



RESOLUCIÓN DIRECTORAL

Lima, 24 de Abril de 2019

VISTO: El Expediente N° 5876-2019 con el Informe N° 91-2019-OESA-HCH, remitido por la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, respecto a la aprobación del Plan de Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Cayetano Heredia 2019, y;

CONSIDERANDO:

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

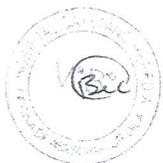
Que, el artículo 10° de la norma acotada en el acápite precedente, establece que toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas. La alimentación de las personas es responsabilidad primaria de la familia. En los programas de nutrición y asistencia alimentaria, el Estado brinda atención preferente al niño, a la madre gestante y lactante, al adolescente y al anciano en situación de abandono social;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 850-2016-MINSA del 28 de octubre del 2016 se aprobaron las "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", estableciendo que la Norma Técnica de Salud 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 contribuyen 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;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, normativa que aprobó la Norma Técnica de Salud N° 098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", cuya finalidad es proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consumen alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos y teniendo como objetivo establecer los principios generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, el numeral 7.3 de la normativa citada en el párrafo precedente, dispone que el Director del establecimiento de salud es responsable de garantizar la provisión de los insumos, equipos y operatividad de las instalaciones, necesarios para la adecuada aplicación de los Principios Generales de Higiene por parte del servicio de alimentación a fin de proteger la salud de los usuarios del servicio. Asimismo es responsable de que se formulen y ejecuten los planes de adecuación y mantenimiento de la estructura física y distribución de los ambientes donde operan los servicios de alimentación;

Que, resulta necesario aprobar el Plan de Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Cayetano Heredia 2019, el cual, tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal asistencial, que consumen alimentos preparados y que son provistos por los restaurantes, cafetines y el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia y cuyo objetivo general asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que son provistos en el Hospital Cayetano Heredia;



Que, el literal e) del artículo 6° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia, señala que la Dirección General está a cargo de un Director General y tiene como una de sus funciones expedir Resoluciones Directorales en los asuntos de su competencia;

Estando a lo peticionado por la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, lo recomendado por la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, la Jefa de la Oficina de Gestión de Calidad y lo opinado por la Oficina de Asesoría Jurídica en el Informe N° 339-2019-OAJ/HCH;

Con la visación de la Directora Ejecutiva de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, la Jefa de la Oficina de Gestión de Calidad y la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en el TUO de la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444 y las facultades previstas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Cayetano Heredia;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR el Plan de Evaluación Sanitaria de los Servicios de Alimentos del Hospital Cayetano Heredia 2019; el mismo que se adjunta y forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- ENCARGAR a la Jefa de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, adopte las acciones administrativas correspondientes para el cumplimiento del Plan aprobado en el artículo 1° de la presente Resolución.

Artículo 3°.- DISPONER que la Oficina de Comunicaciones efectúe la publicación y difusión de la presente Resolución Directoral en el Portal de Transparencia Estándar del Hospital Cayetano Heredia

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

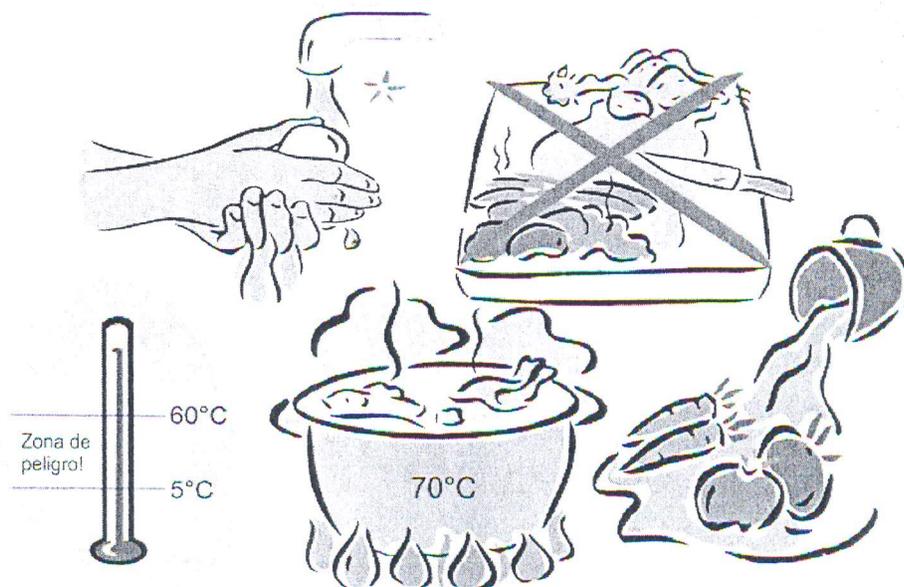
Dra. AIDA DECILIA PALACIOS RAMIREZ
DIRECTORA GENERAL
C.M.P. 23579 P.N.E. 9834

