MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

N° 243-2017-HCH/DG

CERTIFICO: QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL AL QUE ME REMITO PARA LOS FINES PERTINENTES.
22 JUN 2017 REG. N° 1136
Abog. ROBERTO POCO SALAZAR
FEDATARIO
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 22 de Junio de 2017.

VISTO: El expediente N° 1027-2017, que contiene el Informe N° 023-2017-OESA-HCH, por el cual se solicita la aprobación del "Plan de Monitoreo y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Cayetano Heredia 2017";

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo VI del Título Preliminar de la Ley 26842, Ley General de Salud, establece que es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad;

Que, el Artículo 92 de la citada Ley N° 26842, establece que la autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, con la finalidad de establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria;

Que, el Artículo 6 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que la producción, importación y comercio de alimentos destinados al consumo humano está sujeta a la vigilancia sanitaria, a fin de garantizar su inocuidad en protección de la salud, asimismo el Artículo 15 del Decreto Legislativo en mención, establece que el Ministerio de Salud, es la Autoridad de Salud a nivel nacional con competencia técnica normativa y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las normas para la vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación colectiva y de hospitalización;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, se aprueba la Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines;

Que, por Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, se establece la NTP N° 098-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud";

Que, mediante Resolución Ministerial N° 615-2003-SA/DM, se define la NTO 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";

Que, la Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, aprueba la "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas";

Que, mediante Memorando N° 431-OGC-2017-HCH, de fecha 08.06.17, la Oficina de Gestión de la Calidad, remite Opinión Técnica favorable sobre la propuesta del Plan de Monitoreo y Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Cayetano Heredia 2017; teniendo como objetivo general asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del Hospital Cayetano Heredia;

Que, el Artículo 6° Literal e) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, aprobado por resolución Ministerial N° 216-2007/MINSA, establece las atribuciones y responsabilidades del Director General, entre las cuales se encuentra la prerrogativa de expedir actos resolutivos en asuntos que sean de su competencia;

Que, con el propósito de continuar el desarrollo de las actividades y procesos técnicos administrativos a nivel institucional, así como alcanzar los objetivos y metas del Hospital Cayetano Heredia, resulta pertinente atender la propuesta presentada por la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental;

Que, mediante Informe N° 402-2017-OAJ/HCH, de fecha 14.06.17, la Oficina de Asesoría Jurídica, emite el pronunciamiento correspondiente;

Con las visaciones de las Oficinas de Epidemiología y Salud Ambiental, de Gestión de la Calidad y Oficina de Asesoría Jurídica, y;

De conformidad con las normas contenidas en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y el reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, aprobado por resolución Ministerial N° 216-2007/MINSA;

SE RESUELVE:

Artículo 1°: APROBAR el "**PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA 2017**", el mismo que en anexo aparte forma parte de la presente resolución.

Artículo 2°: ENCARGAR al Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, el seguimiento, evaluación y ejecución del Plan aprobado en el artículo 1° de la presente resolución.

Artículo 3°: DISPONER que el Jefe de la Oficina de Comunicaciones efectué la publicación de la presente Resolución en la página web del Hospital.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

SCAM/BIC/NEPP

( ) DA
( ) OGC
( ) OAJ
( ) Archivo

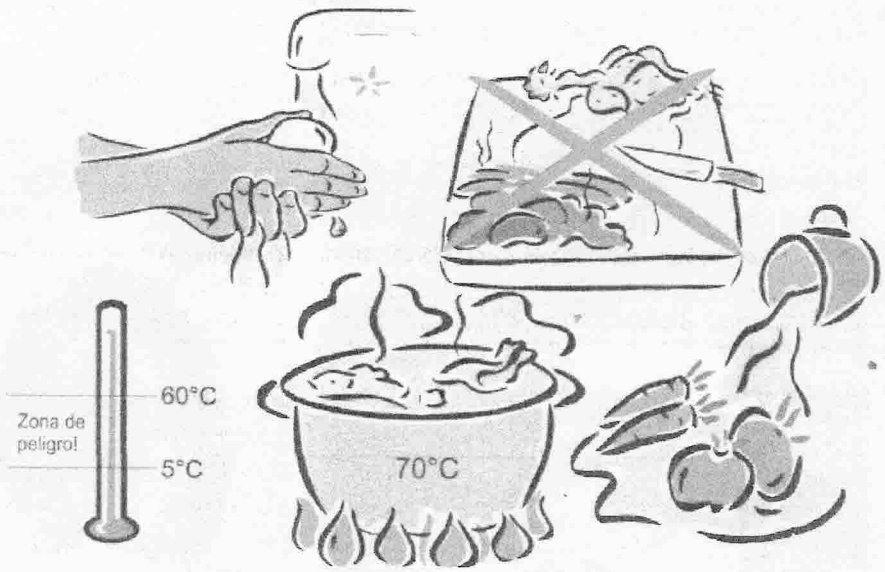
MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
DR. SEGUNDO ACHO MEGO
DIRECTOR GENERAL
C.M.P. 27291

