



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Martín de Porres, 08 de Noviembre de 2019

Visto, el Exp. N°24727-2019 que contiene el informe N°846-2019-DND-HCH, con el proyecto del Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia;

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Informe N°846-2019-DND-HCH, se remite el proyecto del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles del Departamento de Nutrición y Dietética;

Que, con el Informe Técnico N°082-OGC-2019-HCH, del 21 de octubre de 2019, la Oficina de Gestión de la Calidad, recomienda aprobar con Resolución Directoral el Documento Técnico Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles del Departamento de Nutrición y Dietética;

Que, la Resolución Ministerial N°665-2013-MINSA aprueba la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética N°103-MINSA/DGSP;

Que, la Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA/DIGESA V. 01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano;

Que, mediante Resolución Ministerial N°850-2016-MINSA del 28 de octubre de 2016, se aprueba las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", estableciendo que la Norma Técnica de Salud (NTS), es el documento normativo de mayor jerarquía que emite el Ministerio de Salud y que regula los diferentes ámbitos de la Salud Pública, incluyendo la prevención, promoción, recuperación, rehabilitación y otros aspectos sanitarios en el marco de las funciones y competencias rectoras del MINSA.

Estando a lo solicitado por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, el Informe Técnico de la Oficina de Gestión de la Calidad y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica con el Informe N°1150-2019-OAJ-HCH;



Con el visto de las Jefaturas del Departamento de Nutrición y Dietética, de las Oficinas de Gestión de la Calidad y Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con las facultades previstas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, aprobado por Resolución Ministerial N°216-2007/MINSA;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR el Documento Técnico: **Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles** del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, el cual se adjunta y forma parte de la presente resolución.

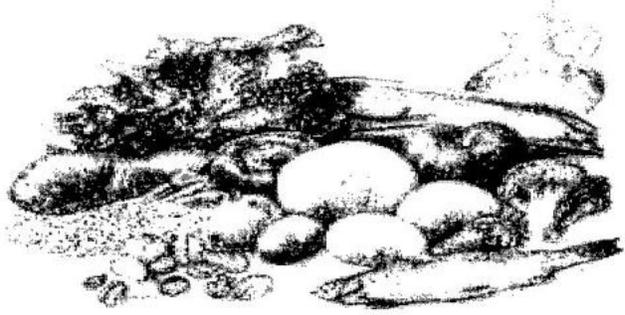
Artículo Segundo.- ENCARGAR al Departamento de Nutrición y Dietética, el seguimiento evaluación y ejecución del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y no Perecibles del Departamento de Nutrición y Dietética, del Hospital Cayetano Heredia, aprobado con la presente resolución.

Artículo Tercero.- DISPONER que la Oficina de Comunicaciones, efectúe la publicación de la presente Resolución Directoral, en el Portal de Transparencia del Hospital Cayetano Heredia.

Regístrese, comuníquese

 MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
Dra. AIDA CECILIA PALACIOS RAMIREZ
DIRECTORA GENERAL
C.M.P. 23579 R.N.E. 9834

CERTIFICO:
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Al que remito para los fines pertinentes
11 NOV. 2019
Sr. Emiliano Elias Suarez Quispe
FEDATARIO
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



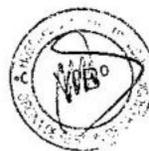
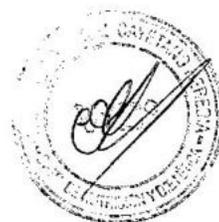
Hospital Cayetano Heredia

DEPARTAMENTO:
NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA



INDICE
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE VÍVERES
PERECIBLES Y NO PERECIBLES

1. Introducción	5
2. Finalidad	6
3. Objetivos	6
4. Objetivos específicos	6
5. Base Legal	6
6. Ámbito de aplicación	7
7. Aspectos técnicos conceptuales	7
8. Disposiciones Generales o Consideraciones	9
9. Disposiciones Específicas	9
10. Procedimientos	10
10.1 Plan de Rastreabilidad y Recepción.	11
10.2 Procedimiento de Almacenamiento y Distribución De Productos No Perecibles (Secos)	13
10.3 Procedimiento de Almacenamiento y Distribución De Productos Perecibles (Frescos).	16
10.4 Procedimiento de Almacenamiento De Productos Cárnicos y Lácteos.	18
10.5 Procedimiento de Almacenamiento a temperatura Ambiente (Tubérculos y Bulbos).	23
10.6 Procedimiento de Conservación de Alimentos – Control De temperatura de cámaras	24
11. Niveles de Responsabilidad	25
12. Referencia Bibliográfica	25
13. Anexos	26
13.1 Formatos	27
10.1.1 Formato de Proveedores actualizados	28
10.1.2 Formato de Procedimiento de Recepción Y Control de insumos	29
10.1.3. Formato de Registros No Conformes	30
10.2.1. Llenado de Kárdex	31
10.3.1. Control de Desinfección de Verduras Frescas y Frutas.	32
10.6.1 Formato diario de Temperatura de Cámaras	33



13.2. Flujogramas.	34
13.2.1 Flujograma de Recepción de almacenamiento de Alimentos no perecibles.	35
13.2.2 Flujograma de Recepción, almacenamiento y desinfección De alimentos perecibles (frutas y verduras).	36



INTRODUCCIÓN

Una de las necesidades básicas del ser humano para su sobrevivencia es la alimentación, estas necesidades están directamente relacionadas con un adecuado proceso de almacenamiento, | que de esta manera se evitan el riesgo de contaminación alimentaria y prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), pero para que esto se pueda cumplir es necesario un buen almacenamiento de estos alimentos.

Por ello en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia se ha implementado el “Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y No Perecibles”, para asegurar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos que se brindan a los pacientes y al personal de guardia desde la etapa de recepción, almacenamiento y distribución para que estos no constituyan un factor de contaminación. Se basa en la Norma y Procedimiento Sanitarios para el abastecimiento, transporte, conservación, preparación y servido de alimentos en Hospitales y Servicios de Alimentación (RD N° 0047-79-SA/DS y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (DS N° 004-2014-SA) en el Título V del Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Bebidas.

