



Resolución Directoral

Santa Anita, 22 de Enero del 2021

VISTO:

El Expediente N° 21MP-00554-00 y el Informe Técnico N° 006-OESA/HHV-2021, que contiene el Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 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 N° 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 vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando en el numeral 3, como una de sus funciones en dicha materia: establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y hospitalaria;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se aprueba la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", la cual tiene por objeto establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los Establecimientos de Salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, 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, la aprobación del Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán y del Centro de Rehabilitación de Ñaña, el cual tiene como objetivo general desarrollar y ejecutar los procedimientos de vigilancia, supervisión y evaluación sanitaria a los servicios de alimentos, asegurando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos distribuidos en el Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña; para cuyo efecto debe emitirse el respectivo acto resolutorio;

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 11° inciso c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán aprobado con Resolución Ministerial N° 797-2003-SA/DM; y con la visación de la Dirección Ejecutiva de Administración, 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 y Centro de Rehabilitación de Ñaña; el mismo que consta de treinta y uno (31) páginas, incluidos cuatro (04) anexos 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

GLCV.
DISTRIBUCION:
EPI
OEA
SDG
OAJ
OCI
INFORMATICA

MINISTERIO DE SALUD
Hospital Hermilio Valdizán

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

Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Herminio Valdizán

EL PERÚ PRIMERO



PLAN DE VIGILANCIA, SUPERVISION Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS - 2021



Elaborado por: Hospital Hermilio Valdizán

**Ministerio de Salud
Hospital Hermilio Valdizán
Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental**

Equipo Técnico:

- Ing. Fredd Oliver Sánchez Gutiérrez
- Lic. Erika Granados Vallejos
- Tec. Cont. Emperatriz Odre Hurtado

Carretera Central Km. 3.5
Santa Anita – Lima – Perú
Teléf.: (51-1) 4942410
<http://www.hhv.gob.pe/>
[http:// webmaster@hhv.gob.pe](http://webmaster@hhv.gob.pe)

Versión digital disponible:

<http://www.hhv.gob.pe/nosotros/epidemiologia/>



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Hermilio Valdizán

PLAN DE VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Hermilio Valdizán

PILAR ELENA MAZZETTI SOLER

Ministro de Salud

GLORIA LUZ CUEVA VERGARA

Directora General

Hospital Hermilio Valdizán

NOEMI PAZ FLORES

Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental

Hospital Hermilio Valdizán



Lima – Perú

2021



INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	6
II.	OBJETIVOS.....	7
2.1	Objetivo General.....	7
2.2	Objetivos Específicos.....	7
III.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
IV.	BASE LEGAL	7
V.	RESPONSABILIDAD.....	8
VI.	CONTENIDO	8
6.1.	Definiciones	8
6.2.	Descripción de actividades.....	10
A.	Análisis de laboratorio de alimentos y superficies.....	10
B.	Supervisión sanitaria de los servicios de alimentos	10
C.	Capacitación de los servicios de alimentos.....	11
VII.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	12
VIII.	PRESUPUESTO	14
IX.	EVALUACIÓN	14
X.	ANEXOS.....	15





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 de Lima Este - DIRIS 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.

El Hospital Hermilio Valdizán cuenta con 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), dedicada al tratamiento y rehabilitación de la adicción a drogas, ubicada en el Distrito de Lurigancho con una superficie territorial de aproximadamente 2,2 hectáreas.

La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Hermilio Valdizán, ha elaborado el presente documento de la Vigilancia, supervisión y evaluación sanitaria de los servicios de alimentos, con la finalidad de contribuir a la mejora de los servicios de expendio de alimentos y garantizar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en aras de la protección de la salud de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes.

El presente documento se elaboró previa revisión de los aspectos técnicos, administrativos y legales normados en los documentos disponibles y actualizados emitidos por el Ministerio de Salud (MINSA), Organización Mundial de la Salud (OMS) y otros Organismos.





I. INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán, presenta actividades programadas para el año 2020 basado en actividades de control e inspección relacionadas con los servicios de alimentación en nuestra institución.

La propuesta de este plan es integrar 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.

De este modo se busca el cumplimiento estricto de la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud (RM N° 749-2012/MINSA), para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos y cumplir con los Principios Generales de Higiene, entre ellos la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) Y Programa de Higiene y Saneamiento. Del mismo modo las cafeterías y quioscos deberán cumplir con las disposiciones dadas en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (RM N° 822-2018/MINSA).