CERTIFICO: QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL AL QUE ME REMITO PARA LOS FINES PERTINENTES.
12 JUN. 2017
REG. N° 1136
Abog. ROBERTO ROCA SALAZAR
FEDATARIO
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

2017

Documento Técnico:

PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



EPIDEMIOLOGÍA
Y
SALUD AMBIENTAL

PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA 2017

San Martín de Porres

Ministerio de Salud

Instituto de Gestión de Servicios de Salud Hospital Cayetano Heredia

Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental

Unidad de Salud Ambiental

Av. Honorio Delgado 262 SMP Teléfono: 4820402/ Telefax: 4821410

URL:http://www.hospitalcayetano.gob.pe/

Elaborado: por: Unidad de Salud Ambiental
Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental

Lima, Mayo 2017

Teléfono: 481-7703directo

482-0402 Anexo(243)

E-mail epicayetano1@hotmail.com

PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

Lima, Perú
2017

INDICE

I. INTRODUCCIÓN 5

II. FINALIDAD 5

III. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general 5

3.2. Objetivos especificos 5

IV. BASE LEGAL 5

V. AMBITO DE APLICACIÓN 5

VI. CONTENIDO 5

6.1. Definiciones 6

6.2. Actividades 6

Actividad 01: **Evaluación sanitaria al Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia** 7

Actividad 02: **: Evaluación sanitaria de los expendios de alimentos instalados dentro del Hospital Cayetano Heredia** 7

Actividad 03: **Toma de muestras para la evaluación microbiológica de los alimentos del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia** 8

6.3. Cronograma de actividades 10

6.4. Presupuesto 11

6.5. Evaluación del plan 11

VII. RESPONSALIDAD 11

VIII. ANEXOS 12

IX. BIBLIOGRAFIA 21

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

V°B°

I. INTRODUCCION

Para el cumplimiento de los principios de sanidad e inocuidad de los alimentos es necesario que estos sean evaluados constantemente, verificando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el D.L. N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos y demás normativas nacionales vigentes.
De ahí que el presente Plan tiene el objetivo de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población hospitalaria como pacientes, personal asistencial y visitantes. El principal fundamento es evaluar e informar a los responsables de los establecimientos las condiciones de sanidad que existe, para que puedan darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en la normativa antes mencionada.

II. FINALIDAD

La finalidad de Saneamiento Hospitalario es la promoción, el mejoramiento de condiciones de trabajo y de vida siendo su objetivo fundamental mejorar la salud ambiental del establecimiento de Salud, en cumplimiento con los objetivos del POI 2017.

III. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

- ✓ Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se distribuyen dentro del Hospital Cayetano Heredia.

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Supervisar las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- ✓ Supervisar las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura de los ambientes donde se preparan los alimentos.
- ✓ Tomar muestras de alimentos del Departamento de Nutrición para determinar su inocuidad.

IV. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ D.L. N° 1062 – Ley de Inocuidad de Alimentos
- ✓ D.S. N° 034-2008-AG - Aprueban Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- ✓ D.S. N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- ✓ D.S. N° 031-2010-SA – Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano
- ✓ Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA define la Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE ASESORIA JURIDICA
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE GESTION DE LA CALIDAD
V°B°

- ✓ Resolución Ministerial N°749_2012/MINSA estable la NTP N°098 – MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- ✓ Resolución Ministerial N°615-2003-SA/DM define La NTP 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° 461-2007/MINSA. "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".

V. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan será aplicado en el Departamento de Nutrición y a los expendios de alimentos instalados dentro del Hospital Cayetano Heredia.

VI. CONTENIDO

6.1. Definiciones

- ✓ **Alimentos elaborados:** Son todos aquellos elaborados culinariamente, en crudo, precocidos o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- ✓ **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 el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- ✓ **Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y físico-químicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene).
- ✓ **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- ✓ **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 destinan.
- ✓ **Peligro:** Cualquier ente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Principios Generales de Higiene:** Conjunto de medidas esenciales de higiene aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Considera la aplicación de las BPM y de los PHS.
- ✓ **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 en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de BPIN.