Además, se requiere de una rigurosa supervisión y monitoreo en las diferentes etapas de almacenamiento de víveres Perecibles y No Perecibles, asegurando que estos lleguen al consumidor en las mejores condiciones de inocuidad para su consumo final.

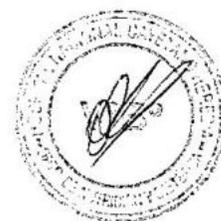
En el presente manual se describen procesos de almacenamiento de víveres y sus respectivos flujogramas, manteniendo de esta manera los estándares de inocuidad requeridos por las legislaciones peruanas vigentes

2. FINALIDAD

La finalidad de este “Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y No Perecibles” es optimizar y prolongar la vida útil de los productos, manteniendo las características sensoriales y calidad reduciendo el número de unidades formadoras de colonias (hongos, levaduras, bacterias). De esta manera asegurar la inocuidad del producto entregado.

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL



- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de consumo humano en la adquisición, transporte, recepción y almacenamiento.

4. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Prevenir que los alimentos no sufran deterioro en un 90%, debido a la aplicación de adecuados sistemas de Almacenamiento.
- Garantizar la implementación en un 100% del principio lo primero entra lo primero en salir (PEPS) durante el almacenamiento.
- Lograr que Licenciados nutricionista de la Unidad Funcional de producción realice 30 registros de inspección de calidad en la recepción de materias primas a través de métodos sensoriales y físicos químicos que le permiten decidir la aceptación o rechazo de los alimentos registrando en formatos establecidos.
- Ejecutar al 100% el control de rotulado, envasado y embalajes de víveres para asegurar su conservación y reducir los riesgos de daño o deterioro.
- Lograr el 100% del registro de proveedores. que apliquen Buenas Prácticas en el proceso de abastecimiento y almacenamiento, a través del monitoreo de condiciones de entrega de la calidad – HSE.
- Registro mensual de proveedores que permita efectuar rastreabilidad sobre la procedencia del ingreso de víveres.

5. BASE LEGAL

- Ley N° 26862 Ley General de Salud.
- Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas D.S.004-2014-S.A.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos-Codex Alimentario.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N° 822 2018/MINSA.
- Norma Internacional de etiquetado Codex Alimentario.
- Normas Internacionales para todo tipo de alimentos desde frutas y verduras frescas, congeladas o procesadas, los zumos de fruta, los cereales y las legumbres, hasta las



6. ÁMBITOS DE APLICACIÓN

Los presentes procedimientos son de cumplimiento obligatorio para todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, la aplicación se realizara desde la recepción y almacenamiento de víveres perecibles y No Perecibles así como su respectiva distribución.

7. ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta la definición de términos.

▪ **Alimento**

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especies.

▪ **Alimento Contaminado**

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

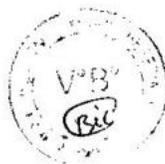
▪ **Contaminación Cruzada**

Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo esta. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias.

▪ **Contaminante**

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la calidad de los alimentos.

▪ **Inocuidad de los alimentos**



La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destine, se relaciona principalmente con la presencia de peligros significativos como los microorganismos patógenos, contaminantes químicos y peligros físicos.

- **Codex Alimentarius**

Es una colección de normas alimentarias y textos afines tales como códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme.

El objetivo de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomente la elaboración el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional. La comisión del Codex Alimentarius fue creada en 1963 por la Organización de las Naciones Unidad de la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la organización Mundial de la Salud (OMS) para desarrollar esta colección de normas alimentarias y textos afines bajo el Programa conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.

- **Rastreabilidad**

La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

- **Calidad Sanitaria**

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que deben reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

- **Flujograma**

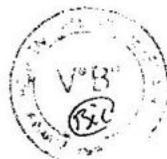
Representación grafica y sistemática de la secuencia de las etapas llevadas a cabo en una tarea determinada en un producto alimenticio.

- **Riesgo**

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro presente en el alimento.

- **Plaguicida**

Cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseables de plantas o animales durante la producción,



- **Peligro**
Un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o salud de los cultivos.
- **PEPS**
Siglas que significa *“lo primero en entrar, es lo primero en salir”* y se refiere a la rotación de productos almacenados.
- **Registro**
Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.
- **Toxiinfección Alimentaria**
Se refiere a las intoxicaciones e infecciones ocasionadas por alimentos contaminados por gérmenes patógenos.

8. DISPOSICIONES GENERALES O CONSIDERACIONES.

El personal Técnico del Departamento Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia responsable de los sistemas de Almacenamiento de Víveres Perecibles y No Perecibles deberá cumplir con las siguientes disposiciones establecidas en el presente documento:

- Higiene de manos adecuadas.
- Uso de uniforme para almacén de Víveres No Perecibles y uniforme protector para ingresar a las cámaras de refrigeración y congelación.
- Capacitación continua.
- Limpieza y desinfección de canastillas y cajas plásticas utilizadas en almacenamiento
- Limpieza continua y desinfección de almacenamiento
- Control de enfermedades en el personal encargado.

9. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

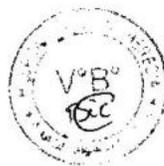
Deberán cumplir con las siguientes disposiciones específicas establecidas en el presente documento:

- No permitido el uso de joyas y otros objetos similares.
- El personal debe ingresar a su área de trabajo correctamente uniformado.
- Uso de uniforme completo limpio (mandil, gorro, mascarilla, botas).



10. PROCEDIMIENTO

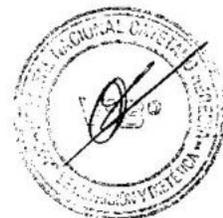
Se detalla cada uno de los procedimientos de Buenas Prácticas de almacenamiento de Víveres perecibles y no perecibles. Desde la recepción de la materia prima y su respectivo almacenamiento con el propósito de prolongar la vida útil de los víveres y asegurar su inocuidad.



DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	UNIDAD FUNCIONAL DE PRODUCCIÓN DE RÉGIMENES Y FÓRMULAS ESPECIALES
10.1. PLAN DE RASTREABILIDAD Y RECEPCIÓN DE INSUMOS.	
<p>El plan de Rastreabilidad se ejecuta a partir de la recepción de los productos.</p>	
<p>I.- DEFINICION</p>	
<p>Este procedimiento describe las características de recepción de materia prima, ingredientes y productos procesados. De acuerdo al manual de calidad de los productos alimenticios.</p>	
<p>II. OBJETIVO</p>	
<p>Realizar evaluación sensorial y físico químico mediante métodos que le permita decidir la aceptación o rechazos de los alimentos.</p>	
<p>III.- RESPONSABLES</p>	
<p>Lic. Nutricionista encargado del área de Producción Tec. Nutrición del área de almacenes.</p>	
<p>IV.- SUPERVISION</p>	
<p>Lic. Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética. Lic. Nutricionista Jefa de Unidad funcional de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales</p>	
<p>V.- MATERIALES Y EQUIPOS</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Balanza ➤ Canastilla ➤ Cajas apilables ➤ Formatos de inspección de calidad de la recepción de materias primas (guía, control de vehículo, T° de recepción, características organolépticas, T° almacenamiento, Registro sanitario, Certificado de calidad) ➤ Formato de Registro de Rechazos de materias primas en la recepción ➤ Lapiceros 	
<p>VI.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprobar que la mercadería recepcionada corresponda a la guía de entrega del día. ➤ Comprobar que vehículo de transporte este conforme a los modelos homologados para el transporte de mercadería perecederas que este limpio y desinfectado. ➤ Comprobar que no exista en el vehículo sustancias tóxicas, lubricantes, productos de limpieza, con el transporte de alimentos con el fin de evitar posibles contaminaciones. ➤ El conductor del vehículo deberá cumplir las normas básicas de manipulación y almacenamiento, orden y estiba en la caja del camión, no depositar alimentos directamente sobre el suelo. ➤ Zona de recepción se mantendrá en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección para prevenir la contaminación. ➤ Evitar el cruce de líneas, es decir, las coincidencias en el tiempo de la entrada de materia prima en la recepción y la salida de las basuras de la zona de producción. Se llevarán a cabo en horarios diferentes. ➤ El desplazamiento hacia los lugares de almacenamiento se realizará lo más rápidamente posible. 	



- Efectuar descarga rápida y posterior almacenamiento sobre todo en el caso de productos refrigerados o congelados, para evitar el aumento de la temperatura que afectaría la calidad sanitaria de los mismos. El tiempo máximo de descarga sugerido será de 15-30 minutos.
- El licenciado (a) en Nutrición y el Técnico verificará las características sensoriales de acuerdo a manual de calidad y registrar en formato.
- Respecto a envases y embalajes se adquirirán procedentes de empresas autorizadas, con su correspondiente número de Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA)
- Comprobar el estado de los envases de las materias primas recepcionadas. Deben estar limpios, sin aplastamientos ni roturas, debidamente precintados y con el número de lote, fecha de fabricación, caducidad y/o consumo preferente bien visible.
- Cuando se realiza el control de calidad y se compruebe, en el momento de la recepción que las materias primas o ingredientes no están en perfectas condiciones o que su estado organoléptico no es adecuado, rechazar y devolver al proveedor.
- Desechar los productos golpeados o deteriorados, que serán origen de contaminación para todos los demás.
- En el caso de vegetales de hoja, se eliminarán las hojas más externas antes de almacenar en cámara.
- No se admitirán productos o materias primas que presenten excrementos de roedores ni insectos vivos o muertos.
- No se admitirán productos que presenten deficiencias o algún tipo de alteración durante el examen organoléptico (olor, sabor, color, etc.).
- No se aceptará, bajo ningún concepto, ninguna materia prima o ingrediente si sabemos o sospechamos que pueden contener parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, medicamentos veterinarios o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Tampoco si han excedido sus fechas de caducidad o de consumo preferente.
- En el caso de encontrarnos con alguna de las situaciones anteriores, las materias primas o ingredientes que resulten inadmisibles y que no se pueden devolver inmediatamente, se almacenarán separados de las materias primas e ingredientes que se utilizan en la elaboración de nuestros productos.
- Para evitar confusiones, llevarán una indicación visible que las identifique como no aptas (se rotulará en rojo y la mayúscula NO CONFORME) para la fabricación de alimentos, hasta su devolución o destrucción.
- Llevar un registro de proveedores que abastecen de alimentos que permita efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad.
- Si la compra es directa deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder el registro respectivo
- Se usará formato N°. **10.1.1. FORMATO DE LISTA DE PROVEEDORES APROBADOS.**
- Se usará formato N°. **10.1.2. FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- Se usará formato N°. **10.1.3. FORMATO DE REGISTRO DE RECHAZOS DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
- **TIEMPO DE ESPERA**
Durabilidad del proceso de recepción con acta de aceptabilidad es de 40 – 45 MINUTOS.



I.- DEFINICIÓN

Este procedimiento describe las características del almacenamiento de productos no perecibles (secos).

II. OBJETIVO

Tener en cuenta la vida útil del producto

III.- RESPONSABLES

Lic. Nutricionista de Producción.