En tal sentido, se ha programado las actividades de control e inspecciones sanitarias, teniendo en consideración los riesgos asociados a las distintas actividades del sector de alimentos y su impacto en la salud pública.

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 colaborar en el cumplimiento de la protección de la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Desarrollar y ejecutar los procedimientos de vigilancia, supervisión y evaluación sanitaria a los servicios de alimentos, asegurando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos distribuidos en el Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.

2.2 Objetivos Específicos

- Gestionar un Plan de Vigilancia, Supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.
- Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencia de la DIRIS LE.
- Realizar evaluaciones sanitarias, con el fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, las condiciones higiénicas sanitarias y la infraestructura de los ambientes del servicio de alimentos.
- Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones contenidas en este plan se aplicarán en los Servicios de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña, cafetería y quioscos de la entidad. Su conocimiento es de carácter imperativo, tanto la difusión, supervisión y cumplimiento por parte de los servicios y áreas implicadas de la institución.

IV. BASE LEGAL

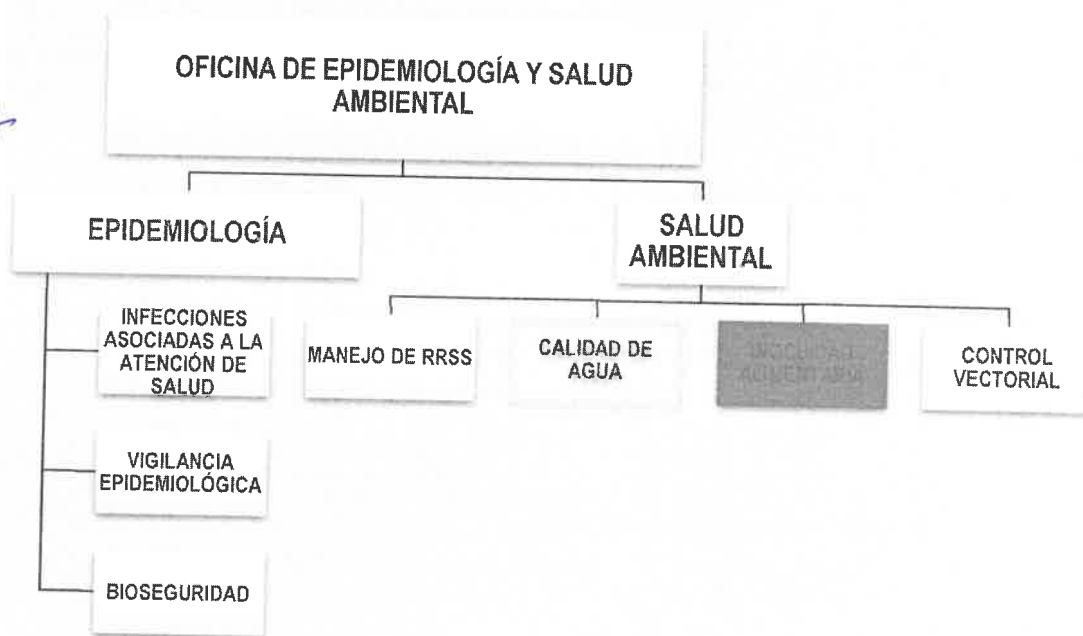
- ❖ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ❖ NTS N°103 De la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- ❖ Decreto legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ❖ Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ❖ 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° 222-2009/MINSA, que aprueba la NTP N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el procedimiento de atención alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano"
- ❖ Resolución Ministerial N° 519 – 2006 - SA/DM que aprueba el Sistema de Gestión de la Calidad en Salud.
- ❖ 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.
- ❖ Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTP N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".

V. RESPONSABILIDAD

La Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, a través de la Unidad de Salud Ambiental es la encargada del cumplimiento del presente plan.



VI. CONTENIDO

6.1. Definiciones

- **Alimentos elaborados:** Son todo aquellos elaborados culinariamente en crudo, pre cocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con



o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde 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.
- **Calidad sanitaria:** Comprende el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados a través de los cuales se procesan los materiales utilizados en la atención de pacientes, son depositados y eliminados sin riesgo.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores.
- **Enfermedad Transmitida de Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten de salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
- **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.
- **Inspección sanitaria:** es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la autoridad sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para ver si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si estos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Manipulador de alimentos:** es la persona que manipula directamente alimentos envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no represente riesgo de contaminar de contaminar los alimentos.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de Higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan de forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos utensilios y superficies con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa otros materiales objetables, así como reducir





considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas se formula en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.

