



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

San Martín de Porres, 23 de diciembre de 2019

Visto, el Exp. N°28035-2019 que contiene el Informe N°963-2019-DND-HCH, con el proyecto de la Directiva Sanitaria N°003-DNYD/HCH 2019-V.01 Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al Recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia;

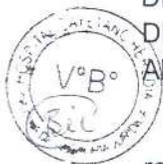
CONSIDERANDO:

Que, mediante el Informe N°963-2019-DND-HCH, la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética remite para revisión y aprobación el proyecto de la Directiva Sanitaria N°003-DNYD/HCH 2019-V.01 Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al Recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia del Departamento de Nutrición y Dietética;

Que, con el Informe Técnico N°108-OGCG-HCH-2019, la Oficina de Gestión de la Calidad recomienda la aprobación del Documento Técnico: Directiva Sanitaria N°003-DNYD/HCH 2019-V.01 Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al Recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia del Departamento de Nutrición y Dietética, indicando que el citado documento va asegurar que los usuarios internos y externos reciban una alimentación de calidad;

Que, mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, se aprobó el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria;

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. Las NTS establecen disposiciones sobre intervenciones, estrategias, objetivos, procesos tecnológicos, procedimientos y/o acciones que contribuyan a la mejor prestación de servicios en los establecimientos de salud, así como a mejorar la calidad y seguridad de las atenciones brindadas, en cumplimiento de disposiciones legales vigentes. También establecen regulaciones referidas a otros aspectos sanitarios en el ámbito del sector salud, en salvaguarda de la Salud Pública;



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°1356-2019-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: Directiva Sanitaria N°003-DNYD/HCH 2019-V.01 **Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al Recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia**, 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 de la Directiva 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 estándar del Hospital Cayetano Heredia.

Regístrese, comuníquese y archívese.

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
27 DIC. 2019
Sr. Emiliano Elías Suárez Quispe
FEDATARIO
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital
Cayetano Heredia

Departamento de
Nutrición y Dietética

Directiva Sanitaria N° 003- DNYD/HCH 2019 -V-01:

“Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia”.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2019



Directiva Sanitaria N° 003- DNYD/HCH 2019 -V-01: "Mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al recepcionar los Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia"

I. Finalidad.

Implementación de los mecanismos para el Otorgamiento de la Conformidad al recepcionar los Alimentos que adquiere la Institución a través de los procedimientos de selección de compras por Subasta inversa y/o Licitación Pública.

II. Objetivo.

Asegurar la calidad sanitaria de los alimentos según las especificaciones técnicas vigentes que adquiere la Institución a través de los procedimientos de selección de compras por Subasta inversa y/o Licitación Pública

III. Ámbito de aplicación.

La directiva sanitaria será aplicada en el Departamento de Nutrición y Dietética- Area de Producción conjuntamente con la Oficina de Logística –Almacén Central del Hospital Cayetano Heredia.

IV. Base Legal.

- **DS 004-2011-AG.** Reglamento de Inocuidad Alimentaria.
- **DS 038-2014.** Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- **DS 004-2014.** Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA.

V. Disposiciones Generales.

5.1.1 Definiciones operativas

▪ **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 especia.



▪ **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 está. 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 aptitud de los alimentos.

▪ **Inocuidad de los alimentos**

La garantía de que los alimentos no causaran 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.

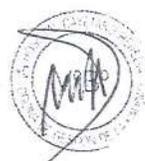
▪ **Codex Alimentarius**

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.

VI. Disposiciones Específicas.

6.1. Procedimientos para la Recepción y Control de Alimentos Perecibles y No Perecibles.

- 6.1.1. Es un proceso donde la mercadería –alimento- ingresa al área de recepción, donde la **Nutricionista de Producción** inspecciona las condiciones sanitarias y calidad del producto, así mismo realiza la inspección sanitaria del vehículo de transporte.



6.1.2. El **Auxiliar de Almacén** pesa la mercadería y recibe la Guía de Internamiento de Mercadería para evaluarla conformidad de los alimentos.

6.1.3. Finalmente se registra en formato de **PROCEDIMIENTO DE RECEPCION Y CONTROL DE INSUMOS (Anexo 1)** Los cuales son revisados por la Jefa del Departamento de Nutrición y el Jefe de Almacén Central de la Oficina de Logística.

