendio de alimentos- Ficha para evaluación sanitaria	X						X			X		3	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental./Comité de IAAS Y Bioseguridad		

[illegible]



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

""Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

X. EVALUACIÓN

Se hará la evaluación del PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN, de forma anual de acuerdo a los indicadores según cada objetivo de las actividades operativas, para analizar el desarrollo y obtener información sobre el cumplimiento y la validez de resultados e impacto.

La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la responsable de consolidar la información a nivel del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña, para la elaboración del informe final, donde la ejecución deberá registrar las respectivas evidencias físicas y los aspectos cualitativos del proceso iniciado.





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

XI. ANEXOS

ANEXO N°1

A. FICHA N°1: PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Razón Social o Nombre del Establecimiento:..... Dirección:.....											
Administrador o Dueño del Establecimiento:..... DNI:.....											
N° de Manipuladores: Hombres:..... Mujeres:..... N° de Raciones diarias que se producen:.....											
N° de Carné Sanitarios Vigentes:..... N° TOTAL DE PERSONAL:.....											
(Para la presente calificación se deben cumplir todos los requisitos. No hay intermedio)											
N°	RUBROS	VISITAS				N°	RUBROS	VISITAS			
		C	1	2	3			C	1	2	3
1	UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD					10	VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS				
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI=4				10.1	Buen estado de conservación	SI=2			
1.2	Uso exclusivo	SI=2				10.2	Limpieza y desinfección	SI=2			
2	ALMACEN					10.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado)	SI=2			
2.1	Ordenamiento y Limpieza	SI=2				10.4	Tabla de picar inobservante, limpia y en buen estado de conservación	SI=4			
2.2	Ambiente adecuado (Seco y ventilado)	SI=2									
2.3	Alimentos refrigerados (-0° a -5°C)	SI=4				11	PREPARACION				
2.4	Alimentos congelados (-16 a -18°C)	SI=4				11.1	Flujo de preparación adecuado	SI=4			
2.5	Enlatados (Sin óxido, pérdida de contenido abolladuras, fecha y Registro Sanitario vigente)	SI=4				11.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	SI=4			
2.6	Ausencia de sustancias Químicas	SI=4				11.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio	SI=2			
2.7	Rotación de Stock	SI=2				11.4	Cocción completa de carnes	SI=4			
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles	SI=2				11.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos	SI=4			
3	COCINA					11.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados	SI=4			
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (Zona previa, intermedia y final)	SI=4				11.7	Procedimientos de descongelación adecuado.	SI=4			
3.2	Pisos, paredes y techos lisos en buen estado de conservación, lavables, limpios	SI=2				12	CONSERVACION DE COMIDAS				
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias	SI=2				12.1	Sistemas de calor > 63°C	SI=4			
3.4	Campana extractora, limpia y operativa.	SI=2				12.2	Sistemas de frío < 5°C	SI=4			
3.5	Iluminación adecuada	SI=2				13	MANIPULADOR				
3.6	Ventilación adecuada	SI=2				13.1	Uniforme completo y limpio	SI=2			
3.7	Facilidades para el lavado de manos	SI=4				13.2	Se observa higiene personal	SI=4			
4	SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL					13.3	Capacitación en higiene de alimentos	SI=2			
						13.4	Aplica las BPM	SI=4			



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

4.1	Ubicación adecuada	SI=4				14	MEDIDAS DE SEGURIDAD				
4.2	Conservación y funcionamiento	SI=2				14.1	Contra incendios(extintores operativos y vigentes)	SI=2			
4.3	Limpieza	SI=2				14.2	Señalización contra sismos	SI=2			
4.4	Facilidades para el lavado de manos	SI=4				14.3	Sistema Eléctrico	SI=2			
5	AGUA					14.4	Corte suministro de combustible	SI=2			
5.1	Agua potable	SI=4				14.5	Botiquín de primeros auxilios operativo	SI=2			
5.2	Suministro suficiente para el servicio	SI=4				14.6	Seguridad de los balones de gas	SI=2			
6	DESAGUE										
6.1	Operativo	SI=2									
6.2	Protegido (sumideros y rejillas)	SI=2				14.7	Insumos para limpieza y desinfección, combustible almacenado en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego	SI=2			
7	RESIDUOS										
7.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente.	SI=2					Fecha de Última Fumigación:				
7.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI=2					Licencia de Funcionamiento:				
7.3	Es eliminado la basura con la frecuencia necesaria	SI=2									
8	PLAGAS						CALIFICACION:				
8.1	Ausencia de insectos (Moscas, cucarachas y hormigas)	SI=4					Los ITEMS deben ser afirmativos al 80%				
8.2	Ausencia de indicios de roedores	SI=4					FECHA:				
9	EQUIPOS						Inspector:				
9.1	Conservación y funcionamiento	SI=2									
9.2	Limpieza	SI=2									
							PORCENTAJE AFIRMATIVO				
							PORCENTAJE NEGATIVO				