6.2. Descripción de actividades

A. Análisis de laboratorio de alimentos y superficies

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

Cabe indicar que muestras se tomaran solo del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña. Para las muestras se tomaran en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador de alimentos, cuchillos, tablas de picar, etc.).

Los resultados serán enviados a la Dirección General y la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y aplicación en caso requiera.

- **Tomas de muestra a considerar:**

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

B. Supervisión sanitaria de los servicios de alimentos

Se realizará la supervisión y vigilancia de los servicios de alimentos presentes en el Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.

- **Supervisión y vigilancia sanitaria del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.**

- ❖ La inspección sanitaria de este servicio se realizará mediante la Ficha de Evaluación Sanitaria contemplado en la NTS N° 098-MINSA/DIGESA-V01, Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en establecimientos de Salud, aprobado mediante Resolución Ministerial 749- 2012/MINSA.
- ❖ Durante dicha supervisión sanitaria se realizará la verificación del cumplimiento de los siguientes componentes: estructura física y ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, instalaciones de servicios básicos, Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- ❖ los resultados de la supervisión y vigilancia sanitaria serán remitidos a través de un informe a la Dirección General y la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética para su conocimiento y demás fines pertinentes.

- **Supervisión y vigilancia sanitaria de cafetines y quioscos.**

- ❖ La Supervisión y Vigilancia Sanitaria de los quioscos, ubicados al interior del establecimiento, se ejecuta en base a los criterios establecidos en la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTP N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- ❖ Durante dicha supervisión sanitaria se realizará la verificación del cumplimiento de los siguientes componentes: Condiciones de ubicación, infraestructura y equipo, Manipuladores de alimentos, Buenas Prácticas de Manipulación – BPM y finalmente Programa de Higiene y Saneamiento.
- ❖ Los resultados de la supervisión y vigilancia sanitaria serán remitidos a través de un informe a la Dirección General y la los responsables de los servicios descritos para su conocimiento y demás fines pertinentes.



C. Capacitación de los servicios de alimentos

Se realizará una capacitación anual para el personal que realiza manipulación de alimentos, en temas referentes a las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos, en coordinación con el servicio de Nutrición y Dietética de la entidad.



VII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

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		
Gestionar un Plan de Vigilancia, supervisión y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Hermilio Valdizán.	Actualizar y reestructurar el Plan HHV-2020	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.
	Toma de muestra y análisis de alimentos y bebidas	Informe de la DIRIS LE de las muestras analizadas				X									1	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE	Toma de muestra y análisis microbiológico del agua para uso y preparación de alimentos.					X									1	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
	Toma de muestra y análisis microbiológico de muestras de superficies vivas e inertes.					X									1	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán	Informe de supervisión / acta de supervisión sanitaria					X			X			X		4	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
Realizar evaluaciones sanitarias, con el fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, las condiciones higiénicas sanitarias y la infraestructura de los ambientes del servicio de alimentos.			X													



PLAN DE VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos de los servicios de alimentos.	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro de Rehabilitación de Nña.	Informe de supervisión / acta de supervisión sanitaria	X								X						4	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
	Supervisión y vigilancia sanitaria del servicio de cafetería*	Informe de supervisión															3	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
	Supervisión y vigilancia sanitaria de los quioscos	Informe de supervisión															3	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.
	Capacitación del personal manipulador de alimentos	Informe de capacitación															1	OESA/ Servicio de Nutrición

(*) La supervisión y vigilancia sanitaria del servicio de cafetería se ejecutará siempre y cuando este se encuentre en funcionamiento en el presente año lectivo.

**VIII. PRESUPUESTO**

ACTIVIDAD	INSUMO	TIPO	CARACTERISITICAS		Monto General S/.	TRIMESTRE			
			Cantidad	Unidad de Medida		I	II	III	IV
Vigilancia y control vectorial	Material de escritorio*	Insumo	varios	Unidad	200.00	x	x	x	x

*conforme a lo descrito en requerimientos del anexo I.

El presupuesto estimado para la ejecución del presente plan es **S/. 200.00 soles.**

IX. EVALUACIÓN

La oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la responsable de la evaluación y seguimiento 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.



Asimismo 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.

X. ANEXOS

ANEXO 1 REQUERIMIENTO

Para el adecuado desarrollo del presente plan se requiere:

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD
Guantes	60	pares
Gorro (cofia)	1	caja
mascarilla	1	caja
Papel blanco A-4	1/2	Millar
Lapiceros	5	Unid
Tablero	1	Unid.
Archivador de Palanca T/STANDAR	1	Unid.