Tec. Nutrición de almacenes

SUPERVISION

Lic. jefe del Departamento de Nutrición y Dietética

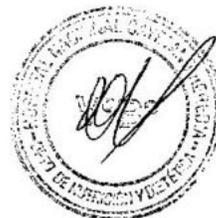
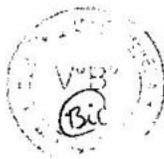
Lic. Nutricionista Jefa de la Unidad funcional de Producción de Regímenes y Formulas Especiales

IV.- MATERIALES Y EQUIPOS

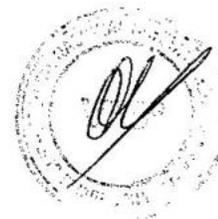
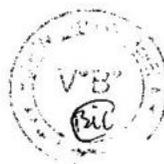
- Tarimas
- Canastilla
- Cajas apilables
- Anaqueles
- Formatos de inspección de calidad de la recepción de materias primas (guía, control de vehículo, T° de recepción, características organolépticas, T° almacenamiento, Registro sanitario, Certificado de calidad)
- Kardex (ingreso y salida de insumos de almacén)
- Lapiceros

V.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO.

- Almacenar a temperatura ambiente. (Menor a 25° C). mantenerse seco, limpio, ventilado y protegido contra ingreso de roedores, insectos.
- Rotular en el estante el producto depositado. Y usar el Kardex para fecha de ingreso y salida del producto de almacén.
- Controlar la aplicación de Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero deben ser los primeros en salir del almacén.
- Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles y parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras u 0,50 m de la pared.
- Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre si de 0.15 m para la circulación de aire. Antes de abrir cualquier envase debe verificarse que estén externamente limpios.
- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados con fecha de ingreso y fecha de vencimiento.
- El egreso de víveres secos se realizará previa autorización del nutricionista responsable de la Unidad Funcional de Producción de regímenes y Fórmulas Especiales.
- El Técnico de Nutrición de almacén entregara los víveres de acuerdo a los menús planificados indicado por la nutricionista responsable de Unidad Funcional de Producción en formato de consumo diario de víveres secos. Para dieta completa y dietas especiales para preparación de desayuno, almuerzo, comida, cena.



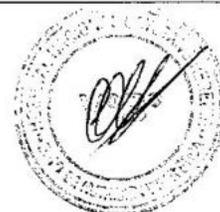
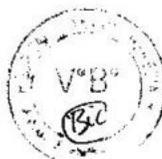
- El Técnico de Nutrición de almacén entregara los productos de Fórmulas Lácteas, enterales de acuerdo a lo solicitado por nutricionista clínica en formato de pedido de formulas lácteas - enterales ,ablactancia para Pediatría I,II Neonatología ,donde estipula la marca del producto El Técnico de Nutrición solicitara en formato a almacén de logística la cantidad total enterales ,alimentación complementaria para Pediatría I,II Neonatología, donde estipula la marca del producto de insumos solicitados por día..
- La inscripción o rotulación de las cajas, referido al contenido y fechas de caducidad, se situará de cara, a fin de poder identificarlas con facilidad y evitar removerlas innecesariamente. Cuidar en todo momento que los envases no se deterioren.
- Vigilar el stock de los productos, las fechas de vencimiento, para evitar que el tiempo de almacenamiento supere la caducidad.
- Los alimentos secos tales como harinas, arroz, azúcar, si se les retira su envase original, guardar en recipientes que serán de material fácilmente lavable y provisto de tapa y debidamente rotulado.
- Los envases deteriorados o rotos deberán retirarse y sustituirse por otros nuevos o limpios.
- Se evitará en todo momento el almacenamiento de productos en cajas de madera. Sólo se introducirán en almacén envases de un solo uso, es decir desechables, o que sean fácilmente lavables y des infectables.
- Toda caída de alimentos debe limpiarse inmediatamente.
- No permitir la entrada de animales domésticos en toda el área de almacenamiento y manipulación. proteger los alimentos de insectos y roedores para lo que contamos con programa de control de plagas.
- Con respecto a los envases y embalajes:
- El material de envase y embalaje se almacenará en condiciones de temperatura y humedad adecuadas.
- Se almacenarán separados de materias primas, ingredientes, sustancias tóxicas.
- Se conservarán sus envoltorios originales para estar protegidos hasta su uso completo.
- Nunca almacenar en contacto con el suelo. Siempre se depositarán en tarimas o en entrantes
- Se usará formato **N°10.1.2. FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- Se usará formato **N°10.1.3. FORMATO DE REGISTRO DE RECHAZOS DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
- Se usará formato **N° 10.2.1. LLENADO DE KARDEX.**
- **Considerar:**



Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Latas en buen estado físico. • Fecha de vencimiento vigente. • Etiquetado, completo, nombre del producto y contenido. • Producto: color, textura y olores normales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa o fondo inflado. • Presenta derrames. • Sellos dañados o goteando. • Presencia de óxido. • Abolladura en los sellos. • Producto con espuma, lechosos, tiene un color u olor anormal, manchas de moho o aspecto viscoso.

➤ **Productos secos**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Deben estar secos y en perfecto estado. • Sacos íntegros • Sin roturas. • Sin signos de haber sido abiertos. • Con bolsas o sacos de primer uso. • En envases para alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cortaduras y orificios en los empaques. • Exterior de recipientes húmedos y mohosos. • Color u olor anormal, manchas de moho o aspecto viscoso; contienen insectos, huevos de insectos o excrementos de roedores. • Picaduras en los granos.



I.- DEFINICIÓN

Este procedimiento describe las características del almacenamiento de productos perecibles
Frescos: verduras y frutas.

II. OBJETIVO

Tener en cuenta la vida útil del producto y asegurar su calidad sanitaria.

