



Resolución Directoral

Santa Anita, 16 de noviembre de 2023

Visto el Expediente N° 23MP-05519-00, que contiene el Informe Técnico N° 012-OESA/HHV-2023, de la jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, mediante el cual propone el proyecto del Plan de Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación del Hospital Hermilio Valdizán 2023-2025;

CONSIDERANDO:

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

Que, 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, el artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano; y en el artículo 15 de la acotada norma, señala 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 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, por Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, se aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", la cual tiene por finalidad contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;

Que, el artículo 16° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 797-2003-SA/DM, 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; teniendo asignados entre sus objetivos funcionales: "Proponer y aplicar protocolos de evaluación higiénico sanitaria de los diferentes ambientes hospitalarios para recomendar mejoras en los mismos";

Que, mediante documento del visto, la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental solicita la aprobación del proyecto del Plan de Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación del Hospital Hermilio Valdizán, el cual tiene como objetivo general, implementar 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 la Institución; por lo que, se hace necesario proceder a su aprobación;

Que, mediante Informe N° 137-UO-OEPE-HHV-2023 y Nota Informativa N° 202-OEPE-HHV-2023, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico emite opinión favorable al Plan propuesto, por lo que es necesario proceder a su aprobación.

Estando a lo informado por la Oficina de Asesoría Jurídica en el Informe N° 391-OAJ-HHV-2023;

Con el visado de la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, del Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, de la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y del Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Administración; y,

En uso de las facultades conferida por el artículo 11° inciso c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán, aprobado por Resolución Ministerial N° 797-2003-SA/DM;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Plan de Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Alimentación del Hospital Hermilio Valdizán 2023-2025, que consta de treintaitrés (33) páginas, que adjunto forman parte integrante de la Resolución y por los fundamentos expuestos en la parte considerativa.

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 los resultados obtenidos.

Artículo 3.- Disponer a la Oficina de Estadística e Informática, la publicación de la presente Resolución en la Página Web Institucional del Hospital Hermilio Valdizán.

Regístrese y comuníquese.

MINISTERIO DE SALUD
Hospital "Hermilio Valdizán"

Dr. Hugo William Peña Lovatón
DIRECTOR GENERAL
C.M.P. N° 17286 - R.N.E. 7381

HWPL/OACH
DISTRIBUCIÓN :
OEA
OEPE
OAJ
OESA
OCI
OET



DOCUMENTO TÉCNICO:

**“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS
DE ALIMENTACIÓN”**

HOSPITAL HERMILIO VALDIZÁN

2023

DIRECTORIO:

Dr. HUGO WILIAM PEÑA LOVATÓN

DIRECTOR GENERAL (e)

MG. NOEMI PAZ FLORES

JEFE DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL

MG. GLORIA A. VARGAS NÚÑEZ

DIRECTORA EJECUTIVA DE LA OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO



EQUIPO TÉCNICO:

MG. NOEMÍ PAZ FLORES

MG. ERIKA GRANADOS VALLEJOS

ING. EVELYN HUANCA TACILLA

TEC. CONT. EMPERATRIZ ODRÉ HURTADO

Lima, Perú

2023

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”.



ROL	ÓRGANO	FECHA	V° . B°
ELABORADO	OFICINA DE EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD AMBIENTAL.		
REVISADO POR	OFICINA EJECUTIVA DE PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO		
APROBADO	DIRECCIÓN GENERAL		