ANEXO N° 2

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE
ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

FICHA DE EVALUACION SANITARIA DESERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	
I. GENERALIDADES DE LA INSPECCION	
En la ciudad de Lima, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de la Unidad de Salud Ambiental de la OESA del Hospital Hermilio Valdizán, de la Región de Lima Este, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento de rubro "servicio 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 sus 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. INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre o Razón Social: Hospital Hermilio Valdizán RUC: 20172155317	
Ubicación: Carretera Central Km. 3.5	
Distrito: Santa Anita Provincia: Lima Departamento: Lima	
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:	



**III. EVALUACION SANITARIA**

Nº	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 existe 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 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 estas.			
3	INSTALACIONES DE SERVICIOS BÁSICOS			
3.1	AGUA			
	Sistema de abastecimiento de agua de la red pública			
	Sistema de distribución y almacenamiento de agua en buen estado de conservación e higiene. Verificar certificados de limpieza y desinfección de tanques y cisternas.			
Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3.2	AGUAS RESIDUALES Y RESIDUOS SÓLIDOS			
	Cuenta con sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			



Los puntos de evacuacion de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.				
Los contenedores para la disposicion de residuos solidos tienen tapa y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.				
Existe un contenedor principal para el acopio de residuos solidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de produccion.				
Indicar frecuencia de recojo:				
3.3 SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS				
La relacion de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al numero de personal y genero (hombres y mujeres). Marcar la distribucion 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 inodoro, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 ducha. - Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas - Los servicios higienicos destinados a la mujer tendran inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higienicos para hombres.				
Los SS.HH. estan operativos, en buen estado de conservacion e higiene.				
Los lavatorios estan provistos de los implementos para la higienizacion y secado de manos.				
La ventilacion de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuacion de los olores y la humedad sin que ello genere riesgo de contaminacion cruzada hacia los ambientes donde se manipulan alimentos.				
Los vestuarios estan limpios y separados de los SS.HH.				
Cuenta con gabinete para lavado y secado de manos debidamente implementado, en buen estado de conservacion e higiene.				
Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
4	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACION (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas practicas de manipulacion de alimentos (BPM) operativo			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			





PLAN DE VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

	Cuenta con especificaciones técnicas de calidad escrita para cada uno de los productos o grupo de productos.			
	Los materias primas no perecibles, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes 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 requieran Registro Sanitario, este se halla vigente.			
	Los productos a granel están almacenados en envases tapados y etiquetados.			
	Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde			
	Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con el correspondiente dispositivo de medición de temperatura			
	El procedimiento 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 alcanza 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 precocidos son retenidos en refrigeración o congelación			
	Las temperaturas de las cámaras de retención son inferiores a 5 °C (refrigeración) o -18 °C (congelación).			
Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Los utensilios y manipuladores de los 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 tienen cierre hermético, de material resistente, en buen estado de conservación e higiene.			
	Las manos de los pacientes postrados son higienizadas antes del consumo de alimentos.			
5	REQUISITOS SANITARIOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			



Realizan un control diario de los signos de enfermedad infectocontagiosa del persona. Esto se encuentra registrado. Indicar ultima 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 area y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentacion personal, uniformados (mandil, chaqueta/pantalon/overol, calzado y gorro).				
Cuentan con registro de capacitacion del personal. Indicar ultima fecha, frecuencia y entidad capacitadora.				
6 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)				
Cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la ultima revision. El programa incluye procedimientos de (indicar): Limpieza y desinfeccion de instalaciones () Limpieza y desinfeccion de ambientes () Limpieza y desinfeccion de equipos y utensilios () Prevencion y control de vectores ()				
Cuenta con un plan de monitoreo de la calidad sanitaria de agua que utilizan				
Cuenta con un procedimiento de manejo de residuos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuacion, tmasporte y disposicion final de los residuos sólidos generados.				
N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Cuenta con los registros actualizados de la higienizacion de ambientes, equipos y utensilios.			
	Equipos y utensilios son facilmente desmontables de material santiario y propios para la actividad.			
	Indicar materiales:			
	Equipos y utensilios estan en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
	Superficios de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento.			
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en las concentraciones indicadas de 200 ppm.			
	Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al dia.			





	El establecimiento esta libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, mancha en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la (s) area (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 registro al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia de control: Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química en las masas de cocción.			
Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
7	CONTROLES PARA LA VERIFICACION 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 este se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos. Indicar equipos.			
8	CERTIFICACION SANITARIA			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

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



Siendo las Horas del díadedese dá por concluida la inspeccion, se suscribe la presente Acta en dos hojas ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el acta:

Por la Autoridad Sanitaria	Representante de la empresa de servicio de alimentos	Representante del control de calidad o designado por la empresa
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
Nº Colegiatura	Nº Colegiatura	Nº Colegiatura





ANEXO 3

FICHA PARA LA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de.....siendo lashoras, del día.....del mes de.....del año.....