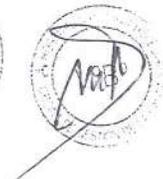
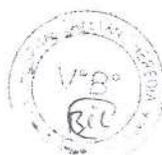
6.2. Registro de datos.

Cada vez que ingresa la materia prima e insumos el Nutricionista de producción verifica las condiciones del Vehículo, Marca del producto, la guía de remisión, cantidad, Temperatura del alimento, Fecha de producción, Fecha de vencimiento, características organolépticas del alimento, conservación, registro sanitario, el certificado de calidad. Si está conforme, se almacena el insumo, de lo contrario se rechaza el producto. Se registra en **FORMATO DE PROCEDIMIENTO DE RECEPCION Y CONTROL DE INSUMOS (Anexo1)** y **FORMATO DE REGISTRO DE PRODUCTOS NO CONFORMES. (Anexo 2)**

6.3. Acta de recepción y conformidad.

- Una vez verificado los formatos de Procedimiento de Recepción y Control de Insumos y el Formato de Registro de productos No Conformes, se procederá a firmar las Guías de remisión del Proveedor, anotando las cantidades y otros datos consignados en referencia, se pasará a llenar el **ACTA DE RECEPCION Y CONFORMIDAD (Anexo 3)**, donde se deja constancia del N° de Orden de Compra, si es Subasta Inversa o Licitación Pública, y la fecha de emisión juntamente con el N° de Guía de Remisión. En señal de conformidad firma la Jefa del Departamento de Nutrición y el Jefe de Almacén Central de la Oficina de Logística.
- La recepción y conformidad se realizará, cada vez que los alimentos ingresen según cronograma establecido (a continuación se detalla).

| Producto | Días de Ingreso |
|-------------------------------|---------------------|
| Frutas, Verduras y Tubérculos | Lunes y Jueves |
| Huevo | Lunes y Jueves |
| Embutidos | Lunes y Jueves |
| Carnes rojas y Vísceras | Lunes y Jueves |
| Pollo, pavita, Menudencia | Lunes y Martes |
| Pescado | Una vez a la semana |
| Viveres Secos No perecibles | Una vez al mes |



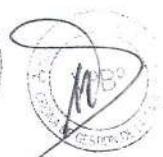
Las materias primas No conformes detectadas en el ingreso de alimentos serán devueltas al proveedor para su reposición, considerando el tiempo establecido, para Alimentos Perecibles en 24 horas; para Alimentos No Perecibles en 48 horas, bajo la supervisión del Nutricionista de Producción y constancia del Jefe de Almacén. **(Anexo 2)**

VII. Responsabilidades.

- **Jefa del Departamento de Nutrición.-** Es responsable de verificar el cumplimiento de las actividades de recepción y almacenamiento, en coordinación con la Nutricionista de Producción, verifica los formatos de recepción y ve las Actas de conformidad, y otorga la conformidad de los procesos en un periodo.

VIII. Anexos.

- Anexo 01. Formato de Procedimiento de Recepción y Control de Insumos
- Anexo 02. Formato de Registro de Productos no Conformes.
- Anexo 03 Acta de Recepción y Conformidad.



ANEXOS



ACTA DE RECEPCION Y CONFORMIDAD

ENTIDAD : HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

REFERENCIA : ORDEN DE COMPRA No -----

PROCESO :

FECHA :

CONTRATISTA:

Mediante el presente se deja constancia que con Orden de compra No -----, de la -----, contratación de suministro de alimentos para Pacientes y Personal de Guardia para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, ha cumplido (o incumplido), de los suministro de acuerdo a las cantidades establecido en la Orden de compra No -----, emitido el ----- 20----. Se adjunta:

- Fecha de Recepción mensualizada.
- Guía de Remisión No -----

Habiendo recepcionado los Suministros de Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia, de la Orden de Compra en mención y no existiendo observaciones por parte del área usuaria (Jefe del Departamento de Nutrición); Recepcionista de Almacén de víveres y Jefe de la Unidad de Almacén General se firma la presente con fecha -----20..... En señal de conformidad.