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° ORDINADOR DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B°

- ✓ Ubicación y exclusividad.
- ✓ Almacén.
- ✓ Cocina.
- ✓ Comedor.
- ✓ Servicios Higiénicos para comensales.
- ✓ Agua.
- ✓ Desagüe.
- ✓ Residuos.
- ✓ Plagas.
- ✓ Equipos.
- ✓ Vajilla, cubiertos y utensilios.
- ✓ Preparación.
- ✓ Conservación de comidas.
- ✓ Manipulador.
- ✓ Medidas de seguridad.

- La supervisión se realizara con frecuencia cuatrimestral y sin previo aviso.
- Los resultados serán enviados a los responsables de cada expendio de alimentos para el levantamiento de observaciones.

ACTIVIDAD Nº 03: Toma de muestras para la evaluación microbiológica de los alimentos del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia.

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, realizará las coordinaciones con el Laboratorio Referencial de la DISA para la toma de muestras con frecuencia semestral.
- Solo se tomaran las muestras al Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia más no de los expendios de alimentos de terceros como restaurantes, cafetines, entre otros.
- Para las muestras tomadas se tomaran en cuenta los alimentos (ensaladas, refrescos, etc.) y superficies (manos del manipulador, cuchillos, tabla de picar, etc.).
- Los resultados serán enviados a la Jefatura del Departamento de Nutrición para su conocimiento y aplicación de acciones en el caso se encuentren observaciones.

Criterio de Cumplimiento

Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia.

El porcentaje de cumplimiento se basa en la evaluación con la "Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud".

- Si Cumple: 1
- No Cumple: 0

CUMPLIMIENTO	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<75;100 %]	%	ACEPTABLE
<51; 74 %]	%	EN PROCESO
[0; 50%]	%	NO ACEPTABLE

Expendios de alimentos instalados dentro del Hospital Cayetano Heredia.

El porcentaje de cumplimiento se basa en la evaluación con la "Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines".

- Si Cumple: 2 ó 4
- No Cumple: 0

CUMPLIMIENTO	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<75;100 %]	%	ACEPTABLE
<51; 74 %]	%	EN PROCESO
[0; 50%]	%	NO ACEPTABLE

Calidad de agua Potable

La concentración de cloro libre residual se basa en el reglamento de la calidad de agua para consumo humano.

VALOR	UNIDAD	INTERPRETACIÓN
<0;0.5>	mg/l	DEFICIENTE
[0.5;0.75>	mg/l	ACEPTABLE
[0.75;1>	mg/l	ÓPTIMO

V°B°

V°B°

6.3. Cronograma de Actividades

CUADRO N° 01: CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

N°	ACTIVIDADES	DOCUMENTO UTILIZADO	UNIDAD DE MEDIDA	RESPONSABLE	META	2017																																															
						ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
						1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Gestionar análisis de muestras de alimentos al laboratorio referencial de la DISA	-	Muestras de alimentos analisadas	Unidad de Salud Ambiental de la OESA	30												10																10																10				
2	Evaluación Sanitaria al Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia	Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en establecimientos de salud	Informe de evaluación sanitaria al Departamento de Nutrición	Unidad de Salud Ambiental de la OESA	3												1																1																1				
3	Evaluación Sanitaria a los expendios de alimentos	Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines	Informe de Evaluación Sanitaria a cada expendio de alimentos	Unidad de Salud Ambiental de la OESA	24												8																8																8				
4	Evaluación del Plan	Fichas de Inspección	Informe Semestral de Evaluación del Plan	Unidad de Salud Ambiental de la OESA	2																												1																				1

Fuente: Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental

6.4. Presupuesto

TABLA N° 02: PRESUPUESTO POR CADA ACTIVIDAD

Actividad	ARTICULO	UND	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gestionar análisis de muestra de alimentos al laboratorio referencial de la DISA	Papel-copias	Ciento	10	S/. 0.1	S/. 1
	Tablero	Unidad	2	S/. 10	S/. 20
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1	S/. 2
Evaluación Sanitaria del Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia	Papel-copias	Ciento	20	S/. 0.1	S/. 2
	Tablero	Unidad	2	S/. 10	S/. 20
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1	S/. 2
	Mascarilla n95	Unidad	2	S/. 10	S/. 20
	Gorra cubre cabello	Caja	1	S/. 20	S/. 20
	Guantes de Latex descartable	Caja	1	S/. 18	S/. 18
	Botas de jebe	Par	2	S/. 120	S/. 240
Evaluación sanitaria de los expendios de alimentos	Papel-copias	Ciento	20	S/. 0.1	S/. 2
	Tablero	Unidad	2	S/. 10	S/. 20
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1	S/. 2
	Mascarilla n95	Unidad	2	S/. 10	S/. 20
	Gorra cubre cabello	Caja	1	S/. 20	S/. 20
Evaluación del Plan	Papel-copias	Ciento	50	S/. 0.1	S/. 5
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1	S/. 2
	Plumón Resaltador	Unidad	2	S/ 7	S/. 14
	TOTAL (SOLES)				S/. 430