El personal Inspector de.....se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

NONMBRE O RAZÓ SOCIAL.....

RUC N°

REPRESENTANTE LEGAL

Dirección:

Calle/Av/Jirón/Carretera/Psje.....

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

Licencia Municipal vigente N°

Responsable/Encargado

Teléfono..... Correo electrónico.....

N° de días de actividad del restaurante.....días/mes Horario.....

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

❖ CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO A FIN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos	R3			
1.2	Se encuentra en un buen estado de conservación e higiene	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de alimentos	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de la preparación de alimentos.	R2			



1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación.	R1			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros).	R1			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo.	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento.	R3			
1.9	ACOPPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y acopia en área independiente o separada de los ambiente de proceso.	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección de reflujos y rebose, según corresponda.	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras.	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo.	R2			
1.13	Dispone de Servicios Higienicos (SS.HH.) operativos y ordenados , en ambientes por separado para personal manipulador y comensales.	R2			
1.14	Los SSHH para comensales, se encuentra operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado.	R2			
1.15	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higienico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros.	R2			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con red desague.	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla.	R1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos, de uso exclusivo, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. Teniendo	R2			





	mensajes instructivos de la practica de lavado de manos.				
--	--	--	--	--	--

❖ MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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



❖ BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN – BPM (PROCESO DE ELABORACIÓN, SERVIDO)

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del Establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registro de verificación).	R2			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separado de las áreas de preparación.	R1			
3.3	De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información:				
	Fecha de ingreso y salida (PEPS)	R1			
	Información de rotulado y fecha de vencimiento	R2			
	Control de temperatura y humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración)	R2			
	Control de temperatura de refrigerado (4 a 1 °C) (de corresponder)	R3			
	Control de temperatura de congelado (menos o igual a -18 °C) (de corresponder)	R3			
3.4	Para la RECEPCIÓN de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado.	R1			
3.5	Se cuenta con registro de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad.	R2			
3.6	El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS (frescos, refrigerados y congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de	R2			



PLAN DE VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

	contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.				
3.7	El procesamiento intermedio – cocción/ blanqueado/ fritura/ horneado/ otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2			
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2			
3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocido y de elaboración final.	R2			
3.10	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones.	R2			
3.11	De corresponder, el AUTOSERVICIO de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipiente, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene; en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado.	R2			
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registro de control de temperatura de conservación, servido en frío y/o en caliente y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás.	R1			
3.13	En SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene.	R1			
3.14	Las bebidas se sirven en envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro.	R1			
3.15	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	R2			
3.16	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente.	R1			
3.17	Se brinda mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal.	R1			
3.18	Cuenta con información de la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles.	R1			
3.19	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal.	R1			



**❖ OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES**

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Siendo las ____ horas del día de ____ de ____ de ____ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares uno de los cuales es entregada al representante de la empresa.



Por la Autoridad Sanitaria	Por la Empresa
Firma	Firma
Nombre	Nombre
DNI	DNI
Nº Colegiatura	

ANEXO 4

FORMATO DE ACTA DE VIGILANCIA SANITARIA

Nº -2019-SA/OESA-HHV

ACTA DE VIGILANCIA SANITARIA

En Lima, siendo las _____ horas del _____ del año _____, el inspector de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital Hermilio Valdizán, efectuó la vigilancia sanitaria al establecimiento abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que expende, en conformidad con la Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la NTS 142-MINSA/2018/DIGESA. Norma Sanitaria de Restaurantes y Servicios a fines.

GENERALIDADES:

Razón Social o Nombre del Establecimiento:.....

Representante o propietario: DNI N°

OBSERVACIONES –RECOMENDACIONES:

Siendo las _____, horas del _____ del año _____, se concluye la visita de vigilancia y firman los participantes en señal de conformidad. Asimismo se concede el plazo de _____ días hábiles para su levantamiento.

PROPIETARIO / PARTICIPANTE

INSPECTOR OESA



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Hermilio Valdizán

PLAN DE VIGILANCIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Hermilio Valdizán



Líder en Psiquiatría y Salud Mental

Ministerio de Salud

Hospital Hermilio Valdizán

Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental

Carretera Central Km. 3.5, Santa Anita,

Lima, Perú