III.- RESPONSABLES

Lic. Nutricionista del área de producción
Tec. Nutrición de almacenes

SUPERVISION

Lic. jefe del Departamento de Nutrición y dietética.
Lic. Nutricionista jefe de la Unidad funcional de Producción de Regímenes y Formulas Especiales

IV.- MATERIALES Y EQUIPOS

- Tarimas
- Canastilla
- Cajas apilables
- Anaqueles
- Manual de calidad de Víveres.
- Formato de inspección de calidad de la recepción de materias primas (guía, control de vehículo, T° de recepción, características organolépticas, T° almacenamiento, Registro sanitario, Certificado de calidad)
- Formato de desinfección de verduras frescas y frutas.
- Lapiceros

V.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

- Llevar el registro diario del control de temperatura de las cámaras de refrigeración y Congelación. (Según formatos 10.6.)
- Retirar las partes más superficiales de las verduras de hoja y hortalizas, evacuando los desperdicios rápidamente a los cubos de basura y no dejarlos en las superficies de trabajo pues supondrían un riesgo de contaminación de las mismas.
- Rechazar los productos que se encuentren dañados, golpeados o deteriorados, pues serán causa de contaminación de otros sanos.
- Durante la selección de vegetales eliminar restos de arena, piedras, insectos, que pudiera contaminar las cámaras de almacenamiento.
- Todas las frutas y hortalizas deben ubicarse en canastillas en los estantes a una distancia de 0.15 mt. de la pared...
- Aplicar principios PEPS.
- Lavar y desinfección frutas y verduras para su distribución y procesamiento.
- Se usará formato N°.10.1.2. **FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**



- Se usará formato N°10.1.3. **FORMATO DE REGISTRO DE RECHAZOS DE MATERIAS**
- Se usará formato N° 10.3.1. de **FORMATO DE DESINFECCIÓN DE VERDURAS FRESCAS Y FRUTAS**
- Considerar:

➤ **Frutas y Hortalizas**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Buen estado de madurez. • Brillantes y de superficies integra. • Olores característicos aromáticos. • Hojas enteras y de buen verdor. • No deben encontrarse enlodadas ni manchadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Secas o pegajosas, • Se deshace al tacto. • Superficie socavada mellada y enlodada. • Olores y sabores desagradables. • Hojas amarillas y/o con pigmentación negruzca. • Hongos • Infestación de insectos. • Decoloración poca atractiva.



I.- DEFINICION

Este procedimiento describe las características del almacenamiento de productos cárnicos, lácteos, vísceras, embutidos para asegurar su conservación y calidad nutricional.

II. OBJETIVO

Prolongar vida útil del producto para conservar sus características sensoriales.

III.- RESPONSABLES

Lic. Nutricionista del área de producción
Tec. Nutrición del área de almacenes

SUPERVISION

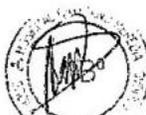
Lic. jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.
Lic. Nutricionista jefa de la Unidad funcional de Producción de Regímenes y Formulas Especiales

IV.- MATERIALES Y EQUIPOS

- Canastilla
- Cajas apilables
- Anaqueles
- Formatos de inspección de calidad de la recepción de materias primas (guía, control de vehículo, T° de recepción, características organolépticas, T° almacenamiento, Registro sanitario, Certificado de calidad)
- Lapiceros

V.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

- Llevar el registro diario del control de temperatura de las cámaras de refrigeración y Congelación. (Según formatos 10.6.)
- El almacenamiento se llevará a cabo con un correcto mantenimiento y organización de las cámaras de refrigeración-congelación (rotación y estiba adecuadas).
- Los LACTEOS se almacenarán en refrigeración (0-5°C) en canastillas colocadas en anaqueles que guarden una distancia de 0.15 mt de la pared para favorecer la ventilación y enfriamiento de los productos.
- Rotular fecha de ingreso y de vencimiento. Aplicar principio PEPS.
- La estantería debe tener rejillas para correcta circulación del aire frío.
- No sobrecargar la cámara de refrigeración – congelación con el fin de asegurar la adecuada circulación de aire para mantener la temperatura correcta en todos los puntos de la cámara.
- En el almacenamiento revisar de forma especial los "sobrantes", ya que sus envases han sido abiertos y deben guardarse en recipientes mas pequeños para evitar su deterioro y darle uso inmediato.
- Los envases de cartón de algunos alimentos conveniente retirarlos en lo posible para evitar el enfriamiento de los insumos o materia prima.:



- Los HUEVOS se almacenarán en refrigeración, identificando la fecha de caducidad, pegar la etiqueta en el empaque de los huevos.
- Sacar de la cámara únicamente los huevos que se van a utilizar.
- Si se almacenan con otros alimentos deben evitarse los contactos entre ellos.
- No refrigerar sobrantes ni alimentos que haya caducado su fecha de consumo o que presenten signos de adulteración.
- No recongelar alimentos que se hayan descongelado.
- Vigilar la hermeticidad de las puertas (jebes y manijas)
- Las PRODUCTOS CARNICOS Y VISCERAS se almacenarán a temperaturas de -18°C .
- Los productos congelados pueden mantenerse en refrigeración por espacio de 72 horas antes de su uso.
- Las carnes de Aves y menudencias no deben exceder de 48 horas de almacenamiento.
- Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales debidamente rotulados para su identificación.
- Los EMBUTIDOS se almacenarán en refrigeración 0°C a 5°C Nunca **en congelación** y mantenerse en su envase original
- Los PRODUCTOS LACTEOS (queso, yogurt, leche fresca) deben mantenerse a temperaturas de refrigeración (0°C a 5°C .)
- Todos los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación del aire frío de manera uniforme.
- Los productos cárnicos se recepcionarán y evaluarán sensorialmente teniendo en cuenta las especificaciones establecidas en el manual de calidad.
- La Licenciada en nutrición según el caso rechazara productos cárnicos no conforme llevando el registro de estos en los formatos correspondientes.
- Almacenar los productos cárnicos en bandejas de material resistente e higienizable y colocar en los anaqueles de la cámara
- Se usará formato **N°10.1.2. FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- Se usará formato **N°10.1.3. FORMATO DE REGISTRO DE RECHAZOS DE MATERIAS**
- Considerar:



➤ **Aves**

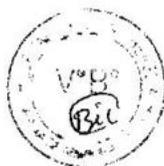
Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Superficie Brillante • Firme al tacto y piel bien adherida al musculo • Piel con coloración uniforme variando de amarillo pálido pronunciado. • Temperatura 5°C o menos. • Empaque: el producto debe estar rodeado de hielo triturado con auto drenaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Superficie seca o pegajosa. • Carne blanda, se deshace fácilmente y la piel se desprende de la carne. • Coloración verdosa negruzca, pálida, presencia de coágulos de sangre. • Ojos hundidos. • Olor anormal, desagradable • Temperatura mayor a 5°C

➤ **Cerdo**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Superficie Brillante • Firme al tacto y ligeramente húmeda. • Masa muscular sin presencia de granulaciones. • Color rosado subido. • Grasa blanda • Olor característico. • Temperatura 5°C o menos. • Empaque intacto y limpio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Superficie pegajosa • Color verdoso oscuro. • Olor fétido, agrio. • Textura viscosa, pegajosa o seca. • Cajas rotas, envolturas sucias o empaque rasgado, el empaque al vacío tiene roto los sellos. • Masa muscular con granos blanquecidos del tamaño de una lenteja. • Temperatura mayor a 5°C

➤ **Carne de Res**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Color rojo cereza brillante, vivo y brillante. • La carne empacada al vacío puede verse purpura. • Grasa ligeramente amarillenta y definido claramente los músculos. • La grasa forma una red por toda la carne. • Textura firme y elástica si presionamos con los dedos. • Sin olor, empaque intacto y limpio. • Temperatura 5°C o menos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de decoloraciones. Manchas de color café, purpura, negro, blanco, verde. • Rancidez del tejido graso. Textura viscosa, pegajosa o seca. • Olor agrio. Temperatura mayor a 5°C. • Cajas rotas, envolturas sucias o empaque rasgado, el empaque al vacío tiene rotos los sellos.



➤ **Pescado**

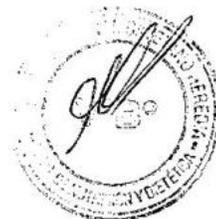
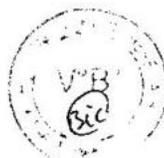
Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Piel brillante, color vivo, escamas difíciles de quitar, desliza entre las manos. Ojos salientes y brillantes, pupilas negras. No debe oler mucho a pescado. Oler suave a mar o a las algas. • Carne firme, no separada de las escamas o de las espinas. • El empaque del producto debe estar rodeado de hielo triturado con auto drenaje. Temperatura 5°C o menos si es fresco, si es congelado la temperatura es menos 18°C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ojos grisáceos con los bordes rojos y hundidos. • Carne blanda. Color oscuro. Color filetes café. • Olor poco agradable, hasta nauseabundo, pútrido y/o repugnante. • Las agallas decoloradas, generalmente pardo oscuras, aspecto sucio. Temperatura mayor a 5°C.

➤ **Huevos**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Superficie limpia. • No más de dos semanas de antigüedad. • Color y forma según raza y/o especie de ave. • Cascara íntegra. • Superficie libre de excrementos. • A una temperatura del aire de 5° C o menos. • Fecha de vencimiento visible en la cascará del huevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Superficie rugosa o quebrada. • Color y forma que difiere de la raza. • Cascara rota. • Presencia de excremento, plumas o manchas. • Olor fétido muy característico.

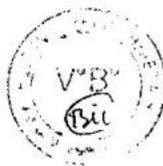
➤ **Lácteos**

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de 5°C o menos. • Yogurt, Leche sabor dulce. • Mantequilla sabor dulce color uniforme. • Queso: sabor y textura típicas y color uniforme. • Entregada antes de la fecha de vencimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura mayor a 5°C • Leche sabor agrio, amargo o a moho. • Mantequilla sabor agrio, sabor a moho, color desigual, moho que no es natural. • Entregada fuera de la fecha de vencimiento.



➤ Alimentos congelados (Visceras)

Signos de Buena Calidad	Signos de deterioro
<ul style="list-style-type: none">• Los productos congelados deben recibirse a temperaturas de -18°C.• Empaque intacto y en buenas condiciones., sellado al vacío.• Con fecha visible de vencimiento y Registro Sanitario.	<ul style="list-style-type: none">• Los alimentos no están congelados.• Paquetes desgarrados o con agujeros; fluidos o líquidos congelados en el fondo de las cajas, cristales de hielo o manchas de agua en el embalaje (evidencia de descongelación y posterior descongelación)• En el producto grandes cristales de hielo sobre el producto.



I.- DEFINICION

Este procedimiento describe las características del almacenamiento de tubérculos y bulbos.

II. OBJETIVO

Prolongar vida útil del producto para conservar sus características sensoriales.

III.- RESPONSABLES

Lic. Nutricionista encargado del área de producción

Tec. Nutrición del área de almacenes

SUPERVISION

Lic. jefe del Departamento de nutrición y Dietética.

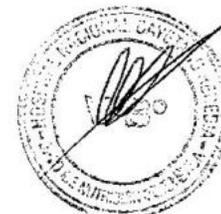
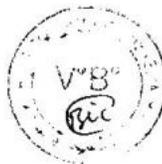
Lic. Nutricionista jefa de la Unidad Funcional de Producción de Regímenes y Formulas Especiales

IV.- MATERIALES Y EQUIPOS

- Canastilla o jabas de plástico
- Parihuelas
- Formatos de inspección de calidad de la recepción de materias primas (guía, control de vehículo, T° de recepción, características organolépticas, T° almacenamiento, Registro sanitario, Certificado de calidad)
- Manual de Calidad
- Lapiceros

V.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

- El almacenamiento de tubérculos se llevará a cabo en canastillas o jabas de plástico totalmente limpias, previa selección sin presencia de brotes, sin barro en la superficie.
- El almacenamiento se realizará a temperatura de ambiente en zona ventilada.
- Realizar diariamente el movimiento de tubérculos y bulbos para su adecuada conservación.
- Los plátanos y las paltas se almacenarán en la antecámara controlando temperatura promedio de 12 a 14°C.
- Se usará formato **N°10.1.2. FORMATOS DE INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**
- Se usará formato **N°10.1.3. FORMATO DE REGISTRO DE RECHAZOS DE MATERIAS**



**10.6 PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION DE ALIMENTOS
CONTROL
DE TEMPERATURA DE CAMARAS****I.- DEFINICION**

Este Procedimiento garantiza la cadena de frio para productos perecibles a fin de evitar aceleración de su deterioro.