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	5
II. FINALIDAD.....	5
III. OBJETIVOS.....	6
3.1. OBJETIVO GENERAL.....	6
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN	6
V. BASE LEGAL.	6
VI. CONTENIDO.....	7
6.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES (DEFINICIONES OPERATIVAS).....	7
6.2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO O ADMINISTRATIVO .8	
6.2.1. Antecedentes	8
6.2.2. Problema (magnitud y caracterización)	9
6.2.3. Causas del problema	9
6.2.4. Población o entidades objetivo.....	9
6.2.5. Alternativas de Solución	9
6.3. ARTICULACIÓN ESTRATÉGICA CON LOS OBJETIVOS Y ACCIONES DEL PEI / ARTICULACIÓN OPERATIVA CON LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL POI.	11
6.4. ACTIVIDADES POR OBJETIVOS.....	12
6.4.1. Descripción operativa: Unidad de medida, metas y responsables.	12
6.4.2. Costeo de las actividades por tarea.	12
6.4.3. Cronograma de actividades.	13
6.4.4. Responsables para el desarrollo de cada actividad.	14
6.5. PRESUPUESTO	15
6.6. FINANCIAMIENTO	15
6.7. ACCIONES DE MONITOREO, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN	16
VII. RESPONSABILIDADES	16
VIII. ANEXOS.....	17
8.1. ANEXO 1: FORMULARIO N° 1 - MATRIZ DE PROGRAMACIÓN DE METAS FÍSICAS Y PRESUPUESTALES.....	17
8.2. ANEXO 2: FORMULARIO N° 3- MATRIZ DE INDICADORES DEL PLAN ESPECÍFICO.....	19
8.3. ANEXO 3: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD	20
8.4. ANEXO 4: FICHA PARA LA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.	27
8.5. ANEXO 5: FORMATO DE ACTA DE VIGILANCIA SANITARIA	32
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	33



“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”.

I. INTRODUCCIÓN

La vigilancia sanitaria de los servicios de alimentos en hospitales es de suma importancia para garantizar la seguridad alimentaria de los pacientes y del personal que trabaja en el hospital. La manipulación incorrecta de alimentos y la falta de higiene pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA); las cuales afectan la evolución del paciente, y con ello, la respuesta al tratamiento de la enfermedad que ha determinado la causa del ingreso; prolonga la estadía hospitalaria, e hipertrofien los costos hospitalarios ¹.

Para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos en los hospitales, se deben implementar y seguir rigurosas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Es importante que el personal de cocina y de servicio esté debidamente capacitado en estas prácticas y que se realice una supervisión constante para asegurarse de que se estén siguiendo los procedimientos adecuados. Además, las inspecciones regulares garantizan el cumplimiento de las normas sanitarias y la calidad de los alimentos servidos. Las inspecciones deben cubrir aspectos como la higiene de las instalaciones y del personal, la manipulación adecuada de los alimentos, el almacenamiento y la temperatura adecuada de los alimentos, entre otros.



Por lo tanto, el Hospital Hermilio Valdizán, busca el cumplimiento estricto de la Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentos en Establecimientos de Salud, 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 los servicios afines, quioscos, deberán cumplir con las disposiciones dadas en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

De este modo, 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 la Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes.

II. FINALIDAD

Contribuir al 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.

¹ Olea, A., Díaz, J., Fuentes, R., Vaquero, A., & García, M. (2012). Vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Chile. Revista chilena de infectología, 29(5), 504-510.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- Implementar 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.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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.
- Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencia de la DIRIS LE.
- Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones contenidas en este Plan se aplicarán en los Servicios de Nutrición y Dietética, y servicios afines de alimentación del Hospital Hermilio Valdizán. Su conocimiento es de carácter imperativo, tanto la difusión, supervisión y cumplimiento por parte de los servicios y áreas implicadas de la Institución. El periodo de vigencia es del 2023 hasta el 2025.

V. BASE LEGAL.

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba 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.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071- MINSA/DIGESA - V. 01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS 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° 749-2012-MINSA, que aprueba la NTS N° 098- MINSA/DIGESA - V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA, que aprueba la NTS N°103 -MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la NTS N°142 MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Ministerial N° 090-2022-MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N°326-MINSA/OGPPM-2022, “Directiva Administrativa para Formulación, Seguimiento y Evaluación de los Planes Específicos en el Ministerio de Salud”

VI. CONTENIDO

6.1. ASPECTOS TÉCNICOS CONCEPTUALES (DEFINICIONES OPERATIVAS)

- **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. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ASPECTO SANITARIO O ADMINISTRATIVO

6.2.1. Antecedentes



En los últimos años se ha observado una creciente incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) a nivel mundial, ocasionando preocupación en el ámbito de la Salud Pública en cuanto a la eficacia de los sistemas que garanticen calidad e inocuidad de los alimentos que se consume². Las ETA son definidas como el “síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población”.

El Perú al igual que muchos países de América y del mundo reconoció en su momento la necesidad de controlar la producción de alimentos en todas sus etapas, hasta el consumo, cuando las autoridades de salud se percataron de la ocurrencia de casos de enfermedades ligadas al consumo de alimentos presuntamente contaminados con agentes patógenos³.