() ACPR/BIC/ACV
DISTRIBUCIÓN:
() DG
() OEA
() OEPE
() OESA
() OGC
() OAJ
() DND
() OCOM





**PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE
LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
2019**





PLAN DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA 2019

Documentos Metodológicos en Epidemiología y Salud Pública

Ministerio de Salud
Hospital Cayetano Heredia
Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental
Av. Honorio Delgado 262 SMP
Teléfono: 4820402/ Telefax: 4821410
E-mail: epilcayetano1@hotmail.com

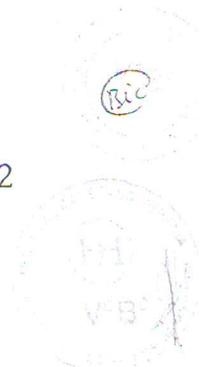
Perú. Hospital Cayetano Heredia

Análisis de la Situación de Salud del Hospital Nacional Cayetano Heredia
2018

Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental.

Redacción: *Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología*

Lima, enero 2019
Teléfono: 4817703 directo 4820402-243
Email: epicayetano1@hotmail.com





INDICE

1. INTRODUCCION	4
2. FINALIDAD	4
3. OBJETIVOS	4
3.1. Objetivo General	4
3.2. Objetivos Específicos	4
4. BASE LEGAL	4
5. AMBITO DE APLICACIÓN	5
6. DESCRIPCIÓN DEL PLAN	5
6.1. Definiciones	5
6.2. Actividades	6
6.3. Cronograma de Actividades	8
6.4. Evaluación	9
7. RESPONSABLES	9
8. PRESUPUESTO	10
9. ANEXOS	11
10. BIBLIOGRAFÍA	20





1. 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.

2. FINALIDAD

Proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal asistencial, que consumen alimentos preparados y que son provistos por los restaurantes, cafetines y el Dpto. de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que son provistos en el Hospital Cayetano Heredia.

3.2. Objetivos Específicos

- Monitorear la calidad de los alimentos suministrados en el Dpto. de Nutrición, y expendios de alimentos del Hospital Cayetano Heredia.
- Supervisar las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas sanitarias de infraestructura de los ambientes donde se preparan alimentos.

4. 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 – Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA. “Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas”.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.





- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación, en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"

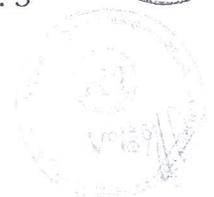
5. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente Plan será aplicado al Dpto. de Nutrición y Dietética que prepara y provee alimentos para consumo de los pacientes y personal; así como, a los restaurantes y servicios afines que se encuentran dentro de las instalaciones del Hospital Cayetano Heredia.

6. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

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.





- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de alimentos en protección de la salud de los consumidores.
- **HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa ú otra materia objetable.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

6.2. Actividades

Evaluación sanitaria al Departamento de Nutrición

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, realizara la supervisión al Departamento de Nutrición del Hospital Cayetano Heredia.
- En la supervisión se utilizara como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:
 - ✓ Ubicación y estructura física.
 - ✓ Ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.
 - ✓ Instalaciones de Servicios Básicos.
 - ✓ Buenas Prácticas de manipulación de alimentos en el proceso de elaboración.
 - ✓ Requisitos sanitarios de los manipuladores de alimentos.
 - ✓ Programa de Higiene y Saneamiento.
 - ✓ Controles para verificación de los principios generales de higiene.
 - ✓ Certificación Sanitaria.
- La supervisión se realizara con frecuencia cuatrimestral (cada 4 meses) y sin previo aviso.
- Los resultados serán enviados a la Jefatura del Departamento de Nutrición para el levantamiento de observaciones.

Evaluación sanitaria de los expendios de alimentos

- La unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental, realizara la supervisión sanitaria de los expendios de alimentos instalados dentro del Hospital Cayetano Heredia, tales como: Restaurantes, Cafetines, entre otros.
- En la supervisión se utilizara como instrumento una ficha de recolección de información dada en la normativa vigente, en donde se contempla lo siguiente:





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

Toma de muestras para la evaluación microbiológica de los alimentos

- 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.





6.4. Evaluación

a) 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

b) 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

c) 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

d) Elaboración de Informe

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.