FUENTE: Adaptado de R.M. N°363-2005/MINSA "Aprueban Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines"





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

B. FICHA N° 2: IDENTIFICACIÓN Y ESTADO DE LOS DEPOSITOS DE AGUA**FORMULARIO DE OBSERVACIÓN "LAVADO DE MANOS SOCIAL"**

Apellidos y nombres:			
Lugar:		Fecha: / /	
Objetivo: Remover la suciedad y el material orgánico permitiendo la disminución de las concentraciones de bacterias o flora transitoria adquirida por material contaminado.			
	ITEMS A EVALUAR	Si	No
A	Insumos requeridos		
1	Agua (caño operativo)		
2	Jabón líquido o común		
3	Papel toalla o toalla de felfa		
4	Tacho o recipiente para los residuos		
B	Procedimiento		
0	Retirar o liberar las manos y muñeca de toda prenda y objeto		
1	Mojar las manos con agua a chorro, cerrar el grifo, aplicar jabón en las manos húmedas y frotarlas hasta producir y cubrir con espuma.		
2	Frota vigorosamente las palmas, dorsos, entre los dedos y dedo pulgar, debajo de las uñas y muñecas.		
3	Abrir el grifo y enjuagar bien las manos con abundante agua a chorro para remover el jabón residual, hasta desaparecer.		
4	Eliminar el exceso de agua agitando o friccionando ligeramente las manos, usar papel toalla para cada mano, séquese primero las palmas, el dorso, los espacios interdigitales y muñecas.		
5	Cerrar el grifo del agua con la última toalla de secado, no tocar directamente.		
6	Eliminar el papel toalla en el tacho respectivo, o tender la toalla de felfa utilizada para ventilarlo. Las manos quedan seguras.		



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

C. FICHA N° 3: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE
SALUD- FICHA PARA EVALUAR AL SERVICIO DE NUTRICIÓN

ANEXO

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

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de
(indicar DISA, DIRESA y jurisdicción sanitaria), de la
Región, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento
del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del
establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley
N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento,
aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de
Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos
vigente.

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: RUC:

Ubicación:

Distrito: Provincia: Departamento:

Responsable del establecimiento:

Cargo:

Responsable del control de calidad:

N° de manipuladores: hombres mujeres TOTAL

Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente : SI ☐ NO ☐

Indicar fecha de vencimiento:

Otras observaciones:



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

III. EVALUACIÓN SANITARIA

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





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
	Los contenedores para la disposición de residuos sólidos tienen tapa y encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.3	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS			
	La relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres). Marcar la distribución observada: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas • Los servicios higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SSHH están operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios están provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.			
	Los vestuarios están limpios y separados de los SSHH.			
	Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservación e higiene.			
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escritas para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Las materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de limpios, a una distancia mínima de 0,20 m del piso, 0,60 m del techo, y de 0,50 m entre filas de rumas y de las paredes, las cuales están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerado o congelados según corresponde.			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura.			
	El procesamiento de alimentos crudos se hace con utensilios exclusivos de esta etapa.			
	El descongelado de alimentos se realiza según los procedimientos de la norma sanitaria.			
	En la cocción de carnes y aves alcanzan en el interior temperaturas no menores de 74°C.			
	No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es más de 2 horas empleadas para el enfriamiento.			
	Se aplica correctamente el procedimiento para el enfriado de alimentos preparados.			
	Los alimentos cocidos y pre cocidos son retenidos en refrigeración o congelación.			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5°C (refrigeración) o -18°C (congelación).			
	Los utensilios y manipuladores de alimentos de la etapa de elaboración final son exclusivos de esta área.			
	Bandejas de distribución en buen estado de conservación e higiene.			
	Los carros de distribución tiene cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrado son higienizadas antes del consumo de alimentos.			



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
	Realizan un control diario de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia. ; Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro (indicar) 			
	Los manipuladores mantienen una higiene de manos, uñas cortas y limpias, sin accesorios personales.			
	Los manipuladores son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha, frecuencia y entidad capacitadora: 			
6.	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión El Programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfección de instalaciones () Limpieza y desinfección de ambientes () Limpieza y desinfección de equipos y utensilios () Prevención y control de vectores ()			
	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan.			
	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
	Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:			
	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

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



PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
Hermilio
ValdizánOficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			
8	CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES				
V. RECOMENDACIONES				
VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTÓ:				
VII. PLAZO PERENTORIO				
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.				





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
Hermilio
Valdizán

Oficina de
Epidemiología
y Salud
Ambiental

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"
"Líder en Psiquiatría y Salud Mental"

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

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

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