II.- OBJETIVO

Asegurar que los alimentos perecibles mantengan sus características físico organolépticas y evitar su deterioro a través de Controles diarios de temperatura.

III.- RESPONSABLES

Lic. Nutricionista del área de producción
Técnico Nutrición de almacén.

SUPERVISION

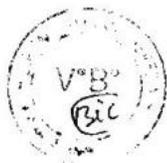
Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética.
Jefa de la Unidad funcional de producción de regímenes formulas especiales

IV.- MATERIALES Y EQUIPOS

- . Lapicero
- . Formato de control diario de temperatura de cámaras frigoríficas: carne, verduras y lácteos.
- . Flujograma
- . Folder
- . Termostato de Cámara Frigoríficas de Verduras
- . Termostato de Cámara Frigoríficas de Carnes
- . Termostato de Cámara Frigoríficas de Lácteos
- . Termómetro

V.- DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTO

1. Técnico de almacén al ingresar observa in situ las temperaturas de las diferentes cámaras (Carne, verduras, Lácteos).
2. Técnico de almacén registra temperaturas de cámaras observadas en formatos ubicados en cada cámara.
3. Detectar fallas de funcionamiento y comunicar oportunamente para mantenimiento correctivo y/o preventivo.
4. Lic. Nutrición registra el mantenimiento correctivo y/o preventivo.
5. Lic. Nutrición verifica el cumplimiento de registro diario para llevar control histórico de temperatura para fines de vigilancia y aplicación del Sistema de Seguridad Sanitaria Alimentari [Escriba una cita del documento o del resumen de un punto interesante. Puede situar el cuadro de texto en cualquier lugar del documento. Utilice la ficha Herramientas de cuadro de texto para cambiar el formato del cuadro de texto de la cita.]
6. Lic. Nutrición observa que temperatura registrada en formato coincida con los valores observados (transabilidad de datos).
7. Se usará **FORMATO N° 10.6.1 FORMATO DIARIO DE TEMPERATURA DE CÁMARAS.**



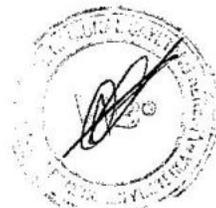
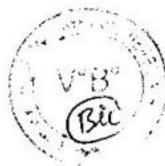
11. NIVELES DE RESPONSABILIDAD

La Jefatura del Dpto. de Nutrición y dietética debe asegurar la difusión y el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento bajo responsabilidad del siguiente personal:

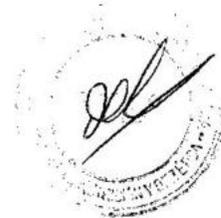
- a) Nutricionista responsable de la Unidad de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales.
- Nutricionista de producción:
 - Personal de almacén
 - Personal técnico de logística
 - Personal Técnico de producción

12. REFERENCIA BIBLIOGRAFIA

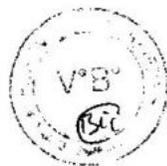
- Ministerio de Salud, Normas y Procedimientos Sanitarios para el abastecimiento, transporte, conservación, preparación y servido de alimentos en Hospitales y servicios de Alimentación del Ministerio de Salud R.D N° 0047-79-SA/DS 1979.
- Ministerio de Salud Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas DS N° 004-2014-SA.
- Ministerio de Salud Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines RM N° 822-2018
- Prompyme. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación. Dirigido a empresarios, administradores y empleados de restaurantes.
- Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en establecimientos de Salud de 1er, 2do y 3er nivel de atención. Ministerio de Salud y Deportes Instituto Nacional de Seguros de Salud. Bolivia. 2008.



ANEXOS

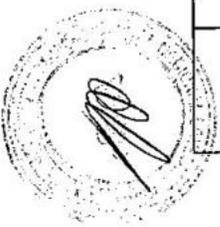


FORMATOS



10.1.1. LISTA DE PROVEEDORES ACTUALIZADOS.

Nº	Proveedor	RUC	DIRECCION LEGAL	TELEF.	E-MAIL	PRODUCTOS O SERVICIOS
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
.....						
Nutricionista de Producción				Jefa del Dpto. de Nutrición.		



10.1.3. REGISTRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES

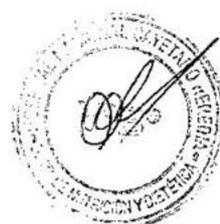
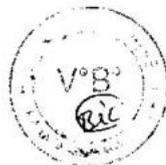
Fecha	Hora	Producto	Etapas	Descripción de la No conformidad	Destino	Responsable de la No conformidad
Nutricionista de Producción						



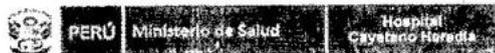
10.3.1. CONTROL DE DESINFECCION DE VERDURAS FRESCAS Y FRUTAS

Instrucciones: Monitorear el procedimiento de lavado y desinfección de frutas y verduras, Solución de lejía: 100 ppm, tiempo de desinfección: 5 minutos. Si los valores se desvían, anotar las observaciones y las acciones correctivas correspondientes y anotar el responsable del proceso. Indicar la conformidad mediante una tira de medición de cloro
Disponer de la jeringa para garantizar la preparación de la solución.