7. RESPONSABLES

7.1. Oficina Ejecutiva de Administración

Proveerá los recursos necesarios para la ejecución del presente plan de acuerdo a la programación correspondiente.

7.2. 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.

7.3. Dpto. de Nutrición y Servicios de Alimentación

El Dpto. de Nutrición y Dietética, así como los servicios de alimentación (restaurantes y cafetines), se encargarán de implementar de manera obligatoria las recomendaciones realizadas por la Unidad de Salud Ambiental de la Oficina de Epidemiología, con el fin de salvaguardar la salud de los pacientes, trabajadores y personal visitante del Hospital Cayetano Heredia.

8. PRESUPUESTO

Para la ejecución del presente plan, se requiere de materiales para la supervisión respectiva, el cual esta especificada en el presente presupuesto.

ACTIVIDAD	ARTÍCULO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Gestionar análisis de muestra de alimentos	Papel -copias	Ciento	1	S/. 10.00	S/. 10.00
	Tablero	Unidad	2	S/. 10.00	S/. 20.00
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1.00	S/. 2.00
Evaluación Sanitaria del Departamento de Nutrición y Dietética	Papel -copias	Ciento	20	S/. 10.00	S/. 200.00
	Tablero	Unidad	2	S/. 10.00	S/. 20.00
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1.00	S/. 2.00
	Mascarillas descartable	caja	1	S/. 5.00	S/. 5.00
	Cofia descartable	caja	1	S/. 10.00	S/. 10.00
	Guantes descartables	caja	1	S/. 18.00	S/. 18.00
	Botas de Jebe	par	2	S/. 50.00	S/. 100.00
Evaluación Sanitaria de los Expendios de Alimentos	Papel -copias	Ciento	1	S/. 10.00	S/. 10.00
	Tablero	unidad	2	S/. 10.00	S/. 20.00
	Lapicero	unidad	2	S/. 1.00	S/. 2.00
	Mascarillas descartable	caja	1	S/. 5.00	S/. 5.00
	Cofia descartable	caja	1	S/. 10.00	S/. 10.00
Evaluación del Plan	Papel -copias	Ciento	1	S/. 10.00	S/. 10.00
	Lapicero	Unidad	2	S/. 1.00	S/. 2.00
	Plumón resaltador	Unidad	2	S/. 7.00	S/. 14.00
TOTAL (SOLES)					S/. 460.00

Fuente: Oficina de Epidemiología y Salud Ambiental





9. ANEXOS

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 conformidad 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:	<i>Hospital Cayetano Heredia</i> RUC: <i>20154528971</i>
Ubicación:	<i>Av. Honorio Delgado N°263</i>
Distrito:	<i>San Martín de Porres</i> Provincia: <i>Lima</i> Departamento: <i>Lima</i>
Responsable del Establecimiento:	
Cargo:	
Responsable del Control de calidad:	
N° de manipuladores:	Hombres <input type="text"/> Mujeres <input type="text"/> TOTAL <input type="text"/>
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente:	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
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 higiénicos destinados a las mujeres tendrán inodoros adicionales en lugar de los urinarios indicados para los servicios higiénicos 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 (BPM)			
	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			





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			





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 accesorios 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 fácilmente 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			





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 concentraciones de desinfectante utilizadas para utensilios y estos registros se encuentran actualizados. Verificar registros escritos actualizados			
	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies vivas (manos de manipuladores), equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si 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:			





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





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

FICHA PARA ÉVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y 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 diarias: _____
 (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	c	Visitas			RUBROS	c	Visitas		
		1	2	3			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			
12 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 oxidación, pérdida 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 pizarra inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI = 4			
2.8 Contar con panhuelos 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, intermedia y final)	SI = 4				13.2 Lavado y desinfección 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 características 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 domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos	SI = 4			
3.5 Iluminación adecuada	SI = 2				13.6 Los alimentos crudos se almacenan separadamente 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 próximo a la cocina	SI = 2				14.2 Sistemas de frío < 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 Higiénicos 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 Higiénicos 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 Botiquín 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 almacenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego	SI = 2			
7.1 Agua potable	SI = 4								
7.2 Suministro suficiente 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 eliminada la basura con la frecuencia necesaria	SI = 2				Menor al 50% : No Aceptable				





10. BIBLIOGRAFÍA

- MINSA (2018), Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines - http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf.
- MINSA (2012), Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud - www.Digesa.sld.pe/NormasLegales/Normas/RM_749_2012_MINSA.pdf, Vol. 01.
- 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, Vol. 01.
- MINSA (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.