Fuente: Oficina de Epidemiologia y Salud Ambiental

Por lo tanto se estima un presupuesto de S/. 430 nuevos soles.

6.5. Evaluación del Plan

Se realizara un informe después de cada evaluación de los resultados obtenidos de las fichas aplicadas y un informe semestral para evaluar el cumplimiento del Plan.

VII. RESPONSABLES

Unidad de Salud Ambiental de la OESA

- ✓ Supervisara la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados por el Departamento de Nutrición.
- ✓ Supervisara la aplicación de las normas de sanidad e inocuidad de los alimentos preparados en los expendios de alimentos instalados dentro del Hospital Cayetano Heredia.
- ✓ Coordinar con el Laboratorio Referencial de la DISA, para la toma de muestras en el Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia

VIII. ANEXO

Anexo N°01: *Ficha de evaluación sanitaria de servicios de alimentos en 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 Cayetano Heredia, de la Región de Lima, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "servicios de alimentos" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en comodidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA, y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.
II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre o razón social: ***Hospital Cayetano Heredia*** RUC: ***20154528971***
Ubicación: ***Av. Honorio Delgado N°263***
Distrito: ***San Martín de Porres*** Provincia: ***Lima*** Departamento: ***Lima***
Responsable del Establecimiento: Cargo:
Responsable del Control de calidad:
N° de manipuladores: Hombres ☐ Mujeres ☐ TOTAL ☐
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente: SI ☐ NO ☐
Indicar fecha de vencimiento:
Otras observaciones:

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

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

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B°

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

V°B°

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

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

V°B°

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

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE ASEGURAMIENTO

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°Bo OFICINA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

V°B°

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Se utilizan desinfectantes para los utensilios autorizados por el MINSA y hay conocimiento de su correcto uso conforme a las indicaciones del fabricante o en su defecto se utiliza hipoclorito de sodio en la concentraciones indicadas de 200ppm			
	Cuentan con un programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día			
	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores			
	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización). Indicar la frecuencia del control . Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA			
	Cuentan con almacen exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos estan en sus envases originales y convenientemente rotulados			
	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción			
7	**CONTROLES PARA VERIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (13P11/1 Y PHS)**			
	Verifican calidad sanitaria del agua por medio de controles de cloro residual. Verificar registros escritos actualizados			
	Se llevan los controles de las concetraciones 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 sí éste se está cumpliendo)			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies inertes. Indicar superficies:			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de equipos Indicar equipos:			

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° JEFA DE ENFERMERÍA

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° JEFATURA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
8	**CERTIFICACIÓN SANITARIA (no es obligatoria)**			
	Cuenta con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH)			

IV. OTRAS OBSERVACIONES

V. RECOMENDACIONES

VI. EL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO MANIFESTO

VII. PLAZO PERENTORIO

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

V°B°

V°B°

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL		
Siendo las ..... horas del día ..... de ..... de ..... Se dápor concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa. Firman el Acta:		
Por la Autoridad Sanitaria	**Representante de la empresa de servicios de alimentos**	**Responsable del control de calidad o designado por la empresa**
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Colegiatura	N° Colegiatura	N° Colegiatura

V°B°

V°B°

V°B°

Anexo N°02: Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines

FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTESY SERVICIOS AFINES

Razon Social o Nombre del Establecimiento: .....
Distrito: ..... Provincia: ..... Departamento: .....
Administrador o Dueño del Establecimiento: ..... DNI N°: .....
N° de Manipuladores: Hombres ..... Mujeres .....
N° de raciones dianas: .....
(Para la calificación se asigna el puntaje 2 o 4 si cumple el requisito y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios)