LAVADO			DESINFECCION					Turno: _____		AREA: _____	
Fecha	Vegetales /Frutas	Lavado o Conf. (✓/X)	Volumen de Solución de Lejía			Hora de desinfección		OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN	
			Litros de agua	ml de Lejía	Conf. (✓/X)	Inicio	Final				
Lunes _____											
Martes _____											
Miércoles _____											
Jueves _____											
Viernes _____											
Sábado _____											
Domingo _____											
NUTRICIONISTA DE PRODUCCION							JEFE DE SERVICIO DE NUTRICION				



FORMATO N° 10.6.1 FORMATO DIARIO DE TEMPERATURA DE CÁMARAS



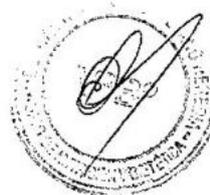
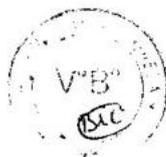
MES DE _____ DE 2019

CONTROL DE TEMPERATURA DE CÁMARAS

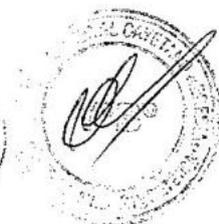
TAREA : Verificar y registrar diariamente la temperatura de las Cámaras de conservación de alimentos.

- OPERACIÓN:**
1. Colocar termómetro digital en parte interna de cada cámara por espacio de 10 minutos, a horas 7:00 a.m. y 12:30 pm. a fin de verificar la temperatura de almacenamiento para llevar el control de los rangos permitidos y asegurar el almacenamiento en frío en forma oportuna.
 2. Verificar y registrar los valores de temperatura de termostato de Cámara.
 3. Registrar los valores encontrados en la parte interna de cámara.

Fecha	Cámara de Carne		Cámara de Lacteos		Cámara de Verduras		FIRMA DE RESPONSABLE
	T. I. 7:00	T.I. 12:30	T. I. 7:00	T.I. 12:30	T. I. 7:00	T.I. 12:30	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

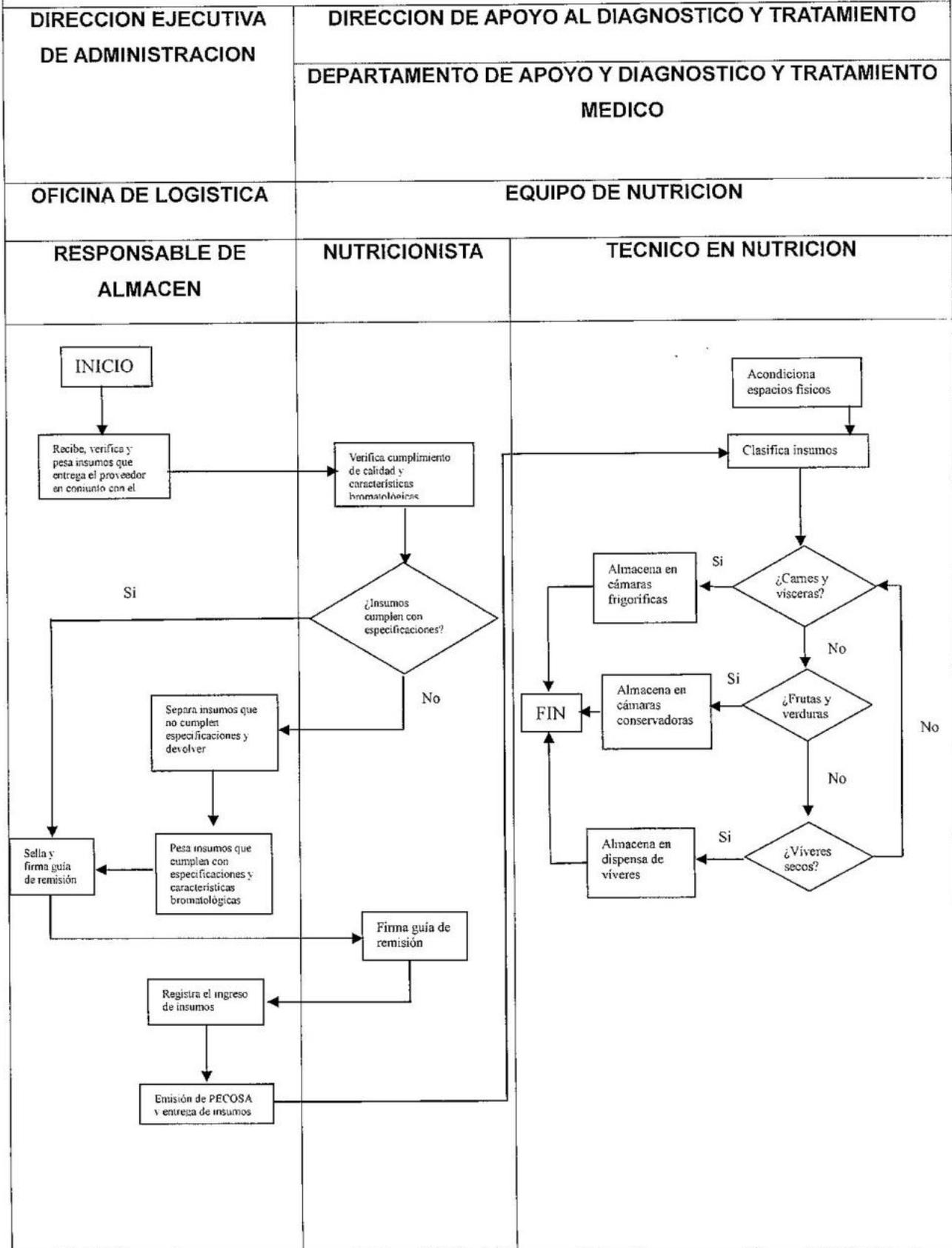


FLUJOGRAMAS



FLUJOGRAMA

13.2.1. RECEPCIÓN DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES.



13.2.2. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES (FRUTAS Y VERDURAS)