En una Institución hospitalaria se elaboran grandes volúmenes de alimentos, muchos de ellos destinados a grupos vulnerables de personas debido a su tránsito por las diferentes etapas del proceso salud-enfermedad. Por consiguiente, la ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos constituye un problema hospitalario de salud, con las repercusiones que ello puede acarrear para la atención médica. Además, es fundamental el derecho a una alimentación saludable y segura; comprometiendo la participación de todos los actores involucrados a lo largo de la cadena alimentaria, lo cual permitirá enfrentar los peligros alimentarios emergentes y los factores que lo condicionan.

² Lorenzo, T. D., & Gálvez, M. C. (2015). Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el hospital. Revista Cubana de Alimentación y nutrición, 25(1), 22.

³ Fernández N., Cabral de Bejarano, S., Estigarribia, G., Ortiz, A., & Ríos, P. (2018). Condiciones higiénico-sanitarias basadas en las cinco claves de la OMS de los servicios de alimentación de hospitales del departamento de Caaguazú, Paraguay. Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud, 16(2), 21-31.

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

6.2.2. Problema (magnitud y caracterización)

El Hospital Hermilio Valdizán, cuenta con el Departamento de Apoyo al tratamiento, dentro de ello está el Servicio de Nutrición y Dietética, el cual se divide por ubicación geográfica, con un (1) servicio de alimentación principal dentro del Hospital Hermilio Valdizán y un (1) servicio de alimentación en el Centro de Rehabilitación de Ñaña; ambos son utilizados por pacientes y personal. Además, cuenta con un (1) servicio afín de alimentación, para pacientes, personal y visitas.

Por lo tanto, inadecuadas prácticas de manipulación de alimentos y un incorrecto cumplimiento de un programa de higiene y saneamiento, en un servicio de alimentación, podría causar daños a la salud de los pacientes y personal de la Institución.

6.2.3. Causas del problema

El proceso de elaboración de los alimentos incluye una serie de etapas desde la recepción, preparación y distribución de las raciones, de todos los procesos se requiere que existan las condiciones de bioseguridad, sanitarias, y de seguridad para lo cual las instalaciones y equipos deben ser las adecuadas para garantizar un servicio de óptima calidad y seguridad tanto para los pacientes y personal médico y administrativo, así como para los propios trabajadores del servicio.

Por lo cual se ha identificado posibles causas que pueden generar daños en la salud de los pacientes y personal de Institución:



Condiciones de riesgo de bioseguridad y calidad en la recepción, almacenaje, preparación y distribución de las dietas hospitalarias.

Falta de capacitación entrenamiento y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Falta de mantenimiento de la infraestructura de los ambientes del servicio de Nutrición y dietética.

- Presencia de vectores, artrópodos molestos y roedores.
- Condiciones sanitarias inadecuadas y deficientes.
- Incumplimiento de los requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.

6.2.4. Población o entidades objetivo

El presente Plan se aplicará en todas las Jefaturas, Departamento, Unidades, Oficinas, áreas y ambientes tanto administrativos como asistenciales del Hospital Hermilio Valdizán.

6.2.5. Alternativas de Solución

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 Salud Ambiental (DIGESA) y/o con 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 las muestras se tomarán en el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña. Para las muestras se tomarán en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador de alimentos, cuchillos, tablas de picar, etc.). Los resultados serán enviados a la

Dirección 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 de los servicios de alimentos presentes en el Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña.

➤ **Supervisión sanitaria del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán.**

- La supervisión 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 N° 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 sanitaria de servicios afines (quioscos).**

- La Supervisión Sanitaria de los servicios afines, ubicados al interior del establecimiento, se ejecuta en base a los criterios establecidos en la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS 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 sanitaria serán remitidos a través de un informe a la Dirección General y los responsables de los servicios descritos para su conocimiento y demás fines pertinentes.

A. Capacitación de los servicios de alimentos

- Se realizará una capacitación anual para la persona manipuladora 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.

6.3. ARTICULACIÓN ESTRATÉGICA CON LOS OBJETIVOS Y ACCIONES DEL PEI / ARTICULACIÓN OPERATIVA CON LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL POI.