	RUBROS		Visitas				RUBROS		Visitas		
		C	1	2	3			C	1	2	3
1	**Ubicación y Exclusividad**					10	**Plagas**				
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI = 4				10.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)	SI = 4			
1.2	Uso Exclusivo	SI = 2				10.2	Ausencia de indicios de roedores	SI = 4			
2	**Almacén**					11	**Equipos**				
2.1	Ordenamiento y Limpieza	SI = 2				11.1	Conservación y funcionamiento	SI = 2			
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado)	SI = 2				11.2	Limpieza	SI = 2			
2.3	Alimentos refrigerados (0°C a 5°C)	SI = 4				12	**Vajilla, cubiertos y utensilios**				
2.4	Alimentos congelados (-16°C a -18°C)	SI = 4				12.1	Buen estado de conservación	SI = 2			
2.5	Enlatados (sin óxido, perdida de contenido, abolladuras, Fecha y Reg. Sanit. Vigentes)	SI = 4				12.2	Limpieza y Desinfección	SI = 2			
2.6	Ausencia de sustancias químicas	SI = 4				12.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado)	SI = 2			
2.7	Rotación de stock	SI = 2				12. 4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservacion	SI= 4			
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles	SI = 2				13	**Preparación**				
3	**Cocina**					13.1	Flujo de Preparación adecuado	SI = 4			
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intemedia y final)	SI = 4				13.2	Lavado y desinfeccion de verduras y frutas	SI = 4			
3.2	Pisos, paredes y techos de lisos, lavables,limpios, en buen estado de conservación	SI = 2				13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio	SI = 2			
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de caracteristicas sanitarias	SI = 2				13.4	Cocción completa de carnes	SI = 4			
3.4	Campana extractora limpia y operativa	SI = 2				13.5	No existe la presencia de animales domesticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos	SI = 4			
3.5	Iluminación adecuada	SI = 2				13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamehte de los cocidos o preparados	SI = 4			
3.6	Ventilación Adecuada	SI = 2				13. 7	procedimientos de descongelación adecuado	SI=4			
3.7	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				14	**Conservación de Comidas**				
4	**Comedor**					14.1	Sistemas de calor > 63°C	SI = 4			
4. 1	Ubicado proximo a la cocina	SI=2				14.2	Sistemas de frio < 5°C	SI = 4			
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado	SI = 2				15	**Manipulador**				
4.3	Conservación y Limpieza de muebles	SI = 2				15.1	Uniforme completo y limpio	SI = 2			
5	**Servicios Higienicos para el Personal**					15.2	Se observa higiene personal	SI = 4			
5.1	Ubicación adecuada	SI = 4				15.3	Capacitación en higiene de alimentos	SI = 2			
5.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2				15.4	Aplica las BPM	SI = 4			
5.3	Limpieza	SI = 2				16	**Medidas de Seguridad**				
5.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				16.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes)	SI = 2			
6	**Servicios Higienicos para Comensales**					16.2	Señalización contra sismos	SI = 2			
6.1	Ubicación adecuada	SI = 4				16.3	Sistema eléctrico	SI = 2			
6.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2				16.4	Corte suministro de combustible	SI = 2			
6.3	Limpieza	SI = 2				16.5	Botiquin de primeros auxilios operativo	SI = 2			
6.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				16.6	Seguridad de los balones de Gas	SI = 2			
7	**Agua**					16.7	Insumos para limpieza y desinfección, combustible alma-	SI = 2			
7.1	Agua potable	SI = 4					cenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego				
7.2	Suministro suficinete para el servicio	SI = 4									
8	**Desagüe**						**Total de Puntaje (obtenido)**	178			
8.1	Operativo	SI = 2					**Porcentaje del puntaje obtenido**	100%			
8.2	Protegido (sumideros y rejillas)	SI = 2					**Fecha**				
9	**Residuos**						**Inspector**				
9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente	SI = 2					75% al 100% : Aceptable				
9.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI = 2					51% al 74% : En Proceso				
9.3	Es eliminado la basura con la frecuencia necesaria	SI = 2					Menor al 50% : No Aceptable				

HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° JEFATURA DE ASESORÍA JURÍDICA
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA V°B° OFICINA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

IX. BIBLIOGRAFIA

MINSA, 19 de abril de 2012 - Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud - www.digesa.sld.pe/NormasLegales/Normas/RM_749_2012_MINSA.pdf - Volumen 01- Fecha de la última visita: 04/06/17.

MINSA - 2003 - Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano - www.digesa.sld.pe/norma_consulta/RM%20615-2003MINSA.pdf – Volumen 01 - Fecha de la última visita: 04/06/17.

MINSA – 5 de junio del 2007 - Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas www.sanipes.gob.pe/normativas/8_RM_461_2007_SUPERFICIES.pdf - Page 1. Page 2 - Fecha de la última visita: 04/06/17.