MARCO ESTRATÉGICO		ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA Y OPERATIVA				
OBJETIVO ESTRATÉGICO	ACCIÓN ESTRATÉGICA	ACTIVIDAD OPERATIVA	CATEGORIA PRESUPUESTAL	PRODUCTO	ACTIVIDAD PRESUPUESTAL	OBJETIVO GENERAL DEL PLAN
OEI 02: Garantizar el acceso a cuidados y servicios de salud de calidad organizados en redes integradas salud, en la familia y comunidad, con la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.	AEI.02.09. Acciones preventivas y promocionales incorporadas en la atención de salud en todos los niveles.	Acción: Vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación del Hospital Hermilio Valdizán, según Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA y Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.	9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	39999999: Sin Producto	0001479: Vigilancia y Control Epidemiológico	- Implementar y 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. - 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. - Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencia de la DIRIS LE. - Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos.

6.4. ACTIVIDADES POR OBJETIVOS.

6.4.1. Descripción operativa: Unidad de medida, metas y responsables.

Descripción Operativa		UNIDAD DE MEDIDA	METAS	RESPONSABLES
Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE/ DIGESA.	Toma de muestra y análisis de alimentos y bebidas.	N° de Muestras realizadas	1	OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética
	Toma de muestra y análisis microbiológico del agua para uso y preparación de alimentos.	N° de Muestras realizadas	1	
	Toma de muestra y análisis microbiológico de muestras de superficies vivas e inertes.	N° de Muestras realizadas	1	
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.	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro de Rehabilitación de Ñaña.	N° de supervisión	4	OESA-Salud Ambiental
	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro del Hospital Hermilio Valdizán.	N° de supervisión	4	
	Supervisión y vigilancia sanitaria de los quioscos o servicios afines.	N° de supervisión	4	
Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos de los servicios de alimentos.	Capacitación del personal manipulador de alimentos	N° de Personal Capacitado	30	OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética

6.4.2. Costeo de las actividades por tarea.

ACTIVIDAD	TAREA	COSTEO FINAL
Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE/ DIGESA.	Toma de muestra y análisis de alimentos y bebidas.	(*)
	Toma de muestra y análisis microbiológico del agua para uso y preparación de alimentos.	(*)
	Toma de muestra y análisis microbiológico de muestras de superficies vivas e inertes.	(*)
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.	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro de Rehabilitación de Ñaña.	(*)
	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro del Hospital Hermilio Valdizán.	(*)
	Supervisión y vigilancia sanitaria de los quioscos o servicios afines.	(*)
Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos de los servicios de alimentos.	Capacitación del personal manipulador de alimentos	(*)

(*) Las actividades descritas para el cumplimiento del presente plan serán reprogramadas en el segundo semestre (ver Anexo 1).

"PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN"

6.4.3. Cronograma de actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																			
CATEG. PRES	PROGR. PRESUP.	ACTIVIDAD	TAREA	UNI. MEDIDA	META	TRIMESTRE												RESPONSABLE	
						I			II			III			IV				
						E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		
9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999: Sin Producto	Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DIRIS LE/ DIGESA.	Toma de muestra y análisis de alimentos y bebidas.	N° Muestras realizadas	1			X											OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética
			Toma de muestra y análisis microbiológico del agua para uso y preparación de alimentos.	N° Muestras realizadas	1			X											
			Toma de muestra y análisis microbiológico de muestras de superficies vivas e inertes.	N° Muestras realizadas	1			X											
		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.	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro de Rehabilitación de Ñaña.	N° de supervisión	4		X		X						X				OESA-Salud Ambiental
			Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro del Hospital Hermilio Valdizán.	N° de supervisión	4			X		X									
		Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos de los servicios de alimentos.	Capacitación del personal manipulador de alimentos	N° Personal Capacitado	30												X		OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética



6.4.4. Responsables para el desarrollo de cada actividad.

Son responsables para el cumplimiento del presente plan:

A. Oficina Ejecutiva de Administración.

- Proveerá los recursos necesarios para la ejecución del presente plan.

B. Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

- Realizará las supervisiones sanitarias al Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán y a los servicios afines de alimentación.
- Efectuará las coordinaciones pertinentes para realizar los análisis de muestras de alimentos.
- Informará a la autoridad competentes resultados de la evaluación de vigilancia sanitaria.

C. Servicio de Nutrición y Dietética.

- Realizará el seguimiento a la toma de muestras realizadas en el servicio.
- Participará de todas las capacitaciones programadas.
- Realizará el levantamiento de observaciones de las supervisiones realizadas.

D. Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento.

Difundirá a los servicios involucrados, los cortes del servicio del agua; según la programación para la limpieza de los reservorios de agua.

- Realizará el registro de monitoreo de cloro diario en cada uno de los ambientes del servicio de Nutrición y dietética.
- Realizará el registro de incidencias de fuente de abastecimiento de agua.
- Ejecutará las programaciones y coordinaciones pertinentes para la ejecución de la limpieza y desinfección de reservorios, limpieza y desinfección de ambientes, actividades de control vectorial, roedores y plagas.

E. Empresa prestadora de servicio de limpieza y conservación.

- Cumplirá con realizar la limpieza y desinfección de todos los ambientes del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán.
- Cumplirá con realizar y aplicar las medidas de control vectorial, plagas y roedores; que se encuentren en los ambientes del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Hermilio Valdizán.



“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

6.5. PRESUPUESTO

El presupuesto del presente Plan será reprogramado en el segundo semestre.

6.5.1. Los recursos materiales y/o insumos:

- Recursos Ordinarios (RO)

6.5.2. Requerimiento de Bienes y Servicios:

a) Recursos Humanos:

PROFESIONAL	NOMBRAMIENTO	CAS	SERVICIO DE TERCEROS	TOTAL
Ingeniero Ambiental			01	01
Aux. Administrativo		01		01
TOTAL		01	01	02

b) Recursos Informáticos y equipo inmobiliario



ITEM	COD. PATRIMONIAL	DESCRIPCIÓN				
		DENOMINACIÓN	MARCA	MODELO	ESTADO	OBSERVACIONES
2	740877000231	MONITOR A COLOR	LG	FLATRON L1742T	REGULAR	No cuenta con audio ni cámara para reuniones
	740899500277	UNIDAD CENTRAL DE PROCESOS-CPU	S/MARCA	S/MODELO	REGULAR	CPU presenta problemas al uso, como demora y sobrecarga.
3	740895000334	TECLADO KEYBOARD	MICROSOFT	RS-2300	REGULAR	-
4	740841000086	IMPRESORA	HP	LASERJET P3015	REGULAR	Uso compartido
5	S/CODIGO	FOTÓMETRO MEDIDOR DE CLORO LIBRE DIGITAL	MILWAUKEE	MW10	BUENO	Adquirido por Caja Chica
6	S/CODIGO	REACTIVO DPD PARA CLORO LIBRE	MILWAUKEE	MI526-100	NUEVO	Adquirido por Caja Chica

c) Recursos por Adquirir:

N°	BIENES/SERVICIOS (DESCRIPCIÓN SIGA)	CLASIFICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO ESTIMADO	PRECIO ESTIMADO	CANTIDAD	PRECIO TOTAL (S/)
1	Termómetro digital punzón para alimentos	2.6.32.95	UNIDAD	S/ 100	-	1	S/ 100
MONTO TOTAL DE REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS POR ADQUIRIR							S/100

6.6. FINANCIAMIENTO

El presente Plan será financiado por Recursos Ordinarios (RO).

6.7. ACCIONES DE MONITOREO, SUPERVISIÓN Y EVALUACIÓN DEL PLAN

La oficina de Epidemiología y Salud Ambiental es la responsable del monitoreo, supervisión, y seguimiento del “Plan de Vigilancia de los Servicios de Alimentación del Hospital Hermilio Valdizán”.

La evaluación se realizará de manera trimestral, donde la ejecución deberá registrar las respectivas evidencias físicas y los aspectos cualitativos del proceso iniciado.

Se realizará una evaluación final del “Plan de Vigilancia de los Servicios de Alimentación”, será 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.

VII. RESPONSABILIDADES

La aplicación de este documento es responsabilidad de todos los trabajadores de los diferentes Servicios, Departamentos o Unidades Orgánicas, según corresponda al desempeño de sus funciones, del Hospital Hermilio Valdizán.

A. Jefaturas de Departamento, Servicios y Oficinas Administrativas

Tienen la responsabilidad de proporcionar información veraz, brindar las facilidades de acceso y dar cumplimiento a las indicaciones sanitarias en relación a las disposiciones acordadas para la implementación y supervisión de las actividades sanitarias.

B. Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

Tiene la responsabilidad de implementar y desarrollar las actividades contenidas en el presente Plan; además, asesorar al órgano de dirección y a los Departamentos, Servicios y Oficinas Administrativas del hospital, con el fin de vigilar el cumplimiento de los procedimientos adecuados para garantizar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

C. Trabajadores del HHV.

Tienen la responsabilidad de conocer, cumplir y hacer cumplir las disposiciones del presente documento, colaborar en la realización de las diversas actividades, participar en las capacitaciones y actualizaciones que se programen para dar a conocer las disposiciones del presente documento.



“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

VIII. ANEXOS

8.1. ANEXO 1: FORMULARIO N° 1 - MATRIZ DE PROGRAMACIÓN DE METAS FÍSICAS Y PRESUPUESTALES.

Unidad Orgánica:	Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental													
Estructura programática operativa			Estructura programática del presupuesto											
Objetivo General del Plan : Implementar 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.														
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	Actividad	Unidad de Medida	PROGRAMACIÓN DE METAS FÍSICAS			Categoría presupuestal	Producto	Actividad presupuestal	Año: 2023	Año: 2024	Año: 2025	Total de presupuesto	Responsable	
			Año: 2023	Año: 2024	Año: 2025									Meta física anual
Realizar evaluaciones sanitarias, con el fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, condiciones higiénicas sanitarias y la infraestructura de los ambientes del servicio de alimentos.	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro de Rehabilitación de Ñaña.	N° de supervisión	4	4	4	9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999: Sin Producto	0001479: Vigilancia y Control Epidemiológico	(*)	(*)	(*)	(*)	OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética	
	Supervisión y vigilancia sanitaria del Servicio de Nutrición y Dietética del Centro del Hospital Hermilio Valdizán.	N° de supervisión	4	4	4	9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999: Sin Producto	0001479: Vigilancia y Control Epidemiológico	(*)	(*)	(*)	(*)		
	Supervisión y vigilancia sanitaria de los quioscos o servicios afines.	N° de supervisión	4	4	4	9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999: Sin Producto	0001479: Vigilancia y Control Epidemiológico	(*)	(*)	(*)	(*)		
Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio	Toma de muestra y análisis de alimentos y bebidas.	N° de Muestras realizadas	1	1	1	9002: Asignaciones presupuestarias que no resultan en productos	3999999: Sin Producto	0001479: Vigilancia y Control Epidemiológico	(*)	(*)	(*)	(*)	OESA-Salud Ambiental	



“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

8.2. ANEXO 2: FORMULARIO N° 3- MATRIZ DE INDICADORES DEL PLAN ESPECÍFICO.

Declaración de objetivos	Indicador	Unidad de medida	Meta programada			Fuente de información	Responsable
			AÑO: 2023	AÑO: 2024	AÑO: 2025		
Objetivo general Implementar 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.	Plan aprobado con resolución	N° de planes presentados y aprobados	1	0	0	Resolución directoral	OESA
Objetivo específico 1: 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.	Supervisiones realizadas.	N° de supervisión	3	3	3	Informe	OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética
Objetivo específico 2: Gestionar el análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencia de la DIGESA y/o DIRIS LE.	Análisis realizados.	N° de Muestras realizadas	12	12	12	Informe	OESA-Salud Ambiental
Objetivo específico 3: Ejecutar una capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de los servicios de alimentos.	Capacitación ejecutada.	N° de Personal Capacitado	30	30	30	Informe	OESA-Salud Ambiental/ Servicio de Nutrición y Dietética



8.3. ANEXO 3: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD				
I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN				
En la ciudad de Lima, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de la Unidad de Salud Ambiental de la OESA del Hospital Hermilio Valdizán, de la DIRIS 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:				
Manipuladores: Hombres Mujeres TOTAL 				
Con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI NO 				
Indicar fecha de vencimiento:				
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 facil 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.			



"PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN"

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	
		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 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 se 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 inodoro, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 ducha. - Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas - Los servicios higiénicos destinados a la mujer tendran inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos para hombres.			
	Los SS.HH. estan operativos, en buen estado de conservación e higiene.			
	Los lavatorios estan provistos de los implementos para la higienización y secado de manos.			
	La ventilacion de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de los olores y la humedad sin que ello genere riesgo de contaminación 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 debidamnete implementado, en buen estado de conservacion e higiene.			
Nº	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
4	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACION (BPM)			
	Cuenta con manual o programa de buenas prácticas de manipulacion de alimentos (BPM) operativo.			
	Lleva registro de proveedores actualizado con las especificaciones señaladas en la normativa sanitaria.			
	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 minima 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 estan en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
	Los registros del almacén (kardex) evidencian una adecuada rotacion de inventarios, las materias primas e insumos presentan fechas			

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

de vencimiento y aquellas que requieran Registro Sanitario, este se halla vigente.			
Los productos a granel estan almacenados en envases tapados y etiquetados.			
Los alimentos perecibles se hallan refrigerados o congelados según corresponde.			
Los equipos de refrigeracion 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 inteior temperaturas no menores de 74°C.			
No hay exposición al ambiente de alimentos preparados o esta no es mas 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 refrigeracion o congelación .			
Las temperaturas de las camaras de retención son inferiores da 5 °C (refrigeracion) o -18 °C (congelación).			
Nº ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Los utensilios y manipuladores de los alimentos de la etapa de elaboracion final son exclusivos de esta area.			
Bandejas de distribucion en buen estado de conservacion e higiene.			
Los carros de distribucion tienen cierre hermetico, de material resistente, en buen estado de conservacion 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 personal. Esto se encuentra resgistrado. 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 área y se encuentran en adecuadas			

condiciones de aseo y presentacion personal, uniformados (mandil, chaqueta/pantalón/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 recolección, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
Nº ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Cuenta con los registros actualizados de la higienización de ambientes, equipos y utensilios.			
Equipos y utensilios son facilmente desmontables de material sanitario 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 día.			
El establecimiento esta libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, mancha			

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

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 estan en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
Los elementos utilizados como combustibles o su combustion, no originan contaminación física o química en las masas de cocción.			
ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
CONTROLES PARA LA 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 este se esta 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 CERTIFICACIÓN SANITARIA			
Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			
IV. OTRAS OBSERVACIONES			

V. RECOMENDACIONES



VI. PLAZO PERENTORIO

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

VII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las horas del díadedese dá por concluida la inspección, 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

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

8.4. ANEXO 4: 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:

NOMBRE O RAZÓN 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

Nº	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	ACOPIO: 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	R3			

	trampas de grasa y protección de reflujos y rebose, según corresponda.				
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 Higiénicos (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			
	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 desagüe.	R2			
	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 mensajes instructivos de la practica de lavado de manos.	R2			

❖ 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 cutaneas 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			

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

❖ 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:	R1			
	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			
3.6	Para la RECEPCIÓN de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado.	R1			
	Se cuenta con registro de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad.	R2			
	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 contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2			
	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	R2			

	protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado.				
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			
	Se colocan dispensadores de sal de mesa a menos que se requiera de manera expresa por el comensal.	R1			



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO -PHS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual de Programa de Higiene y Saneamiento –PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual.	R3			
4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación de mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.	R1			
4.3	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento intermedio, se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa, sin dejar restos en el piso.	R2			
4.4	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2			
4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.	R2			

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

	estado de conservación e higiene.				
4.7	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.	R3			
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambiente de procesamiento.	R3			
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en el PHS.	R2			
4.10	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.	R2			
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo que se evita la contaminación cruzada con los alimentos	R3			

❖ 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	

8.5. ANEXO 5: FORMATO DE ACTA DE VIGILANCIA SANITARIA

Nº -202...-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 Nº 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 Nº.....

OBSERVACIONES –RECOMENDACIONES:



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

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

PROPIETARIO / REPRESENTANTE

INSPECTOR OESA

“PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

IX. BIBLIOGRAFÍA

1. Olea, A., Díaz, J., Fuentes, R., Vaquero, A., & García, M. (2012). Vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Chile. *Revista chilena de infectología*, 29(5), 504-510.
2. Lorenzo, T. D., & Gálvez, M. C. (2015). Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el hospital. *Revista Cubana de Alimentación y nutrición*, 25(1), 22.
3. Fernández, N., Cabral de Bejarano, S., Estigarribia, G., Ortiz, A., & Ríos, P. (2018). Condiciones higiénico-sanitarias basadas en las cinco claves de la OMS de los servicios de alimentación de hospitales del departamento de Caaguazú, Paraguay. *Memorias del Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud*, 16(2), 21-31.



